

Estado Libre Asociado de Puerto Rico
Oficina del Gobernador
Junta de Planificación
San Juan, Puerto Rico

REGLAMENTO

REGLAMENTO CONJUNTO PARA LA EVALUACIÓN Y EXPEDICIÓN DE PERMISOS RELACIONADOS AL DESARROLLO Y USO DE TERRENOS

TOMO IX

Alejandro García Padilla
Gobernador

Luis García Pelatti
Presidente
Junta de Planificación

VIGENCIA DEL REGLAMENTO

_____ de _____ de 2016

ÍNDICE

TOMO IX: SALUD

Capítulo 1	ADOPCIÓN Y VIGENCIA.....	1
REGLA 1.1	ADOPCIÓN.....	1
Capítulo 2	DISPOSICIONES GENERALES	2
REGLA 2.1	BASE LEGAL.....	2
REGLA 2.2	PROPÓSITO	2
REGLA 2.3	REQUISITOS PARA LAS INSTALACIONES A CONSTRUIRSE.....	3
SECCIÓN 2.3.1	REQUISITOS PARA LAS FACILIDADES A CONSTRUIRSE.....	3
SECCIÓN 2.3.2	REQUISITOS PARA ESTABLECIMIENTOS PREVIAMENTE CONSTRUIDOS	4
Capítulo 3	DISPOSICIONES APLICABLES AL DISEÑO, CONSTRUCCIÓN, USO DE LOCALES Y CONDICIONES ESTRUCTURALES	5
REGLA 3.1	ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PREPARAN Y SIRVEN ALIMENTOS AL DETAL	5
SECCIÓN 3.1.1	ADOPCIÓN DEL CÓDIGO DE ALIMENTO	5
SECCIÓN 3.1.2	ADOPCIÓN DEL “PUERTO RICO BUILDING CODE”	5
SECCIÓN 3.1.3	REQUISITOS DE ABASTO DE AGUA, PLOMERÍA Y DESPERDICIOS	5
SECCIÓN 3.1.4	DESINFECCIÓN DEL SISTEMA	5
SECCIÓN 3.1.5	ESTÁNDARES DE CALIDAD DE AGUA POTABLE	5
SECCIÓN 3.1.6	CANTIDAD Y DISPONIBILIDAD DEL AGUA	6
SECCIÓN 3.1.7	SISTEMA DE PLOMERÍA	8
SECCIÓN 3.1.8	AGUAS NEGRAS, OTROS DESPERDICIOS LÍQUIDOS Y AGUA DE LLUVIA	1615
SECCIÓN 3.1.9	BASURA, RECICLABLES Y DEVOLUCIONES	1817
SECCIÓN 3.1.10	FACILIDADES FÍSICAS	2221

REGLA 3.2	ESTABLECIMIENTOS DONDE SE MANUFACTURAN ALIMENTOS.....	3231
SECCIÓN 3.2.1	FACILIDADES.....	3231
SECCIÓN 3.2.2	FACILIDADES SANITARIAS Y CONTROLES	3433
REGLA 3.3	PLANTAS DE HIELO	3635
SECCIÓN 3.3.1	ABASTOS DE AGUA	3635
SECCIÓN 3.3.2	REQUISITOS DE UBICACIÓN.....	3736
SECCIÓN 3.3.3	REQUISITOS SANITARIOS PARA FACILIDADES	3736
REGLA 3.4	EMBOTELLADORAS DE AGUA	4038
SECCIÓN 3.4.1	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE PLANTAS.....	4038
SECCIÓN 3.4.2	FACILIDADES SANITARIAS	4039
REGLA 3.5	PISCINAS PÚBLICAS	4139
SECCIÓN 3.5.1	PERMISOS	4139
SECCIÓN 3.5.2	ESPECIFICACIONES DE DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.....	4140
SECCIÓN 3.5.3	REQUISITOS PARA SISTEMAS DE CIRCULACIÓN Y TRATAMIENTO DE AGUA.....	4745
REGLA 3.6	BARBERÍAS, SALONES DE BELLEZA Y ESTABLECIMIENTOS ANÁLOGOS	4846
SECCIÓN 3.6.1	REQUISITOS ESPECÍFICOS	4846
REGLA 3.7	REQUISITOS PARA EXTERMINADORAS	4948
REGLA 3.8	FUNERARIAS Y SALAS DE EMBALSAMAR, CEMENTERIOS Y CREMATORIOS	5149
SECCIÓN 3.8.1	FUNERARIAS.....	5149
SECCIÓN 3.8.2	CREMATORIOS	5251
SECCIÓN 3.8.3	CEMENTERIOS	5351
SECCIÓN 3.8.4	OSARIOS.....	5957
REGLA 3.9	REFUGIOS DE ANIMALES Y FACILIDADES PARA REPRODUCCIÓN, CRIANZA Y VENTA DE MASCOTAS	5958

~~Tomo VIII~~ **Tomo IX** SALUD

Capítulo 1 ADOPCIÓN Y VIGENCIA

Regla 1.1 ADOPCIÓN

~~Este Tomo de este~~ Reglamento se adopta al amparo y en armonía con las disposiciones de la Ley Núm. 161 del 1 de diciembre de 2009, según enmendada, conocida como Ley para la Reforma del Proceso de Permisos de Puerto Rico.

ADOPTADO en San Juan, Puerto Rico,

hoy _____ de _____ de 2016.

Commented [BPO1357]: AEE

Commented [BPO1358]: JP- NUEVO CAPÍTULO DE ADOPCION Y VIGENCIA para este Tomo

BORRADOR PARA VISTA PÚBLICA

Capítulo 2 DISPOSICIONES GENERALES

Commented [BPO1359]: JP- (antes Capítulo 47)

Regla 2.1 BASE LEGAL

- a. La Ley Núm. 161 del 1 de diciembre de 2009, según enmendada, facultó a la Oficina de Gerencia de Permisos, a través de su Director Ejecutivo, los Profesionales Autorizados e Inspectores Autorizados, según aplique, a emitir certificados de salud ambiental relacionados, directa o indirectamente, al desarrollo y uso de terrenos.
- b. De igual manera, los Gerentes de Salud y Seguridad de la Oficina de Gerencia de Permisos también podrán otorgar certificados de salud ambiental para pequeñas y medianas empresas (PYMES).

c. [El Departamento de Salud es la agencia estatal en Puerto Rico a quien la Agencia Federal para la Protección Ambiental de los Estados Unidos, \(Environmental Protection Agency, en adelante EPA\) le ha delegado la responsabilidad primaria de fiscalizar y de hacer cumplir la Ley Federal de Agua Potable Segura \(Safe Drinking Water Act\), 42 U.S.C. Sec. 300\(f\) et seq. \(en adelante SDWA\), así como la reglamentación promulgada al amparo del SDWA codificada en el Título 40 del Código de Reglamentación Federal Partes 141, 142 y 143.](#)

Formatted: Indent: Left: 1.19"; Outline numbered + Level: 6 + Numbering Style: a, b, c, ... + Start at: 1 + Alignment: Left + Aligned at: 1.25" + Indent at: 1.5"

Regla 2.2 PROPÓSITO

Commented [BPO1360]: Dept. de Salud

- a. Este Capítulo tiene como propósito unificar las disposiciones del Departamento de Salud cuya implementación ha sido delegada a la Oficina de Gerencia de Permisos.
- b. Se incluyen, además, ~~los requisitos del Departamento de Salud para la fase operacional del proyecto o negocio y para el trámite de las licencias sanitarias~~ [los requisitos del Departamento de Salud para la fase estructural del proyecto o negocio conducente a la obtención del Permiso de Uso. Los requisitos del Departamento de Salud de la fase operacional del proyecto o negocio conducentes a la obtención de la Licencia Sanitaria están estipulados en el Reglamento General de Salud Ambiental vigente.](#)

Commented [BPO1361]: Dept. de Salud

Regla 2.3 REQUISITOS PARA LAS INSTALACIONES A CONSTRUIRSE**Sección 2.3.1 Requisitos para las Facilidades a Construirse**

- a. Toda persona que solicite un permiso de construcción a la Oficina de Gerencia de Permisos, un Profesional Autorizado o un Municipio Autónomo con Jerarquías de la I a la V, junto a su solicitud de permiso, deberá presentar una certificación de un profesional licenciado y autorizado, de que la construcción para la cual se solicita el permiso cumple con los requisitos básicos para el diseño establecido en este Reglamento y el Código de Edificación.
- b. El proponente deberá solicitar una evaluación mediante recomendación de los planos del proyecto propuesto. Una vez cumplidas las disposiciones establecidas en el **CAPÍTULO 52 (SISTEMAS DE GENERACIÓN DE ENERGÍA CON FUENTES RENOVABLES) de este Reglamento**, aplicables a diseño, construcción y uso propuesto, se le expedirá una Resolución de Recomendación autorizado por el Director Ejecutivo.
- c. Para la evaluación de solicitudes se deberá radicar la misma conforme a lo establecido en la **REGLA 5.3 (PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES DE SERVICIO) del Tomo II** y someter lo siguiente:
 1. Carta Explicativa (Memorial) del proyecto y el servicio solicitado, en lo que respecta a Salud.
 2. Certificación de cumplimiento del Proyectista.
 3. Planos ponchados y firmados con la siguiente información:
 - i. Plano de Situación (*Site Plan*) con ubicación de conexión de agua y sanitaria.
 - ii. Arquitectura con elevaciones, secciones, baños, cocinas, equipos.
 - iii. Sistema eléctrico.
 - iv. Plomería con tubería sanitaria, agua potable caliente y fría.
 - v. Conexión a sistema sanitario público y sistema individual para disposición de aguas usadas.

Commented [BPO1362]: Dept. de Salud

- vi. Diseño del sistema individual para disposición de aguas negras, si aplica.

Sección 2.3.2 Requisitos para Establecimientos Previamente Construidos

1. Toda persona que solicite un permiso de uso para una estructura debidamente legalizada a la Oficina de Gerencia de Permisos, un Profesional Autorizado o un Municipio Autónomo con Jerarquías de la I a la V, deberá solicitar y obtener una Certificación de Salud Ambiental, según las disposiciones establecidas en este Reglamento.
2. Luego de evaluada la información y realizada una inspección, el Inspector Autorizado o el Director Ejecutivo de la Oficina de Gerencia de Permisos, podrán emitir un Certificado de Salud Ambiental.

BORRADOR PARA VISTA PÚBLICA

Capítulo 3 **DISPOSICIONES APLICABLES AL DISEÑO,
CONSTRUCCIÓN, USO DE LOCALES Y CONDICIONES
ESTRUCTURALES****Regla 3.1** **ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PREPARAN Y SIRVEN
ALIMENTOS** [AL DETAL](#)

Commented [BPO1363]: JP- (antes Capítulo 48)

Sección 3.1.1 **Adopción del Código de Alimento**

Se adoptan por este medio las recomendaciones de la Administración de Alimentos y Drogas del Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos, incluidas en el Código de Alimentos (*Food Code*), según sea enmendado, y según sea publicado por el Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos, Servicio de Salud Pública y la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos, para reglamentar el diseño y construcción, proveer para la radicación y aprobación de planos, y disponer sobre los requisitos para expedición de permisos de uso.

Sección 3.1.2 **Adopción del “Puerto Rico Building Code”**

Se adoptan por este medio las disposiciones contenidas en el “*Puerto Rico Building Code*”, según sea enmendado.

Sección 3.1.3 **Requisitos de abasto de agua, plomería y desperdicios**

El agua potable tiene que ser obtenida de una fuente aprobada, de un sistema público de agua o de un sistema privado de agua que esté construido, mantenido, ~~y~~ operado [y aprobado](#) de acuerdo a la ley.

Commented [BPO1365]: Dept. de Salud

Sección 3.1.4 **Desinfección del sistema**

El sistema de agua potable tiene que desaguarse y desinfectarse antes de reinstalarse el servicio después de su construcción, reparación o modificación y después de una situación de emergencia, tal como una inundación, que pueda introducir contaminantes al sistema.

Sección 3.1.5 **Estándares de Calidad de Agua Potable**

- a. A excepción de lo especificado bajo el próximo inciso: “agua no potable”, el agua procedente de un sistema público de agua tiene que cumplir con los estándares primarios de agua potable establecidos en el 40 CFR 141; y el agua procedente de un

sistema privado de agua tiene que cumplir con los estándares estatales de calidad de agua potable.

b. Agua No potable

1. Un abasto de agua no potable no es apta para beber, se puede usar sólo si su uso está aprobado.
2. El agua no apta para beber puede ser usada solamente para otros propósitos que no sean culinarios para la manipulación, servicio, procesamiento de alimentos para consumo humano, tales como acondicionadores de aire, enfriamiento de equipo que no contenga alimentos, protección contra el fuego y para riego.

Commented [BPO1366]: Dept. de Salud

Commented [BPO1367]: Dept. de Salud

c. Análisis de muestras

Excepto cuando sea usada como especificado bajo la sección anterior, el agua de un sistema privado de agua tiene que ser muestreada y analizada por lo ~~menos~~ anualmente semanalmente y según requerido por los reglamentos estatales de calidad de agua.

Commented [BPO1368]: Dept. de Salud

d. Informe del muestreo

El informe más reciente de muestreo del sistema privado de agua debe ser retenido en archivo en el establecimiento de alimento, o debe ser mantenido según especificado por reglamentos estatales de calidad de agua.

Sección 3.1.6 Cantidad y Disponibilidad del Agua

a. Capacidad

1. La fuente y sistema de agua potable tiene que ser de suficiente presión y capacidad para cumplir con las demandas de agua del establecimiento de alimento.
2. Los sistemas de generación y distribución de agua caliente se deberán ~~ser suficientes para cumplir con los períodos de mayor demanda del establecimiento de alimentos~~ proveer siempre que se esté manipulando los alimentos.

Commented [BPO1369]: Dept. de Salud

Commented [BPO1370]: Dept. de Salud

b. Presión

El agua a presión tiene que suplirse a todos los aditamentos y al equipo, incluyendo al equipo relacionado al alimento pero que requiera usar agua. ~~Se exime de esta disposición en el caso de~~

CAPÍTULO 3 DISPOSICIONES APLICABLES AL DISEÑO, CONSTRUCCIÓN,
USO DE LOCALES Y CONDICIONES ESTRUCTURALES

~~suministro de agua para establecimientos temporeros o en casos de interrupciones temporeras del servicio en los cuales el agua no tiene que tener presión;~~

Commented [BPO1371]: Dept. de Salud

c. Distribución, entrega y retención

El agua tiene que venir de una fuente aprobada, mediante uso de:

Commented [BPO1372]: Dept. de Salud

1. Una red principal aprobada de agua pública; o
2. Uno o más de los siguientes medios tienen que ser construidos, mantenidos y operados de acuerdo a la ley:
 - i. Cañería matriz privada de agua, bombas de agua, tuberías, mangueras, conexiones y accesorios relacionados.
 - ii. Vehículos para transporte de agua potable, y
 - iii. ~~Envases de agua~~ Aqua embotellada proveniente de una planta embotelladora con licencia sanitaria vigente.
3. Abasto alternativo de agua

Commented [BPO1373]: Dept. de Salud

Commented [BPO1374]: Dept. de Salud

Una facilidad móvil, un establecimiento temporero de alimento que no tenga un abasto permanente de agua, y un establecimiento de alimento con una interrupción temporera de su abasto de agua, tiene que tener agua que cumpla con los estándares de calidad de agua potable establecidos en este reglamento, disponible mediante:

- i. Un abasto de agua embotellada proveniente de una planta embotelladora con licencia sanitaria vigente;
- ii. Uno o más envases portátiles cerrados;
- iii. Un camión tanque ~~cerrado~~ para transportar agua;
- iv. Un tanque en el local para almacenar agua;
- v. Cañería, tubería o manguera conectadas a una fuente adyacente aprobada previamente por el Departamento de Salud.

Commented [BPO1375]: Dept. de Salud

Commented [BPO1376]: Dept. de Salud

Commented [BPO1377]: Dept. de Salud

Sección 3.1.7 Sistema de Plomería

- a. Materiales Aprobados:
1. El sistema de plomería y mangueras para el transporte agua tienen que estar construidos y reparados con materiales aprobados de acuerdo a la ley.
 2. Las tuberías para uso de agua potable, según la Ley Federal "Safe Drinking Water Act" enmendada en enero 2011, NO podrán contener más de 0.20 por ciento de plomo cuando se usa con respecto a soldaduras y "flux".
 3. Según disposiciones de la Ley Federal "Safe Drinking Water Act" según enmendada, la plomería para agua potable no excederá un peso promedio de 0.25 por ciento de plomo cuando se usa con relación a superficie húmeda de la tubería, accesorios de tubería, accesorios y elementos de plomería.
 - ~~2.4.~~ Los filtros de agua tienen que estar fabricados con materiales seguros.
- b. Diseño, construcción e instalación
1. El sistema de plomería tiene que ser diseñado, construido e instalado de acuerdo a la ley.
 2. Los accesorios de plomería, tales como un lavamanos, un servicio sanitario o urinal, tienen que ser de fácil limpieza, liso, no poroso y en buen estado de reparación.
- c. Facilidades de lavado de manos, instalación
1. Los lavamanos tienen que estar equipados para proveer agua a una temperatura ~~de por lo menos~~ mínima de cien grados (100) Fahrenheit (38°C) a través de una válvula mezcladora o llaves combinadas.
 2. Las válvulas de mezcladora de vapor no deben usarse en los lavamanos.
 3. Una pluma de cierre automático, cierre lento o pluma con metro, tiene que proveer un flujo de agua de por lo menos quince (15) segundos sin la necesidad de reactivar la pluma.
- d. Prevención de retroflujo, espacio de aire (*air gap*)

Commented [BPO1378]: JP

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Italic

Commented [BPO1379]: Dept. de Salud

Commented [BPO1380]: Dept. de Salud

El espacio de aire entre la entrada de abasto de agua y el nivel de desborde del accesorio de plomería, del equipo, incluyendo el equipo no relacionado a los alimentos, tiene que tener por lo menos dos veces el diámetro de la entrada del abasto de agua y no debe ser menor de una (1.00) pulgada (25mm).

e. Dispositivo para la prevención de retroflujo, diseño estándar

Un dispositivo de prevención de retroflujo o retrosifonaje instalado en un sistema de abasto de agua, tiene que reunir los estándares requeridos para construcción, instalación, mantenimiento, inspección y prueba de la Sociedad Americana de Ingeniería Sanitaria, *American Society of Sanitary Engineers* (A.S.S.E.), para esa aplicación en específico y tipo de dispositivo.

f. Dispositivo para tratamiento, diseño.

Un filtro de agua, panel de tela metálica, tamiz u otro dispositivo de acondicionamiento de agua instalado en líneas de agua, tiene que ser diseñado para desmontar fácilmente para mantenimiento y limpieza regularmente. El filtro de agua tiene que ser de tipo reemplazable.

g. Cantidad y capacidad de los lavamanos

1. Excepto como especificado en los incisos (B) y (C) de esta sección, debe proveerse por lo menos un lavamanos o el número de lavamanos necesario para el uso conveniente de los empleados y no una cantidad menor ~~menos~~ que los requeridos por ley.
2. En un establecimiento que tenga un solo lavamanos, éste se puede sustituir por uno automático, siempre que éste último sea capaz de remover los tipos de sucio encontrados en las operaciones de alimentos que se están llevando a cabo en el establecimiento.
3. Si es aprobado por el Departamento de Salud, cuando la exposición del alimento es limitada y los lavamanos no estén convenientemente disponibles, como es el caso de algunos establecimientos de alimentos ambulantes o establecimientos temporeros o en algunas áreas de las máquinas expendedoras, los empleados pueden usar toallitas ~~desechables humedecidas con solución química~~

~~para lavarse las manos~~ tratadas químicamente para limpiar sus manos.

Commented [BPO1382]: Dept. de Salud

h. Servicios sanitarios y urinales

Debe proveerse no menos del número de servicios sanitarios requeridos por ley. En las áreas de elaboración debe proveerse al menos un servicio sanitario. Si está aprobado por ley y los urinales han sido sustituidos por servicios sanitarios, la sustitución debe hacerse de acuerdo a la ley.

i. Fregadero de servicio

Por lo menos un fregadero de servicio y un contenedor para limpieza, equipado con desagüe de piso, tiene que ser provisto y convenientemente localizado para la limpieza de los paños, ~~o equipos similares para limpieza de pisos y para la disposición de agua de lavado de estos paños y desperdicios líquidos.~~ trapeadores o herramientas similares de limpieza de pisos mojados y para la eliminación de agua para trapear o de desechos líquidos similares.

Commented [BPO1383]: Dept. de Salud

j. Dispositivo para la prevención de retroflujo, cuando se requiere

El sistema de plomería debe estar instalado para evitar que un retroflujo de un contaminante sólido, líquido o gaseoso entre al sistema de abasto de agua en cada grifo en el establecimiento de alimento, incluyendo una llave de manguera, con o sin la manguera conectada. La prevención de retroflujo es requerida de la siguiente manera:

1. Proveyendo ~~abertura para que entre el aire~~ un espacio de aire.
2. Instalando un dispositivo aprobado, para prevenir retroflujos.

Commented [BPO1384]: Dept. de Salud

k. Dispositivo para la prevención de retroflujo, carbonatador.

1. Si no está provisto con un espacio de aire, ~~debe~~ tiene que instalarse una válvula de doble cotejo con un respiradero intermedio precedido por una tela metálica de no menos de cien (100) hilos por cada veinticinco punto cuatro (25.4) milímetros (100 hilos por pulgada), corriente arriba de un dispositivo de carbonatación y corriente abajo de cualquier cobre en la línea suplidora de agua.

Commented [BPO1385]: Dept. de Salud

CAPÍTULO 3 DISPOSICIONES APLICABLES AL DISEÑO, CONSTRUCCIÓN,
USO DE LOCALES Y CONDICIONES ESTRUCTURALES

2. La válvula de cotejo sencilla o doble conectada al carbonatador no necesita ser de tipo respiradero si un espacio de aire o un dispositivo de prevención de retroflujo con respiradero ha sido provisto de otra forma.
- i. Lugar Ubicación y colocación de los lavamanos
- Un lavamanos debe tener que ser colocado:
1. Para permitir que los empleados usen convenientemente el mismo, en la preparación de alimentos, servicio de los alimentos y áreas para lavar utensilios; y
 2. En servicios sanitarios o en sus cercanías inmediatamente al lado de ellos.
- m. Lugar para la ubicación de dispositivos para la prevención de retroflujo
1. El dispositivo de prevención de retroflujo tiene que ser colocado de manera que se le pueda dar servicio de reparación y mantenimiento.
 2. El filtro de agua, la tela metálica y otro dispositivo de acondicionamiento para agua instalado en líneas de agua, tiene que ser colocado para desmontar fácilmente para servicio y limpieza regular. debe estar diseñado para facilitar su desensamblaje y así poder realizar un mantenimiento y limpieza periódica.
- n. Operación y mantenimiento del lavamanos
1. A un lavamanos se le tiene que dar mantenimiento continuo, de manera que esté accesible en todo momento para el uso de los empleados.
 2. El lavamanos no debe ser usado- se puede utilizar para otro propósito que no sea para el lavado de manos.
 3. Una facilidad de lavado de manos automática puede ser usada- se tiene que usar en conformidad con las instrucciones del fabricante.
- o. Prohibición de una conexión cruzada
1. Ninguna-Una persona no puede crear una conexión cruzada, conectando una tubería o conducto entre el

Commented [BPO1386]: Dept. de Salud

Commented [BPO1387]: Dept. de Salud

Commented [BPO1388]: Dept. de Salud

Commented [BPO1389]: Dept. de Salud

Commented [BPO1390]: Dept. de Salud

Commented [BPO1391]: Dept. de Salud

Commented [BPO1392]: Dept. de Salud

Commented [BPO1393]: Dept. de Salud

Commented [BPO1394]: Dept. de Salud

sistema de agua potable y el sistema de agua no potable, o un sistema de agua de una calidad desconocida.

2. El sistema de tubería de agua no potable tiene que ser durable y debe estar identificado de manera que sea distinguido rápidamente de la tubería que lleva agua potable.

- p. Itinerario de inspección y mantenimiento del dispositivo de un sistema de agua

Un dispositivo, como por ejemplo uno para el tratamiento de agua o prevención de retroflujo, tiene que ser calendarizado para inspección y servicio, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y tan frecuente como sea necesario para prevenir fallas del dispositivo, basado en las condiciones locales de agua. La persona a cargo debe mantener los registros demostrativos de la inspección y servicio.

- q. Limpieza de la reserva de agua de los dispositivos que producen neblina (*Fogging*)

1. Un depósito de abastecimiento de agua que es usado para suplir agua a un dispositivo, tal como uno que produce neblina, tiene que:

2. Dársele mantenimiento, según las especificaciones del fabricante, y

3. Limpiarse según las especificaciones del fabricante, ~~o de acuerdo a las especificaciones en el próximo inciso de esta, la alternativa que sea más estricta.~~

4. ~~Los procedimientos de limpieza tienen que seguir como mínimo los siguientes pasos y tienen que llevarse al menos una vez por semana:~~

~~i. Desaguar completamente y desmontar las partes que estén en contacto con agua y aerosol; y~~

~~ii. Limpiar con cepillo el embalse, tubería de aerosol y boquillas de desagüe con una solución detergente apropiada.~~

~~iii. Descargar el sistema completamente con agua para remover la solución de detergente y acumulación de partículas; y~~

~~iv.i. Enjuagar mediante inmersión, rociador, limpieza del embalse con un paño, tubería de aerosol y boquillas de descargas, con una solución de hipoclorito de 50 mg/L por lo menos.~~

Commented [BPO1395]: Dept. de Salud

r. Mantenimiento del sistema en buen estado de reparación

El sistema de plomería tiene que:

1. Ser reparado de acuerdo a la ley; y
2. Mantenerse ~~reparado correctamente~~ en buen estado de reparación.

Commented [BPO1396]: Dept. de Salud

s. Tanque portátil de agua y tanque de agua para establecimientos ambulantes móviles de alimentos

Commented [BPO1397]: Dept. de Salud

Los materiales usados en la construcción de un tanque portátil de agua para todo establecimiento de alimento y sus dependencias, tienen que ser:

1. Seguros;
2. Durables, resistentes a la corrosión ~~e impermeables y no absorbentes;~~ y
3. Con una superficie de terminación suave y de fácil limpieza.

Commented [BPO1398]: Dept. de Salud

t. Diseño y construcción ~~del de la inclinación para el desague de un sistema cerrado, inclinado para drenar.~~

Commented [BPO1399]: Dept. de Salud

Un tanque ~~movible~~ de agua portátil ~~tiene que debe~~ ser:

Commented [BPO1400]: Dept. de Salud

1. Encerrado desde la entrada ~~para llenar de llenado~~ hasta la salida de descarga; y e
2. ~~Inclinado~~ Estar inclinado hacia una salida que permita ~~su el desague~~ completo ~~desagüe~~.

Commented [BPO1401]: Dept. de Salud

u. Puerta de inspección y limpieza, protegida y asegurada

Si un tanque de agua es diseñado con portilla de acceso para inspección y limpieza, la abertura tiene que estar en el tope del tanque y, además:

1. Tener un borde levantado hacia arriba de por lo menos media (1/2) pulgada (13 mm); y
2. Estar equipado con un montaje para cubrir la portilla que tenga:

CAPÍTULO 3 DISPOSICIONES APLICABLES AL DISEÑO, CONSTRUCCIÓN, USO DE LOCALES Y CONDICIONES ESTRUCTURALES

- i. Una junta y un dispositivo para asegurar la cubierta en su sitio, y
- ii. Un borde levantado para recubrir la entrada e inclinado para desaguar.

v. Límite de uso de los hilos de tipo "V"

Un accesorio de tubería con hilos en forma de "V" en una entrada o salida del tanque de agua puede ser permitido solamente cuando una manguera está permanentemente conectada al tanque.

w. Protección del ducto de la ventilación del tanque

Si se provee un tanque de agua con respiradero, el mismo tiene que terminar en dirección descendente y debe ser cubierto cubrir con:

1. Una malla-tela metálica de dieciséis (16) hilos (25.4 mm) por pulgada lineal o equivalente, cuando el respiradero esté en un área protegida; o
2. Un filtro protector, cuando el respiradero esté en un área que no está protegida de sucio e inmundicias y residuos sepladas arrastrados por el viento.

x. Entrada y salida inclinadas para drenar

1. La entrada y salida de un tanque de agua tienen que estar inclinadas para desaguar.
2. La entrada de un tanque de agua debe estar en tal posición que esté protegida de contaminantes, tales como descargas de desperdicios desechos, polvo de la calle del suelo, aceite o grasa.

y. Manguera, construcción e identificación

Una manguera que supe agua potable desde un tanque debe tiene que ser:

1. Segura;
2. DurableDuradera, resistente a corrosión e impermeable y no absorberte;
3. Resistente a agujeros, astilladas, hendeduras, raspaduras, ralladuras, torcimiento y descomposición;

Commented [BPO1402]: Dept. de Salud

Commented [BPO1403]: Dept. de Salud

Commented [BPO1404]: Dept. de Salud

Commented [BPO1405]: Dept. de Salud

Commented [BPO1406]: Dept. de Salud

Commented [BPO1407]: Dept. de Salud

Commented [BPO1408]: Dept. de Salud

CAPÍTULO 3 DISPOSICIONES APLICABLES AL DISEÑO, CONSTRUCCIÓN,
USO DE LOCALES Y CONDICIONES ESTRUCTURALES

4. Con una terminación ~~interior~~ suave o lisa en su interior; e
5. Identificada en forma clara y duradera para su uso, si no está permanentemente conectada.

Commented [BPO1409]: Dept. de Salud

z. Cantidad y capacidad del filtro de aire comprimido

Cuando se usa aire comprimido para aumentar la presión en el sistema del tanque de agua, se ~~debe~~ tiene que instalar entre el compresor y el sistema de agua potable, un filtro que no permita el paso de aceite o sus vapores en la línea de suplido de aire.

Commented [BPO1410]: Dept. de Salud

aa. Cubierta protectora o dispositivo

Una tapa y cadena, gabinete cerrado, tubo ~~cerrado~~ de almacenaje cerrado u otra tapa o artefacto protector aprobado, ~~debe~~ tiene que proveerse para la entrada y salida de agua y manguera.

Commented [BPO1411]: Dept. de Salud

Commented [BPO1412]: Dept. de Salud

bb. Entrada del tanque del establecimiento ambulante de alimentos

La entrada del tanque de agua de un establecimiento ~~ambulante~~ de alimento ambulante tiene que ser:

Commented [BPO1413]: Dept. de Salud

1. Tres cuartos (3/4) de pulgada (19.1mm) o menos en el diámetro interior, y
2. Provisto con una conexión de manguera de un tamaño o tipo que evite su uso en cualquier otro servicio.

cc. Operación y mantenimiento del sistema de ~~la~~ descarga del sistema y desinfección

El tanque de agua, las bombas y las mangueras, tienen que ser limpiados mediante desagüe, y desinfectados antes de ponerse en servicio y después de ~~una~~ su construcción, reparación, modificación y después de períodos de tiempo sin ~~use~~ utilizar.

Commented [BPO1414]: Dept. de Salud

Commented [BPO1415]: Dept. de Salud

dd. Prevención de retroflujo usando una bomba y manguera

1. El tanque de agua, bomba y manguera tienen que ser operados de manera que se pueda prevenir el retroflujo y ~~otra contaminación del~~ otras contaminaciones al abasto de agua.
2. Protección de la entrada, salida y ajustador de la manguera

Commented [BPO1416]: Dept. de Salud

CAPÍTULO 3 DISPOSICIONES APLICABLES AL DISEÑO, CONSTRUCCIÓN, USO DE LOCALES Y CONDICIONES ESTRUCTURALES

3. Si no está en uso, el tanque de agua, la entrada de la manguera y ajuste de salida, tienen que estar protegidos usando una cubierta o artefacto, según especificado.

ee. Tanque, bomba y mangueras, dedicación.

1. Excepto como especificado en el próximo inciso de esta sección, un tanque de agua, bomba y manguera ~~usados usadas~~ para transportar agua potable, no pueden usarse para ningún otro propósito.
2. Los tanques de agua, bombas y mangueras aprobadas para alimentos líquidos, ~~se pueden ser usados utilizar~~ para transportar agua potable ~~solamente si son limpiados están limpios~~ y desinfectados antes de ~~usarse realizar dicha función~~.

Commented [BPO1417]: Dept. de Salud

Commented [BPO1418]: Dept. de Salud

Sección 3.1.8 Aguas Negras, Otros Desperdicios Líquidos y Agua de Lluvia

a. Capacidad y drenaje de los tanques de retención portátiles

Un tanque de retención de aguas negras un establecimiento ~~de alimento~~ ambulante ~~de alimento~~ tiene que ser:

1. De una capacidad de quince (15) por ciento mayor que el tanque ~~suplido de suministro~~ de agua; y
2. Con declive a un desagüe que sea una (1.00) pulgada (25 mm) o mayor en su diámetro interno, equipado con una válvula de cierre.

Commented [BPO1419]: Dept. de Salud

Commented [BPO1420]: Dept. de Salud

b. Sistemas de ~~drenaje desagüe~~ del establecimiento

Los sistemas de desagüe de establecimientos de alimento, incluyendo las trampas de grasa que transportan aguas ~~residuales~~ ("negras"), tienen que ser diseñados e instalados como especificado.

Commented [BPO1421]: Dept. de Salud

Commented [BPO1422]: Dept. de Salud

c. Prevención de retroflujo

1. Excepto como especificado en los próximos dos incisos de esta sección, no debe existir una conexión directa entre el sistema de aguas ~~residuales~~ ("negras") y un desagüe que se origina en el equipo donde ~~es colocado el se colocan los alimentos~~, equipos portátiles, o utensilios.

Commented [BPO1423]: Dept. de Salud

2. ~~El inciso anterior no aplica a desagües en el suelo que provienen a espacios refrigerados construidos como parte integral del edificio.~~

Commented [BPO1424]: Dept. de Salud

2.3. Si la ley lo permite, una máquina para lavar equipo y utensilios puede tener una conexión directa entre su desagüe ~~y un desagüe de piso de desechos y el desagüe en el suelo~~, siempre y cuando la máquina esté localizada dentro de cinco (5) pies (1.5 mm) de un desagüe ~~de piso en el suelo~~ con sifón y la ~~conexión de salida de la~~ máquina ~~esté está~~ conectada a la entrada de un desagüe de ~~piso desecho~~, con ventilación apropiada.

Commented [BPO1425]: Dept. de Salud

3.4. Si la ley lo permite, un fregadero para lavar utensilios o ~~alimentos para cocinar~~, puede tener una conexión directa.

Commented [BPO1426]: Dept. de Salud

d. Trampa de grasa

Si se usa una trampa de grasa, la misma tiene que ser colocada accesiblemente, de manera que se pueda limpiar ~~con facilidad~~.

Commented [BPO1427]: Dept. de Salud

e. Transportación de aguas ~~residuales~~ ("negras")

Commented [BPO1428]: Dept. de Salud

Las aguas ~~residuales~~ ("negras") tienen que ser transportadas al punto de eliminación por un sistema sanitario aprobado u otro sistema, incluyendo el uso de vehículos de transportar aguas ~~residuales~~ ("negras"), tanque de retención de desperdicios, bombas, tuberías, mangueras y conexiones que sean construidas, mantenidas y operadas de acuerdo a la ley.

Commented [BPO1429]: Dept. de Salud

f. ~~Remoción-Eliminación~~ de desperdicios de una venta ~~ambulante~~ de alimentos ~~ambulante~~.

Commented [BPO1430]: Dept. de Salud

Las aguas ~~residuales~~ ("negras") y otros desperdicios líquidos tienen que ser removidos de un establecimiento ~~ambulante~~ de alimentos ~~ambulante~~ a un área de servicio ~~aprobada~~ para desperdicios ~~aprobada~~, o por un vehículo de transporte de aguas ~~residuales~~ ("negras"), de tal manera que no se cree un peligro a la salud pública o se convierta en estorbo público.

Commented [BPO1431]: Dept. de Salud

g. Descarga de un tanque de retención de desperdicios

Un tanque de retención para desperdicios líquidos tiene que descargarse completamente en forma sanitaria ~~mientras se le da su servicio durante la operación de mantenimiento~~.

Commented [BPO1432]: Dept. de Salud

CAPÍTULO 3 DISPOSICIONES APLICABLES AL DISEÑO, CONSTRUCCIÓN, USO DE LOCALES Y CONDICIONES ESTRUCTURALES

- h. Sistema aprobado para la disposición de aguas residuales (“negras”).

Commented [BPO1433]: Dept. de Salud

Las aguas residuales (“negras”) tienen que ser eliminadas por una ~~facilidad~~ instalación aprobada que sea:

Commented [BPO1434]: Dept. de Salud

1. Una planta de tratamiento de aguas residuales (“negras”) o alcantarillado sanitario público; o
2. Un sistema individual de eliminación de aguas residuales (“negras”) con tamaño, construcción, mantenimiento y operación según la ley.

Commented [BPO1435]: Dept. de Salud

Commented [BPO1436]: Dept. de Salud

- i. Otros desperdicios líquidos y agua de lluvia

El desagüe condensado y otros líquidos ~~de aguas- que no son~~ de aguas usadas y agua de lluvia tienen que descargarse del punto de descarga al punto de disposición de acuerdo a la ley.

Commented [BPO1437]: Dept. de Salud

Sección 3.1.9 Basura, Reciclables y Devoluciones

- a. Área de almacenaje interior

Un área de almacenaje de basura, materiales reciclables y devoluciones que esté dentro del establecimiento de alimento, debe cumplir con lo especificado en la **Sección 9 (a) y Sección 9 (c)(i)**.

- b. Superficie de almacenaje al exterior

Commented [BPO1438]: Dept. de Salud

Una superficie de almacenaje exterior de basura, materiales reciclables y devoluciones, tiene que ser construida de materiales impermeables, tales como concreto o asfalto y tiene que ser suave, durable y con declive para desaguar.

Commented [BPO1439]: Dept. de Salud

Commented [BPO1440]: Dept. de Salud

- c. Cercado exterior

Si se usa un cercado exterior para basura y materiales reciclables y devoluciones, el mismo tiene que ser e materiales ~~durables- duraderos~~ y ~~fáciles de limpiar~~ que se puedan limpiar fácilmente.

Commented [BPO1441]: Dept. de Salud

- d. Contenedores

1. Excepto como especificado en el próximo inciso de esta sección, los receptáculos y el equipo para basura y materiales reciclables y devoluciones que contienen residuos de alimento, tienen que ser ~~durables duraderos,~~ fáciles de limpiar de fácil limpieza, resistentes, a prueba de

insectos y roedores, y a prueba de goteo ~~e impermeables~~
y no absorbentes.

Commented [BPO1442]: Dept. de Salud

2. Bolsas plásticas y bolsas de papel resistentes a la humedad pueden ser ~~usadas~~ utilizadas para forrar los receptáculos ~~utilizados~~ para el almacenaje dentro del establecimiento de alimento o dentro de receptáculos cerrados localizados en áreas exteriores.

Commented [BPO1443]: Dept. de Salud

e. Receptáculos en máquinas expendedoras

Un receptáculo de basura no puede ser localizado dentro de una máquina expendedora, excepto aquel receptáculo para las tapas o chapas de botellas de bebidas.

f. Receptáculos exteriores

1. Los receptáculos y equipo para basura y materiales reciclables y devoluciones que contienen residuos de alimento que son usados en el exterior del establecimiento de alimento, tienen que ser diseñados y contruidos con tapas, puertas o cubiertas bien ajustadas.
2. Los receptáculos y equipo para basura y materiales reciclables, tal como un compactador fijo, tienen que instalarse de tal forma que la acumulación de inmundicias y la atracción y criadero de insectos y roedores sea minimizada y se facilite una limpieza efectiva a su alrededor, y si el equipo no está instalado, debe tener una base para desagüe.

g. Áreas de almacenaje, cuartos y contenedores, capacidad y disponibilidad:

1. El ~~cuarto y el~~ área ~~y el cuarto~~ de almacenaje interior, el área de almacenaje exterior abierto y cerrado, así como los receptáculos, deben ser suficiente en capacidad para retener la basura y materiales reciclables y devoluciones acumuladas.
2. Se debe proveer un receptáculo para cada área del establecimiento de alimento o local ~~en donde se genera la basura, es generada o se elimine comúnmente o donde descartada regularmente, o donde~~ los materiales reciclables o devoluciones son colocados.

Commented [BPO1444]: Dept. de Salud

Commented [BPO1445]: Dept. de Salud

CAPÍTULO 3 DISPOSICIONES APPLICABLES AL DISEÑO, CONSTRUCCIÓN, USO DE LOCALES Y CONDICIONES ESTRUCTURALES

3. Si el papel toalla es usado en los lavamanos, un receptáculo para basura tiene que ser colocado en cada lavamanos o grupo de lavamanos adyacentes.

h. Receptáculo del servicio sanitario, cubierto

El servicio sanitario asignado al uso de damas tiene que estar provisto de un receptáculo con tapa para toallas sanitarias.

i. Equipo de limpieza y suministros

1. A excepción de lo especificado en próximo inciso de esta sección, suministros, equipo y material adecuado de limpieza, tales como bombas de presión, agua caliente, vapor y detergentes, ~~deben~~ tienen que ser provistos según sea necesario para una limpieza efectiva ~~del de los equipo y~~ receptáculos para basura y materiales reciclables y devoluciones.

Commented [BPO1446]: Dept. de Salud

2. Si es aprobado por la agencia reguladora, si no se provee los materiales y suministros de limpieza se pueden usar los servicios de limpieza fuera del local, ~~si no se provee el equipo y suministros de limpieza.~~

Commented [BPO1447]: Dept. de Salud

j. Áreas de almacenaje, máquinas de reembolso, localización de receptáculos y unidades de manejo de desperdicios

1. Un área designada para la basura, materiales reciclables y devoluciones, excepto como especificado en el próximo inciso de esta sección, una máquina de canjeo para materiales reciclables o devoluciones, tienen que ser colocadas de tal manera que estén separadas de los alimentos, equipo, utensilios, mantelería y artículos de un solo servicio y un solo uso y donde no sean un estorbo o peligro para la salud pública.

Commented [BPO1448]: Dept. de Salud

2. Una máquina de canjeo puede ser ubicada en un área de almacenaje de alimento empacado o área ~~de para~~ consumidor de un establecimiento de alimento si el alimento, equipo y utensilios, mantelería y artículo desechables no están sujetos a contaminación por las máquinas y no sean un estorbo o un peligro a la salud pública.

Commented [BPO1449]: Dept. de Salud

3. La localización del equipo y receptáculos ~~de para la~~ basura y materiales reciclables y devoluciones, no debe convertirse

Commented [BPO1450]: Dept. de Salud

en un peligro o estorbo a la salud pública o interferir con la limpieza del espacio adyacente.

k. Almacenaje de desperdicios, reciclables y devoluciones

La basura, materiales reciclables y devoluciones, tienen que ser almacenados en contenedores o ~~equipo~~ en unidades de manejo para desechos de manera que sean inaccesibles a insectos y roedores.

Commented [BPO1451]: Dept. de Salud

l. Contenedores de basura

Las áreas de almacenaje, cercados y contenedores ~~de para la~~ basura y materiales reciclables y devoluciones, tienen que ser mantenidos en buenas condiciones.

Commented [BPO1452]: Dept. de Salud

m. Prohibiciones de almacenaje exterior

1. A excepción de lo especificado en el próximo inciso de esta sección, los contenedores para la basura que no reúnen los requisitos tales como receptáculos que no son resistentes a roedores, bolsas plásticas no protegidas y bolsas de papel o unidades en fardos que contienen materia con residuos de alimento, no deben ser almacenados en el exterior.

Commented [BPO1453]: Dept. de Salud

2. Cartón u otros materiales de empaque que no contiene residuos de alimentos que estén esperando un recogido regular calendarizado para llevar a un sitio de reciclaje o de disposición, puede ser almacenado ~~afuera en el exterior~~ sin estar en un contenedor cubierto, si de tal manera no se convierte en un criadero de roedores.

Commented [BPO1454]: Dept. de Salud

n. Cubierta para los contenedores

1. Los contenedores y ~~equipo~~ unidades para basura y materiales reciclables y devoluciones, ~~deben~~ tienen que estar cubiertos.

Commented [BPO1455]: Dept. de Salud

2. Dentro del establecimiento de alimento, si ~~el equipo~~ los contenedores y los receptáculos:

Commented [BPO1456]: Dept. de Salud

- i. Contienen residuos de alimento y no están en continuo uso; o
- ii. Después que se han llenado; y

iii.3. Con puertas o cubiertas con de-cierre ajustado y si ~~materiales que están se mantienen~~ en el exterior del establecimiento de alimento.

Formatted: a.1 Texto

Commented [BPO1457]: Dept. de Salud

o. Tapones para drenajes

Los desagües en los contenedores y ~~equipo unidades para el manejo de la para~~ basura, y materiales reciclables y devoluciones ~~deben tienen que~~ tener un tapón de desagüe.

Commented [BPO1458]: Dept. de Salud

p. Contenedores o vehículos

La basura, y materiales reciclables y devoluciones tienen que ser removidos del local por medio de:

Commented [BPO1459]: Dept. de Salud

1. Contenedores portátiles construidos y mantenidos de acuerdo a la ley; o
2. Un vehículo de transporte que sea construido, mantenido y operado de acuerdo a la ley.

q. Facilidad comunal o individual

Los desperdicios sólidos que se desechan, como, por ejemplo, ~~residuos~~ desechos generados por medio del sistema de aguas ~~residuales~~ ("negras"), tal como a través de moledoras y pulpadoras, tienen que ser reciclados o dispuestos en una facilidad aprobada, ya sea pública o privada, tienen que ser depositados en una facilidad individual de basura, tal como relleno sanitario o incinerador, de tamaño adecuado y construcción, mantenimiento y operación, de acuerdo a la ley.

Commented [BPO1460]: Dept. de Salud

Sección 3.1.10 Facilidades Físicas

a. Características de las Superficies ~~en~~ Interiores

A excepción de lo especificado en los próximos incisos de esta sección, los materiales para pisos, paredes y techos interiores, bajo condiciones de uso normal, tienen que ser:

Commented [BPO1461]: Dept. de Salud

1. Suaves, duraderas y de fácil limpieza para áreas donde las operaciones del establecimiento de alimento son llevadas a cabo.
2. Alfombras de hilo tupido, de fácil limpieza para alfombradas; e
3. ~~Impermeables~~ No absorbentes para áreas sujetas a humedad, tales como áreas para preparación de alimentos,

refrigeradores o neveras, áreas para el lavado de equipo y utensilios, ~~cuartos servicios~~ sanitarios, áreas de servicio de mantenimiento paa establecimientos de alimentos ambulantes de ventas de alimentos y aquéllas áreas donde se usa métodos de limpieza de baldeo de agua o de aspersion.

Commented [BPO1462]: Dept. de Salud

4. En un establecimiento de alimento temporero:

- i. Si posee declive para desaguar, el piso puede ser de concreto, asfalto, tierra o gravilla, si está cubierto con un tapete, plataformas removibles, tablones de listones transversales u otro material ~~adecuado~~-aprobado, que son efectivamente tratados para controlar polvo y evitar el fango (o lodo); y
- ii. Las paredes y techos deben ser construidos de un material que proteja el interior de las inclemencias del tiempo, del polvo y partículas que son traídos por el viento.

Commented [BPO1463]: Dept. de Salud

b. Características de las superficies exteriores

1. Las áreas exteriores para caminar y guiar, ~~deberán~~ tienen que ser revestidas con concreto, asfalto, gravilla u otros materiales que han sido efectivamente tratados, para minimizar la acumulación de polvo, facilitar su mantenimiento y evitar el fango (o lodo).
2. Las superficies exteriores de edificios y establecimientos ~~ambulantes~~ de alimento ambulantes, ~~deberán~~ tienen que ser de material resistente a las inclemencias del tiempo y cumplir con la ley establecida.
3. Las áreas exteriores para almacenar basura, materiales reciclables o devoluciones, ~~deben~~ tienen que ser materiales especificados en el Código de Alimento de la FDA.

Commented [BPO1464]: Dept. de Salud

Commented [BPO1465]: Dept. de Salud

Commented [BPO1466]: Dept. de Salud

Commented [BPO1467]: Dept. de Salud

Formatted: Font: Italic

c. Diseño, construcción e instalación

1. Pisos, paredes y techos

Los pisos, cubiertas de pisos, paredes, cubiertas de paredes y techos, ~~deberán~~ tienen que ser diseñados, construidos e instalados de manera que sean suaves, fáciles de limpiar, excepto las cubiertas del piso, para evitar resbalar u otras aplicaciones que pueden ser usadas por razones de seguridad.

Commented [BPO1468]: Dept. de Salud

CAPÍTULO 3 DISPOSICIONES APLICABLES AL DISEÑO, CONSTRUCCIÓN,
USO DE LOCALES Y CONDICIONES ESTRUCTURALES

- b) Instaladas bien pegadas sobre el zócalo de la pared.
Si se instala separada del zócalo, debe utilizarse un cubre falta de metal o de cualquier otro método aprobado.

5. Cubierta del piso, esteras y tabladros

Las alfombras de área y tabladros ~~deberán~~ tienen que ser diseñadas de manera que sean fáciles de remover ~~al momento~~ y de limpiar.

Commented [BPO1475]: Dept. de Salud

6. Revestimiento y cubiertas para paredes y techos

- i. Los materiales para cubiertas de paredes y techos deberán ser instalados de manera que sean de fácil limpieza.
- ii. Excepto aquellas áreas usadas para almacenaje seco solamente, el concreto, los bloques porosos o ladrillos usados para la construcción de paredes interiores, ~~deberán~~ tienen que ser ~~terminadas~~ terminados y ~~selladas~~ sellados para proveer una superficie suave, impermeable y de fácil limpieza.

Commented [BPO1476]: Dept. de Salud

7. Accesorios para paredes y techos

- i. Excepto como especificado en el próximo inciso de esta sección, los accesorios adheridos a las paredes y techos, tales como: instalaciones eléctricas, componentes del sistema mecánico de ventilación de los cuartos, respiraderos, abanicos de pared, artículos decorativos y otros accesorios, ~~deben~~ tienen que ser de fácil limpieza.
- ii. En el área para consumidores, las superficies de paredes y techos y artículos decorativos y accesorios que son provistos para crear ambiente, no necesitan reunir este requisito si se mantienen limpios.

Commented [BPO1477]: Dept. de Salud

8. ~~Tachones~~ Puntales, viguetas vigas y ~~traviesas~~ para paredes y techos

Commented [BPO1478]: Dept. de Salud

Los ~~postes~~ puntales, viguetas y vigas no deben estar colocados en áreas sujetas a humedad. Este requisito no aplica a establecimientos temporeros de alimento.

Commented [BPO1479]: Dept. de Salud

9. ~~Protectores para bombillas~~ Bombillas con cubiertas protectoras

Commented [BPO1480]: Dept. de Salud

- i. A excepción de lo especificado en el próximo inciso de esta sección, las bombillas tienen que tener ~~una-escudo~~ cubierta, revestimiento, o ser resistentes a golpes en las áreas donde está expuesto el alimento, equipo limpio, utensilios y mantelería, o artículos desechables sin envolver.
- ii. Las bombillas con escudo, revestidas o resistentes a golpes, no tienen que ser usadas en áreas destinadas solamente para almacenar alimentos en empaques sin abrir, si:
 - a) La integridad del empaque no se altera si vidrios rotos caen sobre éstos; y
 - b) A los empaques se les pueden quitar de encima las bombillas rotas antes de ser abiertos.
- iii. Una lámpara infrarroja u otra clase de lámpara para dar calor ~~debe-tiene que~~ estar protegida contra roturas, con un protector a su alrededor, extendiéndose éste más allá de la bombilla, de manera que solamente la parte frontal de la bombilla esté expuesta.

Commented [BPO1481]: Dept. de Salud

10. Ventilador del sistema de acondicionador de aire, calefacción y ventilación

Los sistemas de calefacción, ventilación y acondicionador de aire ~~deben-tiene que~~ estar diseñados e instalados de tal manera que los ventiladores de succión y salida no causen contaminación al alimento, a las superficies en contacto con alimento, al equipo o a los utensilios.

Commented [BPO1482]: Dept. de Salud

Commented [BPO1483]: Dept. de Salud

11. Dispositivos para el control de insectos, diseño e instalación

- i. Los dispositivos usados para electrocutar o aturdir insectos voladores ~~deberán-tiene que~~ ser diseñados para retener los insectos dentro del mismo.
- ii. Los dispositivos para el control de insectos ~~deben-tiene que~~ ser instalados de manera que:
 - a) No estén localizados en la parte superior del área designada para la preparación de los alimentos, y
 - b) Eviten que los insectos muertos y fragmentos de éstos sean expulsados o que caigan sobre alimento

Commented [BPO1484]: Dept. de Salud

Commented [BPO1485]: Dept. de Salud

Commented [BPO1486]: Dept. de Salud

expuesto; equipo, utensilios y mantelería limpia, y artículos desechables sin envolver.

12. Servicios sanitarios encerrados

Un servicio sanitario localizado en el local tiene que estar completamente cerrado y provisto con una puerta de cierre automático que ajuste herméticamente a su marco, pero este requisito no aplica a un servicio sanitario que esté localizado fuera de un establecimiento de alimento, el cual no abre directamente hacia el establecimiento de alimento, tal como el servicio sanitario provisto por la administración de un centro comercial.

13. Aberturas al exterior, protegidas

- i. Las aberturas exteriores, de un establecimiento de alimento, tienen que estar protegidas contra la entrada de insectos y roedores siguiendo las medidas preventivas a continuación:
 - a) Rellenar o cerrar agujeros y otros espacios a lo largo de pisos, paredes y techos;
 - b) Ventanas con cierre hermético; y
 - c) Puertas sólidas con cierre automático que ajuste herméticamente a su marco.
- ii. **El inciso 1(a)** no aplica si el establecimiento de alimento tiene salida hacia una estructura más amplia, como, por ejemplo, en un centro comercial, aeropuerto o edificio comercial; o hacia una estructura aneja, como, por ejemplo, un balcón, y las ventanas y puertas exteriores de las estructuras más amplias o anejas están protegidas con artefactos para evitar la entrada de insectos y roedores.
- iii. Puertas exteriores usadas como salidas no necesitan cerrar automáticamente si están:
 - a) Sólidas y ajustan herméticamente
 - b) Diseñadas para uso solamente cuando existe una emergencia, por la autoridad encargadas de la protección contra fuego que tiene jurisdicción sobre el establecimiento de alimento; y

Formatted: Font: Bold, Font color: Red

- c) Limitadas en uso de manera que no son utilizadas como entrada o salida del edificio para otros propósitos que no sean el designado para uso de emergencia.
- iv. A excepción de que las ventanas y puertas de un establecimiento de alimento o de una estructura más amplia dentro de la cual se encuentra el establecimiento de alimento se mantienen abiertas para que haya ventilación u otros propósitos, o en caso de un establecimiento de alimento que no tiene ventanas o puertas según lo especificado bajo el **inciso 2** de esta sección, las aberturas deben estar protegidas para evitar la entrada de insectos y roedores mediante el uso de:
 - a) Paneles de tela metálica de dieciséis (16) hilos por pulgada (16 hilos por cada 25.4 mm);
 - b) Cortinas de aire apropiadas en diseño e instalación para controlar insectos voladores; o
 - c) Otros medios igualmente efectivos.
- v. **El inciso 4** anterior no aplica si no hay insectos voladores u otras sabandijas debido a la localización del establecimiento, condiciones del tiempo u otra condición limitante.

14. Paredes y techos exteriores, barreras protectoras

Las puertas y los techos dentro del perímetro de un establecimiento de alimento ~~deben tener que~~ proteger de forma efectiva contra las inclemencias del tiempo y la entrada de insectos, roedores y otros animales.

15. Áreas exteriores de expendio de alimentos, protección el área superior

Una máquina expendedora de alimentos ~~debe tener que~~ tener sobre protección de techo, excepto por aquellas que venden bebidas enlatadas las cuales no tienen que cumplir con este requisito.

16. Áreas exteriores de servicio, protección en el área superior

Las áreas de servicio ~~deben contar con sobre protección~~ tienen que estar provistas de protección de techo excepto aquellas

Commented [BPO1487]: Dept. de Salud

Commented [BPO1488]: Dept. de Salud

áreas donde sólo se le ~~surte~~-suple con agua o se descargan aguas residuales (negras) o cualquier otro desecho líquido a través de un sistema cerrado con mangueras, las cuales no necesita tener sobre protección.

Commented [BPO1489]: Dept. de Salud

17. Superficies exteriores para caminar y conducir, inclinadas para el drenaje.

Las superficies exteriores para caminar y conducir tienen que estar inclinadas para facilitar el desagüe.

18. Áreas exteriores para basura, sardinel e inclinación para el desagüe

Las áreas exteriores para basura han de ser construidas de acuerdo a la ley y tienen que tener un borde y declive para desaguar, recoger y disponer de desperdicios líquidos generados por desechos y aquéllos generados al limpiar el área y los zafacones.

19. Hogares privados y cuartos para vivienda o dormitorios, uso prohibido

Un hogar privado, un cuarto usado para vivienda o un dormitorio o área directamente conectada a un cuarto para vivir o dormir, no debe ser usado para llevar a cabo operaciones de establecimiento de alimento.

20. Cuartos para vivienda o dormitorios, separación

Los cuartos para vivienda o dormitorios localizados ~~en el local~~ dentro de los locales de un establecimiento de alimento, tales como aquéllos provistos para los oficinistas del registro del establecimiento o residencia para administradores, tienen que estar separados completamente de los cuartos y áreas usadas para las operaciones del establecimiento de alimento y con puertas sólidas con cierre automático.

Commented [BPO1490]: Dept. de Salud

21. Restricciones del uso de artefactos y accesorios para el lavado de manos

El fregadero usado para la preparación de alimento o lavado de utensilios, o la pileta para limpiar y disponer de agua de limpieza de pisos o desperdicios similares no pueden ser utilizados para el lavado de manos. En el área de elaboración de alimentos ~~debe~~-tiene que proveerse un lavamanos, provisto con jabón de manos, ~~de~~ papel toalla y zafacón.

Commented [BPO1491]: Dept. de Salud

22. Intensidad de la iluminación

La intensidad de la luz debe ser:

- i. Por lo menos de ciento ~~diez-ocho (110108)~~ en intensidad luminosa (bujías de 10 pies) a una distancia de treinta (30) pulgadas (75cm) sobre el suelo, en unidades de refrigeración *walk-in* y áreas de almacenaje para alimento y otras áreas y salones o cuartos, durante el período de limpieza.
- ii. Por lo menos doscientos ~~veinte-quince (220215)~~ en intensidad luminosa (bujías de 20 pies):
 - a) En una superficie donde el alimento se exhibe en autoservicio ~~para-por~~ el consumidor, tal como en bufetes, mostradores de ensaladas en las que provisiones frescas o alimentos empacados son vendidos y ofrecidos para el consumo;
 - b) Dentro de equipo tales como refrigeradores *reach-in* y refrigeradores ~~de-pie que se ubican bajo el mesón~~;
 - c) A una distancia de treinta (30) pulgadas (75cm) sobre el piso en áreas usadas para lavarse las manos, lavar utensilios, almacenar equipo y utensilios y en servicios sanitarios.
 - d) Por lo menos quinientos cuarenta (540) en intensidad luminosa (bujías de 50 pies) en una superficie donde el empleado de alimentos está trabajando con alimento o usando utensilios y equipo, tales como: cuchillos, rebanadoras, moladoras o sierras, donde la seguridad del empleado es un factor de seguridad.

23. Ventilación mecánica

- i. Si es necesario para mantener los cuartos libres de calor excesivo, condensación de vapor, vapores, olores ofensivos, humo, y otras clases de vapores, se ~~debe proporcionar~~ tiene que proveer ventilación mecánica de suficiente capacidad.

Commented [BPO1492]: Dept. de Salud

Commented [BPO1493]: Dept. de Salud

Commented [BPO1494]: Dept. de Salud

Commented [BPO1495]: Dept. de Salud

Commented [BPO1496]: Dept. de Salud

ii. ~~Si la ventilación es hacia fuera, los sistemas de ventilación no deben ser un peligro a la salud o un estorbo público.~~

Commented [BPO1497]: Dept. de Salud

24. Designación de vestidores y armarios

i. Se ~~deberá~~ ~~tiene que~~ designar un cuarto o área de vestidores si los empleados acostumbran cambiarse de ropa en el mismo establecimiento.

Commented [BPO1498]: Dept. de Salud

ii. Se deberá proveer un vestidor o lugar apropiado para que los empleados coloquen su ropa y ~~otras~~ pertenencias.

Commented [BPO1499]: Dept. de Salud

25. Conveniencia y accesibilidad de comodidades para los empleados

i. Los servicios sanitarios tienen que estar convenientemente localizados y accesibles a los empleados durante ~~todas~~ las horas de operación.

Commented [BPO1500]: Dept. de Salud

ii. Las áreas designadas para comer y beber y para ~~uso de los~~ empleados, ~~deben~~ ~~tienen que~~ estar localizadas de manera que el alimento, equipo, utensilios, mantelería y artículos de un solo servicio y un solo uso, estén protegidos de contaminación.

Commented [BPO1501]: Dept. de Salud

iii. Los armarios con cerraduras u otras facilidades apropiadas tienen que estar localizadas en un ~~salón~~ ~~cuarto~~ o área designada donde la contaminación de alimento, equipo, utensilios, mantelería, artículos desechables no pueda ocurrir.

Commented [BPO1502]: Dept. de Salud

26. Segregación y localización de mercancía embargada

Los productos para créditos, rescate o devolución, mantenidos por el dueño del permiso, tales como productos dañados, podridos o reclamados, tienen que ser segregados y mantenidos en áreas separadas del alimento, equipo, utensilios, mantelería, ~~servicios~~ y artículos desechables.

Commented [BPO1503]: Dept. de Salud

Regla 3.2 ESTABLECIMIENTOS DONDE SE MANUFACTURAN ALIMENTOS**Sección 3.2.1 Facilidades**

a. Planta Física

La planta física de ~~un establecimiento~~ una fábrica de alimento, ~~debe-tiene que~~ mantenerse en condición ~~tal~~ sanitaria que permita la protección del alimento contra la contaminación. Los métodos para el mantenimiento adecuado de la planta física incluyen, pero no se limita a:

1. Equipo de almacenaje adecuado, remoción de desperdicios, mantenimiento de la grama y los alrededores dentro de la vecindad inmediata del edificio y sus estructuras ya éstas pueden convertirse en áreas para la proliferación de insectos y roedores.
2. Mantenimiento de las calles, patios y estacionamiento de manera que no se constituyan en fuentes de contaminación para las áreas donde el alimento está expuesto.
3. Áreas de drenaje adecuado para que no contribuyan a la contaminación del alimento debido a la filtración, sucio que llega a través de los zapatos, o que se convierta en un lugar donde los plagas proliferen.
4. Sistemas operacionales para el tratamiento de desperdicios y su adecuada disposición de manera que no constituyan una fuente de contaminación en las áreas donde los alimentos están expuestos.
5. Si las facilidades de la planta física están rodeadas de terrenos que no están bajo el control del operador y no se mantienen adecuadamente, se deben tomar las medidas necesarias, como la inspección de la planta, la exterminación y cualquier otro medio que evite que plagas, polvo, sucio u otros contaminantes afecten el abasto de alimentos.

b. Diseño y construcción de la planta

Las facilidades de la planta y sus estructuras ~~deben-tienen que~~ ser de tamaño adecuado, construidos y diseñados de manera tal que faciliten el mantenimiento y los procedimientos sanitarios

Commented [BPO1504]: Dept. de Salud

Commented [BPO1505]: Dept. de Salud

para propósitos de manufactura de alimentos. La planta y las facilidades deben:

1. Proveer suficiente espacio para la ubicación de equipo y almacenaje de materiales según sea necesario para el mantenimiento de las operaciones sanitarias y la producción de un producto seguro.
2. El diseño debe permitir que se tomen las precauciones apropiadas para reducir el potencial de contaminación de los alimentos, de las superficies en contacto directo con el alimentos; o la contaminación con microorganismos, químicos, materia extraña o sucia de los materiales para empacar alimentos. El potencial de contaminación puede reducirse mediante controles adecuados de seguridad de alimentos y prácticas operacionales o un diseño efectivo, incluyendo la separación de operaciones en las cuales la contaminación pueda ocurrir, mediante uno o más de los siguientes: localización, tiempo, separación, flujo de aire, sistemas cerrados, u otros medios efectivos.
3. El diseño debe permitir el tomar precauciones apropiadas para proteger el alimento en las naves externas de fermentación por cualquier medio, que incluya:
 - i. El uso de cubiertas protectoras.
 - ii. Áreas de control sobre y alrededor de las naves para eliminar la proliferación de plagas.
 - iii. Cotejo frecuente para prevenir la infestación con plagas.
 - iv. Remover residuos de las naves de fermentación, según sea necesario.
4. La planta debe estar construida de manera tal que los pisos, paredes, y techos puedan ser limpiarse adecuadamente ~~limpiados~~ y ~~mantenidos~~ mantenerse limpios y en buen estado de conservación; que las filtraciones o condensación de los aparatos, conductos y tuberías no contaminen el alimento, la superficies en contacto con el alimentos o los materiales para el empacado de alimentos; que se provea espacio entre los equipos y las paredes y que no estén obstruidos y sean de un ancho tal que permitan al empleado llevar a cabo las tareas de limpieza; y se protejan los

Commented [BPO1506]: Dept. de Salud

Commented [BPO1507]: Dept. de Salud

alimentos y las superficies contra el contacto con el empleado y sus vestimentas.

5. Debe proveer iluminación adecuada en las áreas de lavado de manos, vestidores y encasillados, y los ~~cuartos de baño~~ servicios sanitarios y en toda área en la cual el alimento se examina, se procesa, se almacena y donde el equipo y los utensilios se higienizan; ~~debe-tienen que~~ proveer bombillas o lámparas de seguridad; y proteger contra cualquier otro vidrio suspendido que pueda romperse sobre el alimento expuesto en cualquier paso de la preparación.
6. Debe proveer ventilación adecuada o equipo de control para minimizar los olores objetables y vapores en las áreas donde éstos puedan contaminar los alimentos; y ubicar y operar abanicos y otro equipo análogo de manera tal que minimice el potencial de contaminación de los alimentos, de los materiales de empaque y de las superficies en contacto con alimentos.
7. Debe proveer, donde sea necesario, tela metálica y ~~otras~~ protección, protecciones contra las plagas.

Commented [BPO1508]: Dept. de Salud

Commented [BPO1509]: Dept. de Salud

Commented [BPO1510]: Dept. de Salud

Sección 3.2.2 Facilidades sanitarias y controles

Cada planta debe estar equipada con facilidades sanitarias adecuadas y utilidades, incluyendo, pero sin limitarse a:

a. Abasto de agua

El abasto de agua ~~debe-tiene que~~ ser suficiente para el propósito de la operación y ~~debe-tiene que~~ provenir de una fuente adecuada. Cualquier agua que entre en contacto con alimento o con superficies en contacto con alimentos ~~debe-tiene que~~ ser segura y de calidad sanitaria adecuada. Agua corriente a temperatura adecuada, con presión adecuada, según sea necesaria, ~~debe-tiene que~~ proveerse en todas las áreas donde se requiera para procesamiento de alimento, para la limpieza del equipo, utensilios y materiales de empaque, o para las facilidades sanitarias de los empleados.

Commented [BPO1511]: Dept. de Salud

b. Plomería

1. La plomería ~~debe-tiene que~~ ser de tamaño adecuado y ~~debe~~ estar diseñada, e instalada y mantenida adecuadamente para:

Commented [BPO1512]: Dept. de Salud

**CAPÍTULO 3 DISPOSICIONES APLICABLES AL DISEÑO, CONSTRUCCIÓN,
USO DE LOCALES Y CONDICIONES ESTRUCTURALES**

2. Proveer suficiente cantidad de agua para todos los locales a través de la planta.
3. Disposición adecuada de las aguas usadas y los desperdicios sólidos fuera de la planta.
4. Evitar provocar fuentes de contaminación, para el alimento, el abasto de agua, el equipo y utensilios o crear condiciones insalubres.
5. Proveer drenaje adecuado en los pisos en todas las áreas donde estos están sujetos a limpieza con abundante agua, donde las operaciones normales descarguen agua u otros líquidos en el suelo.
6. Asegurar que no exista retroflujo o conexiones cruzadas entre la tubería de agua potable y la de aguas usadas.

c. Disposición de aguas usadas

Las aguas usadas ~~deben~~ tienen que descargarse en un sistema de alcantarillado o en un sistema de disposición individual adecuado.

Commented [BPO1513]: Dept. de Salud

d. Facilidades sanitarias

1. Cada planta ~~debe~~ tiene que proveer a los empleados facilidades sanitarias adecuadas y accesibles. En cumplimiento con este requerimiento deben proveer lo siguiente:
 2. Mantenimiento de las facilidades en condiciones sanitarias óptimas
 3. Mantenimiento de las facilidades en buen estado de reparación en todo momento.

Commented [BPO1514]: Dept. de Salud

e. Proveer puertas con cierre automático

Proveer puertas que no abran hacia las áreas donde el alimento está expuesto a contaminación con aire, excepto donde se provean medios alternos para proteger de tal contaminación (como puertas dobles o sistemas de flujo positivo de aire).

- f. Facilidades para el lavado de manos. Las facilidades para el lavado de manos ~~deben~~ tiene que ser adecuadas y convenientes; y deben estar provistas de agua ~~corriente~~ potable

Commented [BPO1515]: Dept. de Salud

a temperatura adecuada. El cumplimiento con este requerimiento debe realizarse proveyendo lo siguiente:

1. Lavado de manos y donde sea apropiado, facilidades de higienización de manos en cada local en la planta donde las buenas prácticas de higiene requieran que el empleado se lave y/o higienice sus manos.
2. Preparaciones para la limpieza e higienización efectiva de las manos
3. Servicio de papel toalla o aditamentos para el secado de manos
4. Aditamentos o aparatos como válvulas de control de agua, diseñadas y construidas de manera tal que protejan contra la re-contaminación de las manos limpias e higienizadas.
5. Rótulos claros y legibles dirigidos a los empleados que manejan alimentos directamente con sus manos, manejen materiales de empaque y superficies en contacto con alimentos o superficies para limpiar y, donde sea apropiado, higienización de las manos antes de que empiecen las labores, después de ausentarse de su lugar de trabajo y cuando sus manos se ensucien o contaminen. Estos rótulos pueden ubicarse en el ~~salón-cuarto~~ o ~~salonescuartos~~ de procesamiento y en todas las áreas donde los empleados pueden manejar tales alimentos, materiales y superficies.
6. Receptáculos de desperdicios que estén construidos y mantenidos de manera tal que protejan contra la contaminación.

g. Desperdicios y residuos

Los desperdicios y los residuos de los procesos ~~deben-tienen~~ que disponerse, de manera tal que minimice el desarrollo de olores y minimice el potencial de éstos para atraer plagas y contaminar los alimentos, las superficies en contacto con los alimentos, el abasto de agua y los alrededores.

Commented [BPO1516]: Dept. de Salud

Commented [BPO1517]: Dept. de Salud

Regla 3.3

PLANTAS DE HIELO

Sección 3.3.1

~~Higiene personal~~ Abastos de Agua

~~Proveer facilidades adecuadas donde empleados puedan ingerir alimentos, guardar su ropa y artículos personales. Estas~~

~~facilidades estarán diseñadas y ubicadas de tal manera, que no representen un peligro potencial de contaminación a las áreas de producción.~~ El agua utilizada en las plantas de hielo en Puerto Rico procederá de una fuente aprobada para consumo humano y de un sistema de abasto público o privado construido, operado y mantenido en conformidad con las leyes y reglamentos aplicables, a tenor con los estándares de calidad de agua establecidos por la Agencia Federal de Protección Ambiental y el Departamento de Salud.

Commented [BPO1518]: Dept. de Salud

Sección 3.3.2 Requisitos de ubicación

- a. Tanto la ubicación, como la operación de una planta de hielo, deberá contar previamente con un permiso de uso de la Oficina de Gerencia de Permisos ~~y recomendaciones del Departamento.~~
- b. Todo edificio o local que sea utilizado como planta de hielo deberá cumplir con los requisitos de la ley federal *"American with Disabilities Act"* y contar con las facilidades de acceso y servicios sanitarios adecuados para personas con impedimentos físicos. Dicho edificio o local deberá estar ubicado en un lugar cuyas condiciones ambientales no influyen adversamente la calidad del hielo a elaborarse, la salud y el bienestar de los trabajadores, ni constituyan un estorbo público.

Commented [BPO1519]: Dept. de Salud, JP

Commented [BPO1520]: Dept. de Salud

Sección 3.3.3 Requisitos ~~s~~ Sanitarios ~~de las~~ para Facilidades

- a. Los pisos de todas las áreas destinadas a la manufactura, procesamiento, empaque o almacenaje de hielo, y los servicios sanitarios y vestidores, serán de fácil limpieza y se mantendrán en buen estado de conservación y limpieza.
- b. Los pisos deberán ser de material impermeable. ~~(no absorbente) aprobado por el Departamento de Salud.~~
- c. Los pisos tendrán suficiente declive para asegurar el drenaje adecuado y evitar el estancamiento de agua en los mismos.
- d. Cada drenaje estará provisto de trampas contra la entrada de insectos, roedores y otras sabandijas.
- e. ~~Todas las aberturas que dan al exterior de la planta de hielo estarán provistas de telas metálicas o de cualquier sistema que evite efectivamente la entrada de insectos.~~

Commented [BPO1521]: JP

Commented [BPO1522]: Dept. de Salud

Commented [BPO1523]: JP

Commented [BPO1524]: Dept. de Salud

CAPÍTULO 3 DISPOSICIONES APLICABLES AL DISEÑO, CONSTRUCCIÓN, USO DE LOCALES Y CONDICIONES ESTRUCTURALES

~~e-f.~~ Las puertas que den al exterior del edificio abrirán hacia afuera y ajustarán al piso; las ventanas ajustarán a sus marcos.

~~f-g.~~ Todas las puertas que den al exterior de la planta deberán estar provistas de un mecanismo adecuado de cierre automático.

~~g-h.~~ El hielo para consumo humano será procesado y empaçado en locales o facilidades utilizados exclusivamente para tales fines y el agua con que se manufactura provendrá de un abasto y sistema aprobado por el Departamento de Salud.

~~h-i.~~ Las áreas de manufactura, procesamiento, empaque o almacenaje de hielo, estarán adecuadamente iluminadas en todo momento con lámparas o bombillas provistas de protectores, durante la operación de la planta ~~con lámparas o bombillas provistas de protectores~~, excepto cuando haya iluminación natural equivalente.

~~i-j.~~ Los fregaderos, tanques y demás equipo utilizado para la limpieza y desinfección de utensilios deberán mantenerse en buen estado de conservación y limpieza.

~~j-k.~~ Los tanques de almacenaje y la tubería sanitaria de conducción de agua, estarán construidas de un material aprobado, no corrosivo o tóxico, y no tendrán conexiones a otros sistemas de agua; además, éstos deberán estar equipados para la prevención del retroflujo y deberán estar debidamente ventilados.

~~k.~~ ~~En caso que el agua utilizada para la producción de hielo requiera tratamiento, tanto el equipo como dicho tratamiento deberán ser aprobados previamente por el Departamento. El uso de químicos y aditivos se hará a tenor con la Ley Federal de Drogas y Alimentos y los reglamentos aplicables.~~

l. El equipo y la tubería de conducción de agua de los abastos, serán adecuadamente diseñados e instalados y mantenidos en buen estado de conservación y limpieza. La tubería será autodrenable.

~~m.~~ ~~Todo equipo o accesorio utilizado en la manufactura, producción, manejo, elaboración, empaque o transportación del hielo, tendrá superficies suaves e inoxidables, no absorbentes, de material no tóxico. Se mantendrán almacenados adecuadamente y protegidos de toda contaminación.~~

Commented [BPO1525]: Dept. de Salud

Commented [BPO1526]: Dept. de Salud

Commented [BPO1527]: Dept. de Salud

Commented [BPO1528]: Dept. de Salud

CAPÍTULO 3 DISPOSICIONES APLICABLES AL DISEÑO, CONSTRUCCIÓN,
USO DE LOCALES Y CONDICIONES ESTRUCTURALES

- ~~n.m.~~ Las tuberías de los sistemas de agua potable se identificarán de manera permanente, utilizando métodos como pintura de un color distintivo, que las haga fácilmente distinguibles de tuberías que cargan agua no potable.
- ~~o.n.~~ Las líneas de desagüe de los equipos no descargarán aguas sobre la superficie del terreno o en las áreas de trabajo.
- ~~p.o.~~ Las tuberías de aguas usadas, desechos y otras descargas se ubicarán, instalarán y mantendrán de manera tal, que no haya riesgo alguno de contaminación del hielo, equipo o utensilios.
- ~~q.p.~~ Se dispondrá de toda agua usada a través del sistema de alcantarillado sanitario o mediante un sistema aprobado por el Departamento de Salud. Dicho sistema deberá ser construido, operado y mantenido de acuerdo a las leyes y reglamentos sanitarios aplicables.
- ~~r.q.~~ Toda planta de hielo estará provista de servicios sanitarios adecuados, convenientemente localizados y separados para ambos sexos.
- ~~s.r.~~ Los servicios sanitarios ~~no tendrán comunicación directa con las áreas de manufactura, procesamiento, producción, empaque o almacenaje de hielo~~ deberán estar iluminados y ventilados adecuadamente.
- ~~t.s.~~ Los servicios sanitarios se mantendrán limpios y en buen estado de conservación; deberán estar iluminados y ventilados adecuadamente y estarán siempre provistos de papel toalla o de un sistema mecánico para el secado de manos, jabón líquido y zafacón.
- ~~u.t.~~ Se proveerán facilidades para el lavado de manos en el área de procesamiento y dentro del local de los servicios sanitarios o en un área accesible a estos últimos.
- ~~v.~~ ~~Los vehículos para la transportación del hielo se mantendrán en buen estado de conservación y de limpieza.~~

Commented [BPO1529]: Dept. de Salud

Commented [BPO1530]: Dept. de Salud

Commented [BPO1531]: Dept. de Salud

Solo se utilizarán máquinas tipo industrial para elaborar, empacar y sellar las bolsas de hielo. "Máquina tipo industrial", estará definido como el conjunto de equipo necesario para fabricar, almacenar, empacar y sellar las bolsas de hielo reduciendo así la posible contaminación, debido al mal manejo y contacto humano. La definición incluirá el requerimiento de

que la máquina para el empaque y sellado sea de tipo automático.

Regla 3.4 EMBOTELLADORAS DE AGUA

Sección 3.4.1 Diseño y construcción de Plantas

- a. El cuarto de embotellado debe ser separado de cualquier otra operación de la planta o del área de almacenaje mediante paredes, techos y puertas de cierre automático para proteger contra la contaminación. Las aberturas de los ~~conveyors~~ no deben exceder el tamaño requerido para permitir el paso de los envases.
- b. Si las operaciones de procesamiento se llevan a cabo mediante un sistema distinto al sistema de sellado bajo presión, debe proveerse protección adecuada para evitar la contaminación del agua y del sistema
- c. Debe proveerse de ventilación adecuada para minimizar la condensación en los cuartos de procesamiento, embotellado, y en las áreas de lavado e higienización.
- d. El lavado e higienización de las botellas para agua potable debe llevarse a cabo en un cuarto cerrado. La operación de lavado e higienización debe ubicarse dentro del ~~salón~~-cuarto para minimizar la posibilidad de que las botellas se contaminen después de higienizadas y antes de entrar al cuarto de embotellado.
- e. Los cuartos en los cuales el producto final se maneje, procese o mantenga o en el cual los envases, utensilios o el equipo sea lavado o mantenido, no deben estar conectados directamente a ningún ~~salón~~-cuarto que sea utilizado para propósitos de mantenimiento.
- f. Si la planta provee encasillados para empleados y salones comedores, éstos deben estar separados de las operaciones de la planta y de las áreas de almacenaje y deben estar equipada con puertas con cierre automático.

Commented [BPO1532]: Dept. de Salud, JP

Commented [BPO1533]: Dept. de Salud

Commented [BPO1534]: Dept. de Salud

Sección 3.4.2 Facilidades Sanitarias

Cada planta debe estar provista de facilidades sanitarias incluyendo, pero no limitado a lo siguiente:

- a. Agua para el producto y agua para las operaciones

1. Agua para el producto

El abasto de agua para el producto de cada planta ~~debe~~ tiene ~~que~~ provenir de una fuente aprobada, adecuadamente localizada y protegida. La fuente ~~debe~~ tiene ~~que~~ ser accesible, adecuada y de una calidad sanitaria y segura, de manera que esté en todo momento en cumplimiento con las leyes y reglamentos aplicables a calidad de agua potable.

Commented [BPO1535]: Dept. de Salud

2. Agua para operaciones

Si la fuente de agua para operaciones es distinta al agua para producto, el agua para operaciones debe ser obtenida de una fuente aprobada, adecuadamente localizada, protegida y operada; y la fuente ~~debe~~ tiene ~~que~~ estar accesible, ser adecuada, y de una calidad sanitaria y segura que cumpla en todo momento con las leyes y reglamentos aplicables a calidad de agua potable.

Commented [BPO1536]: Dept. de Salud

Regla 3.5 PISCINAS PÚBLICAS**Sección 3.5.1 Permisos**

- a. Para modificar, remodelar, o construir una piscina pública, será necesario presentar con anterioridad un plano del proyecto, para obtener un permiso de construcción de la Oficina de Gerencia De Permisos.
- b. Dicho plano se incluirá con un memorial explicativo donde se señalará la localización del proyecto; fuente de abasto de agua, carga del diseño, los desagües y niveles, una descripción del equipo a ser utilizado

Sección 3.5.2 Especificaciones de diseño y construcción

- a. Serán construidas de concreto o de otro material impermeable, con las entradas y salidas del agua localizadas de tal forma que permitan obtener una efectiva y uniforme circulación del agua, con el propósito de evitar puntos muertos.
- b. Se proveerán orificios múltiples de alimentación a piscinas rectangulares de más de veinte (20) pies de ancho. En piscina más anchas, con los orificios de desagüe hacia el centro del estanque, los orificios de alimentación se instalarán a intervalos de veinte (20) pies, circundando el perímetro de la piscina. En las piscinas de formas irregulares, se hará un estudio de la probable circulación del agua y las diferentes entradas se

espaciarán de manera que se obtenga una circulación completa.

- c. Toda piscina estará provista de un orificio de desagüe en la parte más profunda. Dicho orificio será de suficiente capacidad para vaciar el estanque en cuatro (4) horas o menos. El orificio de desagüe tendrá un área cuatro (4) veces mayor que el de la tubería de carga, con el propósito de reducir las corrientes producidas por la succión.
- d. El estanque estará provisto de un sistema de desagüe alrededor del perímetro del mismo o de cualquier otro sistema de desagüe superficial.
- e. Dicho sistema estará provisto de orificios de desagües espaciados a quince (15) pies de distancia de centro a centro. Se prohíbe la conexión directa entre la piscina y un abasto público de agua.
- f. Los pisos y paredes serán de superficies lisas, de color blanco o pastel, con la característica de reflejar, en vez de absorber la luz. Se permite la instalación de logos oscuros o de color claro en la línea de agua, pero estos no podrán exceder de doce (12) pulgadas de altura.
- g. El piso y las paredes de las piscinas estarán libres de grietas estructurales y serán de material no tóxico, suave y de acabado no resbaladizo.
- h. En las piscinas donde utilicen trampolines al nivel de su borde, la profundidad mínima del agua en la zona más profunda no será menor de seis (6.00) pies.
- i. En toda piscina que tenga trampolines, el área de la piscina dedicada al uso de los trampolines se determinará tomando como base un radio de diez (10) pies desde el extremo libre del tablón de brincos. Esta área del estanque será utilizada exclusivamente por los bañistas que hagan uso de dichos trampolines. Las siguientes profundidades mínimas se proveerán para las distintas elevaciones a que se instalen los trampolines:
 - 1. Trampolines hasta tres (3.00) pies de alto sobre el borde requerirán una profundidad de piscina no menor de diez (10) pies.

2. Trampolines más altos de tres (3.00) pies requerirán una profundidad de piscinas no menor de doce (12) pies.
 3. Los trampolines y plataformas serán de material no absorbente, a prueba de resbalones y de suficiente resistencia que le permitan soportar la carga para la cual fueron diseñados.
 4. Todo trampolín sobre veinte y una (21) pulgadas del piso de la piscina, estará provisto de una escalera.
- j. Desnivel (declive)
1. La pendiente en el fondo de la piscina, donde la profundidad del agua sea menor de cinco (5.00) pies, será de un máximo de un (1.00) pie vertical, por cada diez (10) pies horizontales y de un mínimo de un (1.00) pie vertical, por cada cuarenta (40) pies horizontales.
 2. En áreas con profundidad mayor de cinco (5.00) pies, la pendiente será de un máximo de, un (1.00) pie vertical, por cada tres (3.00) pies horizontales.
 3. Se evitarán superficies planas, o a un mismo nivel, en el fondo de la piscina.
 4. Cualquier transición en el declive o desnivel del piso sólo debe ocurrir a una profundidad mínima de cinco (5.00) pies de agua. Dicha transición deberá señalarse mediante una marca de dos (2.00) pulgadas de ancho, oscura y contrastante en el fondo de la piscina y se extenderá hacia la pared a ambos lados de la misma. Esta transición deberá señalarse, además, por una línea de seguridad compuesta por anclas de copa colocadas a dos (2.00) pies, antes de la marca contrastante, hacia el área más llana de la piscina. Esta línea de seguridad debe ser dotada de boyas visibles a un intervalo máximo de siete (7.00) pies.
- k. Marcadores de profundidad
1. La profundidad mínima de una piscina en el área más llana será de tres (3.00) pies y de cuatro (4.00) pies en el área más profunda.
 2. Se instalarán marcas o señales permanentes, indicando la profundidad de la piscina, utilizando números y letras de

una altura mínima de cuatro (4) pulgadas, en un fondo contrastante.

3. Las marcas indicando la profundidad, estarán localizadas a ambos lados de la piscina, en la parte más llana estarán en el *slope brake*, y en la parte más profunda estarán en la pared. Estas marcas deberán ser legibles desde el interior de la piscina y desde los alrededores de ésta.
4. Las piscinas de profundidad menor de seis (6.00) pies, deberán estar provistas de marcas permanentes de cuatro (4) pulgadas de altura, indicando "prohibido zambullirse". Estas marcas deberán estar localizadas a cada lado de la piscina en la parte superior de su borde, a dos pies del agua y a una distancia de veinticinco (25) pies una de otra.
5. Toda marca o señal que se coloque en una superficie horizontal de la piscina, deberá ser de material a prueba de resbalones.

I. Accesos

1. Toda piscina deberá estar provista de medios de accesos, un mínimo de dos (uno a cada extremo) por cada setenta y cinco (75) pies de perímetro. Cuando la parte más profunda sea mayor de treinta (30) pies de ancho, se proveerá acceso a la piscina a ambos lados de esta área. Los accesos podrán ser: escaleras, escalones, huellas (*treads*) o cualquiera otro acceso adecuado.
2. Las escaleras estarán construidas de material resistente a la corrosión y deberán estar bien fijadas a la piscina. Deberá haber un espacio de por lo menos tres (3) a seis (6) pulgadas, entre la escalera y la pared de la piscina. Estos espacios deberán sobresalir por lo menos veinte y ocho (28) pulgadas sobre el piso de la piscina.
3. Los escalones de descanso serán de un mínimo de cinco (5) pulgadas de ancho y diez (10) de largo, con una distancia mínima de doce (12) pulgadas entre ellos. Serán de superficies no resbaladizas e incrustadas en la pared de la piscina.
4. Toda escalera estará provista de pasamanos fijados al escalón inferior y a la parte superior de la piscina.

5. El área interior de la piscina no será obstruida por ninguna estructura, a menos que ésta pueda ser justificada, como parte del diseño del sistema de recirculación.

m. Aceras

1. Se proveerá una acera de no menos de cuatro (4.00) pies de ancho, alrededor de toda la piscina.
2. La acera será de material no absorbente, suave, no resbaladizo y con bordes redondos. Tendrá un desnivel hacia fuera (contrario a la dirección de la piscina), de un cuarto (1/4) de pulgada por pie y estará provista de un (1) desagüe de piso por cada cien (100) pies cuadrados de superficie.
3. Se proveerán "caminos" (veredas) entre la piscina y las facilidades sanitarias. Estos caminos estarán contruidos de material no absorbente, suave y a prueba de resbalones.

n. Iluminación

1. Toda piscina a ser utilizada en horas de la noche, o que no tenga iluminación natural adecuada, deberá estar provista de iluminación artificial adecuada.
2. Iluminación de toda piscina ubicada a la intemperie deberá proveer un mínimo de cinco (5) pies bujías sobre la superficie del agua y la plataforma (acera) de la piscina. La iluminación bajo el agua será no menor de medio (0.5) vatio, por pie cuadrado de superficie de agua.
3. Iluminación de toda piscina localizada en interiores deberá proveer un mínimo de diez (10) pies bujías sobre la superficie del agua y la plataforma de la piscina. La iluminación bajo el agua, será no menor de ocho décimas (0.8) voltios, por pie cuadrado de superficie de agua.
4. El sistema de iluminación localizado bajo el agua deberá protegerse contra corto circuito.
5. Todas las conexiones e instalaciones eléctricas cumplirán con las disposiciones de la última edición del Código Eléctrico de Puerto Rico.

o. Áreas o locales para equipo

CAPÍTULO 3 DISPOSICIONES APLICABLES AL DISEÑO, CONSTRUCCIÓN, USO DE LOCALES Y CONDICIONES ESTRUCTURALES

1. Todo equipo designado por el fabricante para ser usado en exteriores podrá ser almacenado en un área para equipo. Todo otro equipo deberá ser mantenido en un local para tales fines.
2. Toda tubería plástica que esté expuesta por prolongados períodos de tiempo a la luz solar deberá ser revestida o protegida, de posible su degradación por rayos ultravioletas.
3. El área designada para guardar equipo podrá ser de alambre eslabonado en sus cuatro lados, siempre y cuando tenga como mínimo cuatro (4.00) pies de altura, con un portón que cierre automáticamente.
4. El local designado para guardar equipo deberá estar protegido en por lo menos tres de sus lados y en la parte superior. El cuarto lado puede ser un portón, una verja o estar abierto, siempre y cuando esté protegido contra la entrada de personas ajenas.
5. El piso, tanto del área como del local para equipo, será de concreto o de otro material no absorbente, de suave terminación, a prueba de resbalones y con drenajes adecuados.
6. No podrán almacenarse en estos locales, substancias químicas que emitan vapores o gases corrosivos o cualquier otro artículo que dificulte la entrada a estos.
7. En locales con techos fijos, la altura mínima será de siete (7.00) pies.

p. Facilidades sanitarias

1. Toda piscina estará provista de duchas y de servicios sanitarios adecuados e independientes para ambos sexos. Estos servicios sanitarios deberán estar convenientemente localizados con respecto a la piscina.
2. El número de duchas y aparatos sanitarios necesarios se calculará a base de la carga máxima de la piscina; y se requerirá como mínimo un inodoro por cada sesenta (60) hombres y otro por cada cuarenta (40) mujeres.
3. Se proveerá un urinal por cada sesenta (60) hombres.

4. Se proveerá un lavamanos por cada setenta y cinco (75) hombres y otro por cada setenta y cinco (75) mujeres.
5. Se proveerá una ducha por cada cuarenta (40) hombres y otra por cada cuarenta (40) mujeres.
6. Se proveerá de por lo menos una ducha en la plataforma de la piscina, a una distancia de veinte (20) pies de ésta.
7. En piscinas localizadas en el exterior de una estructura, deberá proveerse fácil acceso a los servicios sanitarios. Si este acceso no estuviera visible desde la piscina, deberán colocarse rótulos indicando la dirección o localización de estas facilidades.
8. Los pisos de los servicios sanitarios serán construidos de concreto u otro material no absorbente, tendrán superficies suaves y a prueba de resbalones y declives hacia los drenajes.
9. Se proveerán vestidores independientes para ambos sexos, o un sistema de gavetas (*lockers*) con llaves para que los bañistas guarden sus efectos personales.

Sección 3.5.3 Requisitos para Sistemas de Circulación y Tratamiento de Agua

- a. Todo equipo de recirculación y tratamiento, tales como filtros, succión, ionizadores, generadores de ozono, dosificadores de desinfectantes y generadores de cloro, deberán cumplir con las disposiciones de la "NSF".
- b. El sistema de recirculación será diseñado de tal manera que provea un mínimo de cuatro cambios (*turn over*) del volumen de la piscina por día, (cada 6 horas).
- c. Toda tubería plástica usada en el sistema de recirculación deberá tener impreso el nombre del fabricante y el logo de la "NSF, Inc.", indicando que la tubería puede ser utilizada para agua potable.
- d. Deberán instalarse válvulas en las líneas de retorno, en las líneas principales de drenajes y en las líneas superficiales de rebose.
- e. e. Todas las entradas (*inlets*) de agua a la piscina serán de tipo ajustable.

- f. Toda piscina estará provista de un tubo de salida (efluente) en su área más profunda. La disposición final de las aguas usadas provenientes de la piscina cumplirá con las disposiciones de la Autoridad de Acueductos y Alcantarillados de Puerto Rico
- g. No podrá existir ninguna conexión directa entre el drenaje de la piscina, o el sistema de recirculación de ésta y una línea de aguas negras.

Regla 3.6 BARBERÍAS, SALONES DE BELLEZA Y ESTABLECIMIENTOS ANÁLOGOS

Sección 3.6.1 Requisitos específicos

- a. Los establecimientos aludidos en este Artículo cumplirán con los siguientes requisitos:
 - 1. Contarán con los servicios sanitarios separados para damas y caballeros, convenientemente localizados, disponibles para los clientes y empleados y en número suficiente.
 - 2. Disponiéndose que podrá eximirse de esta disposición, mediante solicitud de variación y/o exención.
 - 3. Estos servicios sanitarios se mantendrán limpios en todo momento y en buen estado de conservación, provistos de jabón líquido, papel toalla u otro aditamento para el secado de manos, papel sanitario y zafacón.
 - 4. Estarán bien iluminados y adecuadamente ventilados.
 - 5. Disponiéndose, que los salones de belleza, barberías, estudios de tatuajes, o establecimientos análogos, donde se ofrezcan servicios a personas de ambos sexos, deberán estar provistos de servicios sanitarios por separados, para damas y caballeros.
- b. No se permitirán operaciones de esta naturaleza en una residencia, a menos que el área o local que se usará comercialmente esté totalmente separado o independiente de la residencia.
 - 1. De ser este el caso, se proveerán los servicios sanitarios, separados para damas y caballeros, convenientemente localizados, disponible para los clientes y empleados y en número suficientes.

2. La ubicación de estos establecimientos, estará en conformidad con la reglamentación aplicable, de la Oficina de Gerencia de Permisos.
- c. Estarán provistos de suficientes lavabos para lavado del cabello. El número de lavabos en el establecimiento estará determinado por la cantidad de clientes y la necesidad particular del establecimiento.
- d. Habrá provisión de agua potable fría y caliente con suficiente presión.
- e. Tendrán un mínimo de cien (100) pies cuadrados de piso, excluyendo los servicios sanitarios.
 1. Se permitirá este tamaño mínimo para establecimiento donde trabaje un solo profesional.
 2. Si hay más de un barbero o especialista al mismo tiempo ofreciendo servicios, deberá haber cuarenta (40) pies cuadrados adicionales por cada profesional.
- f. Los locales dedicados a este tipo de establecimiento estarán provistos de ventilación natural o artificial adecuada que permita la extracción de gases, vapores u olores objetables hacia el exterior de la edificación. No se permitirá que estos locales ventilen al interior de otras dependencias de la estructura.
- g. Estos locales no tendrán comunicación directa con cualquier otro establecimiento que no sea parte integrante del negocio.
 1. Se excluyen del cumplimiento de esta disposición, las barberías y salones de belleza ubicados en hoteles, centro de estudiantes, centros comerciales y otros establecimientos análogos.
 2. Se prohíbe también el uso de salones de belleza o establecimientos análogos, como dormitorio.
 3. La separación entre estos establecimientos y cualquier otra estructura será mediante paredes construidas desde el piso hasta el techo, sin que haya huecos o aberturas.
- h. Las disposiciones de esta Sección serán también aplicables a los especialistas en belleza ambulantes, barberos ambulantes, esteticistas y otras profesiones análogas

- a. El piso del local debe ser de hormigón.
- b. Las paredes deben estar construidas en hormigón o revestidas de material impermeable hasta una altura mínima de treinta y seis (36) pulgadas del piso.
- c. Las dimensiones del local no serán menores de cien (100) pies cuadrados y no menor de ocho (8.00) pies de altura.
- d. La iluminación deberá ser adecuada, entendiéndose aquella que a una altura de treinta (30) pulgadas del piso mantenga una intensidad no menor de diez (10) pies bujías.
- e. El local estará provisto de agua potable proveniente de un abasto aprobado. Deberá tener facilidades apropiadas para el lavado de equipo. El lavabo deberá ser de profundidad adecuada, y se mantendrá limpio y en buen estado de funcionamiento.
- f. Deberá tener acceso a servicio sanitario provisto de inodoros, duchas, lavamanos y equipo necesario para que los operarios guarden y se cambien de ropa antes y después de la jornada de trabajo.
- g. Todos los locales estarán adecuadamente ventilados. Se considerarán adecuadamente ventilados cuando haya puertas, ventanas, claraboyas o demás huecos no obstruidos, equivalentes en área a no menos del veinte (20) por ciento del área total del piso. Cuando no exista el área de ventilación mencionada, será considerada adecuada la ventilación artificial o mecánica si la misma provee no menos de ocho (8) cambios de aire por hora con recirculación no mayor de cincuenta (50) por ciento.
- h. Las instalaciones físicas ubicadas en centros comerciales y que comparten áreas del edificio, deberán estar aisladas con paredes de hormigón o revestidas de material impermeable dentro del complejo comercial. La ventilación será obtenida del exterior de dicho complejo.
- i. Se proveerá a los empleados que manipulen venenos comerciales de lo siguiente:
 - 1. Instalaciones físicas aprobadas para colocar su ropa, el equipo de protección y la vestimenta de uso diario, separadas de los venenos comerciales.

2. Lugar adecuado para guardar sus alimentos.
3. Las personas que utilizan venenos comerciales:
 - i. Dejarán la ropa y efectos personales en un lugar provisto por el patrono para ese fin.
 - ii. Se quitarán toda la ropa de protección al terminar la jornada de trabajo y la dejarán en las instalaciones provistas por el patrono para ese fin.
 - iii. Al final de cada jornada de trabajo se lavarán las manos, la cara y el cuello y, en el caso de haber utilizado venenos comerciales de uso muy restringido, tomarán una ducha.

Regla 3.8 FUNERARIAS Y SALAS DE EMBALSAMAR, CEMENTERIOS Y CREMATORIOS

Sección 3.8.1 Funerarias

- a. a. La sala de embalsamamiento es obligatoria si en la funeraria se han de embalsamar cadáveres. La misma reunirá los siguientes requisitos generales:
 1. Estará ubicada fuera del área de las capillas y accesible a la plataforma de recibo y despacho de la funeraria.
 2. Tendrá ventilación adecuada, en defecto de un sistema de aire acondicionado.
 3. Tendrá un sistema de disposición de desperdicios líquidos, incluyendo tuberías de alimentación de agua, con válvulas para evitar el retrosifonage, y desagües que conecten la mesa de trabajo y a los lavamanos. Dichos lavamanos deberán ser de dos compartimientos y ser accionados con las rodillas o los pies.
 4. Tendrá una mesa de mármol, de acero inoxidable o de cualquier otro material aprobado por el Departamento.
 5. La sala de embalsamamiento deberá ser preparada a prueba de insectos y sabandijas y sus ventanas tendrán los dispositivos que sean necesarios con el fin de evitar que el cadáver pueda ser visto desde afuera.
 6. Tendrá aquellas otras facilidades necesarias para una buena operación de la misma, tales como: lámparas para

una adecuada iluminación, agua fría y caliente, y extractores de aire.

- i. Los pisos y paredes deberán estar revestidos de losetas o de material impermeable aprobado por el Departamento para facilitar la adecuada desinfección.
 - ii. Los zafacones deberán estar protegidos contra insectos.
 - iii. Los lavamanos siempre deberán tener disponibles toalleros con papel toalla, dispensadores de jabón líquido y zafacón con tapa.
- b. Deberán instalarse válvulas (*check-valves*), para evitar el retrosifonaje en todas las líneas de agua potable, incluyendo, pero sin limitarse a las fuentes de agua, la cafetería o el local de preparación de café y otros.
- c. Se prohíbe el consumo de alimentos fuera del área de cafetería, así como la instalación de máquinas expendedoras de comestibles y de cigarrillos. La cafetería estará ubicada fuera del área de las capillas.
- d. Las funerarias tendrán servicios sanitarios destinados al público, los cuales:
1. Se dividirán por sexo.
 2. Estarán ubicados fuera del área de las capillas, descargando al alcantarillado sanitario o a cualquier otro sistema aprobado y construido conforme al Código Internacional para Sistemas Privados de Disposición de Aguas Usadas.
 3. Sus puertas se instalarán abriendo hacia afuera para evitar la entrada de moscas y otros insectos.
 4. Las puertas tendrán un cierre automático y se ajustarán a sus marcos.

Sección 3.8.2 Crematorios

- a. Los crematorios se ubicarán sólo en zona industrial.
- b. Estarán provistos de un local para mantener los cadáveres, previo al proceso de cremación. Este local se proveerá de un sistema de refrigeración y un generador de energía eléctrica para situaciones de emergencia.

Sección 3.8.3 Cementerios

- a. No se permitirán construcciones contiguas a los cementerios a menos que las mismas estén comprendidas en un plano de urbanización aprobado por la Oficina de Gerencia de Permisos y que dicho plano contenga una calle local para uso público, de un ancho no menos de trece (13) metros, que separe las edificaciones de la urbanización del cementerio. En caso de construcciones aisladas, éstas deberán guardar una distancia mínima de trece (13) metros de la colindancia del cementerio.
- b. Podrá permitirse la ubicación de cementerios en la zona rural contigua a edificaciones existentes, siempre y cuando se deje una faja de trece (13) metros de ancho, debidamente dedicada para uso público. Dicha faja deberá indicarse y especificarse debidamente en el plano del cementerio.
- c. Los cementerios deberán estar ubicados preferiblemente en terrenos llanos o semi-llanos, bien ventilados y con nivel freático a una profundidad no menor de uno punto veinte (1.20) metros, que permita las inhumaciones de acuerdo a los requisitos de esta Sección.
- d. En terrenos cuyos niveles freáticos estén a una profundidad entre uno punto veinte (1.20) metros y dos punto cuarenta (2.40) metros, solamente se permitirán enterramientos en fosas construidas de hormigón armado a prueba de agua. Se permitirán enterramientos en fosas cavadas en tierra a una profundidad de dos (2.00) metros, sin tener que cumplir con los requisitos arriba expresados, sólo en terrenos cuyos niveles freáticos estén a una profundidad de más de dos punto cuatro (2.4) metros.
- e. Cuando las fosas se construyan de hormigón armado y a prueba de agua, la parte superior de dichas fosas quedarán a no menos de setenta y cinco (75) centímetros por debajo de la superficie del terreno.
- f. Los cementerios deberán estar cercados en toda su extensión por muros de hormigón o por cerca metálica de altura no menor de cinco (5) pies, de construcción y solidez adecuada, que sean estables e impidan el paso de animales domésticos hacia el interior.

- g. El Secretario está facultado para autorizar la ampliación de cementerios ya existentes cuando necesidad de la población así lo requiera y cuando éstos se mantengan en condiciones de limpieza e higiene aceptables. Estas ampliaciones, al igual que la ubicación de nuevos cementerios, deberán tener la aprobación de la Oficina de Gerencia de Permisos.
- h. Las sepulturas medirán ocho (8.00) pies de largo por tres (3.00) pies de ancho.
1. Entre una sepultura y otra habrá una separación de no menos de setenta y cinco (75) centímetros por cualquiera de sus lados.
 2. En los casos en que fueran a usarse fosas de hormigón para los enterramientos, éstas deberán tener no menos de dos punto ochenta (2.80) metros de largo por cuatro (4.00) pies de ancho.
 3. Las dimensiones arriba indicadas serán tomadas de las caras exteriores de las tumbas de hormigón, debiéndose mantener las dimensiones interiores de ocho (8.00) pies de largo por tres (3.00) pies de ancho.
 4. En los casos que se provea algún artefacto especial que permita descender el ataúd sin afectar la tumba contigua, se podrá eximir de la separación lateral de punto setenta y cinco (0.75) metros entre tumbas de hormigón.
 5. Toda línea de tumba conectará con un sendero cuyo ancho no será menos de dos (2.00) metros, de manera que facilite el traslado a mano de los cadáveres.
- i. Se requiere que cada cinco (5) senderos se construya otro de un ancho no menor de tres (3.00) metros con el propósito de permitir la entrada de vehículos para la limpieza, así como también para facilitar la conducción, a distancias razonables, de los materiales que se usan en las tumbas. En caso de que se garanticen facilidades especiales para la limpieza y conducción de materiales, podrá permitirse una variación de esta disposición a los fines de que los senderos de tres (3m) metros se construyan a una separación mayor.
- j. Para el tipo de cementerio nicho jardín o *lawn crypt* los planos y especificaciones deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Todo el largo del perímetro del área excavada para usarse para las cámaras de cemento del nicho jardín o *lawn crypt* estará protegido por un muro de contención con desagües adecuados para evitar derrumbes. No se permitirá el contacto directo de las paredes de las cámaras con el terreno.
2. Bajo las unidades de fosas instaladas se proveerá una hilera de drenaje tipo *french drain* que desaguará al drenaje existente en el punto más bajo. Esto para evitar cualquier filtración de agua que no percole bajo las unidades de las fosas instaladas.
3. Las fosas o cámaras se construirán de hormigón armado de tres mil (3,000) libras por pulgada cuadrada (psi) altamente denso, una proporción agua-cemento [*water-cement ratio* (wcr)], que fluctúe de punto cincuenta (0.50) a punto sesenta (0.60) o el equivalente de cinco (5) a seis (6) sacos de cemento por yarda cúbica.
4. Para la construcción en el mismo lugar:
 - i. El acero estructural mínimo a utilizarse será de la designación número tres (3), de grado sesenta (60).
 - ii. El espesor de las paredes de las fosas por cualquiera de sus lados será no menor de tres pulgadas y tres cuartos ($3\frac{3}{4}$).
 - iii. Estas fosas estarán unidas unas a otras, ya sea mediante soldaduras (WN), placas de acero o por fundición en la parte estructural de las obras.
5. Para las cámaras de cemento prefabricadas se usará una malla de alambre soldado con la designación W 2.9 x W 2.9 – 6 X 6.
 - i. El acero de refuerzo deberá tener continuidad en las uniones de las paredes y con la losa del fondo.
 - ii. La cubierta mínima de hormigón sobre el acero en la cara exterior de las paredes de la bóveda será de tres cuarto ($\frac{3}{4}$) de pulgadas.
 - iii. La losa del fondo deberá tener una cubierta de una y un cuarto ($1\frac{1}{4}$) de pulgada.

- iv. Las tapas, tanto exterior como interior, estarán provistas de ganchos de acero para moverlas y levantarlas.
- v. Las cámaras prefabricadas deberán ser instaladas correctamente, según lo especificado en el diseño aprobado para cada cementerio.
6. Especial atención deberá dársele a la hermeticidad y estabilidad de las fosas. Se deberá contemplar el uso de las últimas técnicas de construcción y sellado para mantener la impermeabilidad de las mismas.
7. Luego de la instalación de las unidades prefabricadas y de éstas ser cubiertas con relleno y vegetación, el movimiento y servicios a llevarse a cabo sobre estas superficies será el peatonal y el del equipo liviano de servicios ordinarios en estas facilidades, tales como carretillas, podadoras de grama, equipo manual para mover las lapidas de las losas y equipo de mantenimiento de las gramas y vegetación.
8. Estos cementerios estarán provistos de una rotonda ceremonial, la cual será lugar de despedida de familiares y amigos luego de la celebración ceremonial. No se permitirá la aglomeración de personas en este tipo de cementerios sobre las fosas.
9. En la rotonda deberá colocarse un letrero con letras prominentes, señalando lo detallado anteriormente.
10. Una vez obtenidos los permisos necesarios deberá notificarse, al Departamento de Salud, con antelación, la fecha del comienzo de construcción del proyecto.
11. Al considerar cualquier propuesta para la construcción de este tipo de cementerio, la Oficina de Gerencia de Permisos podrá solicitar al proponente cualquier tipo de cambio y/o modificación que considere necesario a los fines de proteger la salud y el interés público, tomando en consideración la mejor tecnología disponible.
12. Todo cementerio de nueva construcción y que se proyecte ampliar en el futuro, estará provisto de un acceso principal con viraje apropiado para vehículos, de forma tal que permita el tránsito en ambas direcciones.

- i. El ancho del rodaje de esta entrada no será menor de seis (6.00) metros y tendrá aceras en ambos lados de no menos de uno punto cincuenta (1.50) centímetros de ancho.
 - ii. En todo cementerio que se construya, se proporcionará espacio para el establecimiento de vehículos fuera de las carreteras, calles de acceso o callejuelas en la proporción siguiente: para cementerios con capacidad hasta mil (1,000) fosas, se proveerá un espacio de estacionamiento para automóviles o vehículos de uno por cada cien (100) fosas disponibles.
 - iii. En cementerios con capacidades mayores, se requerirá espacio para estacionamiento en la siguiente proporción:
 - iv. Un vehículo por cada ciento cincuenta (150) por las siguientes tres mil (3,000) tumbas;
 - v. Un vehículo por cada doscientos (200) por las subsiguientes cuatro mil (4,000) tumbas;
 - vi. Un vehículo por cada doscientos cincuenta (250) por las subsiguientes cinco mil (5,000) tumbas;
 - vii. Un vehículo por cada trescientos (300) por las subsiguientes seis mil (6,000) tumbas;
 - viii. Un vehículo por cada cuatrocientos (400) sobre nueve mil (9,000) tumbas.
13. Queda terminantemente prohibido el eliminar áreas de estacionamiento para construir tumbas o ampliar cementerios en cementerios públicos o privados.
- k. Ubicación de Inscripciones, verjas y flores
 1. Cuando se coloque en las tumbas lápidas con inscripciones, flores y otras ornamentaciones, se hará de modo que no se entorpezca el libre tránsito entre las sepulturas a una altura no mayor de veinticuatro (24) pulgadas del nivel del terreno
 2. No se podrán construir bóvedas, criptas o mausoleos sobre la superficie del terreno para ser usados para enterramiento de cadáveres, a menos que sus planos y especificaciones hayan sido aprobados por el Departamento. Estos planos y

especificaciones deberán presentarse en triplicado. Los planos y especificaciones deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- i. La estructura debe ser construida en tal forma que la celda o cripta pueda ser inspeccionada por el Departamento, sin necesidad de notificación previa.
 - ii. Deberán proveerse medios adecuados para el cierre permanente y hermético de cada celda después de enterrar un cadáver, de manera tal que no salgan líquidos o malos olores al exterior.
 - iii. El material escogido para la construcción de dichos mausoleos y criptas deberá ser de calidad aceptable por los códigos de construcción vigentes, de manera tal que sirva y sea aceptable por el Departamento para el uso que se le intente dar.
 - iv. Si la estructura ha de ser construida en bloques de hormigón, ladrillos de barro cocido u otros materiales similares, dichas estructuras serán reforzadas en acero y columnas de hormigón
- I. Instalaciones administrativas
- El propietario del cementerio proveerá físicas para alojar a los empleados administrativos y de mantenimiento del cementerio. Dichas facilidades físicas constarán de lo siguiente:
1. Oficina Administrativa con caja fuerte a prueba de fuego para guardar los planos del cementerio y el registro de difuntos por fosa. Hasta donde sea posible, esta disposición aplicará a cementerios de antigua construcción.
 2. Servicios sanitarios separados, para hombre y mujeres.
 3. Cuarto de herramientas.
 4. Vestidor con duchas y aquellas otras facilidades que el Secretario estime necesarias, con el fin de proteger la salud pública y prevenir enfermedades.
- m. Ampliación de cementerios
1. Antes de que se efectúe una ampliación a los cementerios existentes, será preciso solicitar permiso a la Oficina de Gerencia de Permisos.

- i. La solicitud para dicho permiso deberá presentarse acompañada de los planos de ampliación o modificaciones, en los que se especificará la ubicación, estructura y orientación del terreno; también se describirá la localización.
 - ii. Deberá indicarse en dichos planos la localización de los cuerpos, pozos de agua y manantiales más cercanos, y no se procederá a su modificación sin la aprobación y permisos correspondientes.
2. En lo concerniente al establecimiento de cementerios municipales rurales, se exigirá los mismos requisitos anteriormente descritos, a excepción de la construcción de salas de autopsias o cualquier otro requisito exigido para los cementerios de la zona urbana que a juicio del Secretario no sean necesarios.

Sección 3.8.4 Osarios

- a. Las criptas o bóvedas para osarios serán construidas de hormigón reforzado o de un material a prueba de agua, con compartimiento entre sí, cuyas paredes no deberán ser menores de cuatro (4) pulgadas de espesor.
- b. Las dimensiones mínimas de estas criptas o bóvedas deberán ser de catorce (14) pulgadas de ancho, catorce (14) pulgadas de alto, y veinticuatro (24) pulgadas de largo, y estarán revestidas en su interior con un enlucido de cemento. Estas criptas o bóvedas deberán quedar debidamente selladas.

Regla 3.9

REFUGIOS DE ANIMALES Y FACILIDADES PARA REPRODUCCIÓN, CRIANZA Y VENTA DE MASCOTAS

- a. ~~Los refugios de animales estarán dotados de áreas de confinamiento o jaulas suficientemente espaciosas para alojar especies de mayor tamaño. Deberá tener un sistema de drenaje y disposición de desperdicio construido de manera que minimice la contaminación, acumulación de líquidos y el riesgo de enfermedades.~~
- b. ~~Todo refugio para animales o entidad análoga, que recoja un animal sospechoso de rabia, o que haya mordido a otro animal o persona, deberá poseer un área de confinamiento donde se pueda observar al animal por diez (10) días, o por más tiempo~~

Commented [BPO1537]: Dept. de Salud

Commented [BPO1538]: Dept. de Salud

~~si fuera necesario, por separado del resto de la población.~~ Las instalaciones contarán con servicios de agua y luz.

Commented [BPO1539]: Dept. de Salud

c. En instalaciones o estructuras cerradas, los sistemas de ventilación deberán minimizar olores, corrientes de aire, niveles de amoníaco, humedad, condensación, niveles de gases tóxicos y temperaturas extremas.

Commented [BPO1540]: Dept. de Salud

d. Edificio o estructura: el estado de paredes, pisos, techo, puertas y ventanas deben encontrarse en condiciones que no inflijan daño a las mascotas y que propicien su limpieza.

Commented [BPO1541]: Dept. de Salud

e. Servicios sanitarios: en los casos que aplique, las instalaciones deberán tener baños separadamente para damas y caballeros, servicio de agua potable, la plomería debe estar en buenas condiciones, deben tener lavamanos, inodoros, urinarios, ventilación natural o artificial para eliminar gases ofensivos y puerta de cierre automático.

Commented [BPO1542]: Dept. de Salud

f. Se utilizarán los siguientes criterios para la construcción de jaulas fijas que servirán como espacio de contención para las mascotas en facilidades de reproducción, crianza y venta. El espacio de contención donde estarán confinadas las mascotas que serán reproducidas para la venta, así como sus crías, tendrá las siguientes dimensiones mínimas: Los perros y gatos acomodados en jaulas individuales fijas deberán contar con espacio para pararse en sus cuatro patas, con al menos seis (6) pulgadas de espacio adicional entre el tope de la cabeza estirada y el techo de la jaula.

Commented [BPO1543]: Dept. de Salud

g. Los perros y gatos acomodados en jaulas individuales fijas, deben contar con suficiente espacio para poder acostarse de manera lateral con sus patas estiradas de manera cómoda y con un mínimo de seis (6) pulgadas de espacio adicional hacia ambos extremos laterales, anterior y posterior.

Commented [BPO1544]: Dept. de Salud

h. Las jaulas donde se acomodarán más de una mascota deben contar con espacio suficiente para que todas las mascotas puedan acostarse a la vez, de manera lateral con sus patas estiradas de manera cómoda y dejando un mínimo de seis (6) pulgadas de espacio adicional entre cada uno y la jaula.

Commented [BPO1545]: Dept. de Salud

i. El piso del espacio de contención estará hecho de material y configuración que no cause daño alguno al animal. Deberá tener un área del piso sólido y firme donde el animal pueda descansar.

CAPÍTULO 3 DISPOSICIONES APLICABLES AL DISEÑO, CONSTRUCCIÓN,
USO DE LOCALES Y CONDICIONES ESTRUCTURALES

Deberá estar construido de un material y configuración que facilite el proceso de limpieza evitando que se acumulen partículas de excremento y bacterias.

i. Las instalaciones deben contar con un espacio amplio y cercado donde puedan ejercitarse las mascotas.

k. Todo refugio para animales o entidad análoga, que recoja un animal sospechoso de rabia, o que haya mordido a otro animal o persona, deberá poseer un área de confinamiento donde se pueda observar al animal por diez (10) días, o por más tiempo si fuera necesario, por separado del resto de la población.

Commented [BPO1546]: Dept. de Salud

Commented [BPO1547]: Dept. de Salud

Formatted: Indent: Left: 1.19", Outline numbered + Level: 6 + Numbering Style: a, b, c, ... + Start at: 1 + Alignment: Left + Aligned at: 1.25" + Indent at: 1.5"

Commented [BPO1548]: Dept. de Salud

BORRADOR PARA VISTA PÚBLICA