

# **TOMO IV**

## **LICENCIAS Y CERTIFICACIONES PARA LA OPERACIÓN DE NEGOCIOS**



## **TOMO IV LICENCIAS Y CERTIFICACIONES PARA LA OPERACIÓN DE NEGOCIOS**

### **CAPÍTULO 4.1 DISPOSICIONES GENERALES**

#### **REGLA 4.1.1 PROPÓSITO**

El propósito de este Tomo es establecer las normas para regular ante la OGPe, los Municipios Autónomos con Jerarquía de la I a la III, los PA y los IA, según aplique, los procedimientos administrativos relacionados a determinaciones finales de licencias y certificaciones y cualquier trámite necesario o que incida de forma alguna en la operación de un negocio en Puerto Rico, con el fin de mejorar el proceso de permisos para promover la inversión.

#### **REGLA 4.1.2 ALCANCE**

Este Tomo aplicará a todos los procedimientos administrativos que se ventilen ante la OGPe, los PA, y los IA, según aplique, a tenor con las facultades delegadas en la Ley 161-2009.

#### **REGLA 4.1.3 DISPOSICIONES GENERALES**

- a. A tenor con lo establecido en la Ley 161-2009, la OGPe, los Municipios Autónomos con Jerarquía de la I a la III y los PA emitirán licencias, certificaciones, autorizaciones y cualquier trámite necesario que incida en la operación de un negocio en Puerto Rico, relacionados directa o indirectamente al desarrollo y el uso de terrenos o estructuras que, previo a la aprobación de la Ley 161-2009, eran evaluados y expedidos o denegados por las Entidades Gubernamentales Concernidas al amparo de sus leyes orgánicas u otras leyes especiales.
- b. El Permiso Único integrará todas las licencias y certificaciones necesarias para la apertura y operación del negocio.
- c. La OGPe y los Municipios Autónomos con Jerarquía de la I a la III serán las entidades encargadas de evaluar y expedir las certificaciones y licencias necesarias para la apertura y operación del negocio o de la actividad.
- d. Estas licencias y certificaciones podrán ser emitidas dentro del Permiso Único, previo a realizarse una inspección. previo a realizarse las inspecciones requeridas.
- e. La inspección del establecimiento se realizará posterior a emitirse la Certificación para la Prevención de Incendios para asegurarse comprobar, documentar y confirmar la adecuación de las condiciones y requerimientos exigidos por las disposiciones aplicables de este Reglamento.
- f. Los PA podrán emitir licencias y certificaciones reguladas en este Reglamento como parte de la expedición del Permiso Único, a tenor con las disposiciones y limitaciones establecidas en el [Capítulo 2.3](#) del Tomo II.
- g. Las siguientes licencias y certificaciones relacionadas a la apertura y operación de un negocio en Puerto Rico se presentarán y evaluarán exclusivamente por la OGPe, los Municipios Autónomos con Jerarquía de la I a la III y los PA, a través del SUI:
  1. Certificado de Prevención de Incendios
  2. Licencia Sanitaria
  3. Traficantes al detal en bebidas alcohólicas, incluyendo Categoría A, B y C
  4. Traficantes al Detal en Bebidas Alcohólicas por Tiempo Limitado
  5. Traficantes al Detalle en Cigarrillos y Bebidas Alcohólicas por Tiempo Limitado
  6. Traficantes al por mayor en vinos

7. Traficantes al por mayor en cervezas
  8. Traficantes al por mayor en bebidas alcohólicas
  9. Traficante al por mayor de bebidas alcohólicas, vinos o cervezas desde un vehículo de motor
  10. Licencia Fabricantes de cerveza
  11. Licencia Fabricantes de vinos
  12. Traficante al por mayor de cigarrillos en sitio fijo
  13. Traficante al por mayor de cigarrillos desde un vehículo de motor
  14. Traficantes de Cigarrillos Detallistas Sitio Fijo y por cada máquina expendedora de cigarrillos
  15. Licencia de al por mayor de gasolina
  16. Licencia de Detallistas de gasolina
  17. Licencia para Concesionario de Vehículos de Motor y Arrastres
  18. Licencia para Concesionario de Vehículos de Motor, Piezas y Accesorios por tiempo limitado
  19. Partes y accesorios para vehículos al por mayor y al detalle, incluyendo Clase A, B y C
  20. Licencia para Estación Oficial de Inspección de Vehículos
  21. Licencia para Estación Oficial de Inspección Autorizada al Cobro de los Derechos de Renovación y de la Prima
- f. La Licencia de Traficante de Vehículos de Motor, previamente emitida por el DH, y la Licencia para Concesionario de Vehículos de Motor y Arrastres, previamente emitida por el DTOP, se consolidaron en la Licencia de Concesionario de Vehículos de Motor y Arrastres emitida por la OGPe.
1. Los tenedores de la Licencia de Concesionario de Vehículos de Motor y Arrastres deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en el Código de Rentas Internas, según enmendado; los reglamentos adoptados a su amparo; y cualquier otro reglamento o ley aplicable del DH, establecidos para los Traficantes de Vehículos de Motor.
  2. Los tenedores de la Licencia de Concesionario de Vehículos de Motor y Arrastres deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en la Ley 22-2000, conocida como *Ley de Vehículos y Tránsito del 2000*, según enmendada (Ley 22-2000), los reglamentos adoptados a su amparo y cualquier otro reglamento o ley aplicable del DTOP, establecidos para los Concesionarios de Vehículos de Motor y Arrastre.
- g. La Licencia de Traficante al detalle para “Shows Vehículos de Motor” por tiempo limitado, previamente emitida por el DH, y la Licencia para Concesionario de Vehículos de Motor y Arrastres por tiempo limitado, previamente emitida por el DTOP, se consolidaron en la Licencia para Concesionario de Vehículos de Motor, Piezas y Accesorios por tiempo limitado emitida por la OGPe.
1. Los tenedores de la Licencia para Concesionario de Vehículos de Motor, Piezas y Accesorios por tiempo limitado deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en el Código de Rentas Internas, según enmendado; los reglamentos adoptados a su amparo y cualquier otro reglamento o ley aplicable del DH, establecidos para los Traficantes de Vehículos de Motor.
  2. Los tenedores de la Licencia para Concesionario de Vehículos de Motor, Piezas y Accesorios por tiempo limitado deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en la Ley 22-2000, los reglamentos adoptados a su amparo y cualquier otro reglamento o ley aplicable del DTOP, establecidos para los Concesionarios de Vehículos de Motor y Arrastre.

- h. Las licencias deberán exhibirse en un lugar visible al público en general en el sitio fijo o ambulante en que el traficante venda el artículo para el cual sea expedida.
- i. Una persona a quien se le haya denegado una licencia podrá solicitar la revisión de la determinación conforme se establece en el [Capítulo 11.1](#) (Revisiones Administrativas) del Tomo XI de este Reglamento. Mientras se revisa la determinación final de la agencia con respecto a la licencia denegada, permanecerá en vigor el Permiso Único, incluyendo las demás licencias que hayan sido aprobadas para la operación del negocio.

#### **REGLA 4.1.4**

#### **REQUISITOS DE PRESENTACIÓN PARA LICENCIAS Y CERTIFICACIONES**

##### **SECCIÓN 4.1.4.1**

##### **SOLICITUDES NUEVAS Y RENOVACIÓN DE LICENCIAS Y CERTIFICACIONES**

- a. Al solicitar un Permiso Único o la renovación de un Permiso Único, se solicitarán las licencias y certificaciones necesarias para la operación del negocio, sujeto a lo establecido en este Capítulo, los requisitos establecidos para cada licencia o certificación y en la [Sección 3.7.1.4](#) del Tomo III de este Reglamento.
- b. Deberán complementar la solicitud correspondiente a través del SUI y acompañarla con los siguientes requisitos, excepto para la solicitud de Licencia Sanitaria y el Certificado de Prevención de Incendios:
  - 1. Certificaciones:
    - a) Certificado de Antecedentes Penales emitido por la Policía de Puerto Rico, vigente al momento de presentar la solicitud.
    - b) Certificado reciente de no deuda en pensiones alimentarias emitido por ASUME o cumplimiento de pago aprobado vigente al momento de presentar.
    - c) Certificación de no deuda emitido por el CRIM para propiedad mueble, o cumplimiento con plan de pago aprobado por el CRIM.
    - d) Certificación de radicación de Planillas de Contribución Sobre Ingresos por los cinco (5) años anteriores a la solicitud.
    - e) Certificación expedida por el DH de radicación de Planillas del IVU.
    - f) Certificación de deuda expedida por el DH.
    - g) Corporaciones o sociedades deberán presentar la certificación del presidente, socio gestor o su equivalente, respectivamente.
    - h) Cuando el presidente, socio gestor o su equivalente no resida en Puerto Rico, la información requerida será satisfecha por el representante autorizado en Puerto Rico.
  - 2. Certificado de incorporación expedido por el Departamento de Estado, en casos de corporaciones, acompañada de la certificación de “*good standing*”.
  - 3. Evidencia del número de identificación patronal o seguro social, según aplique.
  - 4. Certificación de que está inscrito en el Registro de Comerciantes y de que esté vigente.
  - 5. Copia de la patente municipal o evidencia de pago, en caso de renovaciones. Cuando se solicite por primera vez, el peticionario someterá una proyección de ventas anual (en dólares).
- c. Las licencias establecidas en este Reglamento no podrán trasladarse a otro local o edificio.
- d. Toda demora en la renovación y pago de derechos de una licencia, estará sujeta a multas y penalidades por parte de las entidades gubernamentales concernidas según corresponda.

#### **SECCIÓN 4.1.4.2 VIGENCIA DE LICENCIAS Y CERTIFICACIONES**

- a. Las licencias y certificaciones tendrán el mismo término de vigencia del Permiso Único.
- b. Las licencias y certificaciones deberán renovarse al momento de renovación del Permiso Único, cumpliendo con los requisitos establecidos en este Tomo y cualquier requisito adicional establecido para cada licencia o certificación.
- c. De no solicitar la renovación, las licencias y certificaciones dentro del Permiso Único perderán vigencia.

#### **SECCIÓN 4.1.4.3 CLASIFICACIÓN DE LICENCIAS Y DERECHOS A PAGAR**

- a. Toda persona natural o jurídica interesada en obtener una de las licencias contenidas en esta Regla, al por mayor o al detalle, en sitio fijo, de cualesquiera de los artículos o servicios que a continuación se detallan, obtendrá una licencia para dicha actividad y pagará los derechos de cada licencia, según establecidos mediante Orden Administrativa emitida por la OGPe.
- b. Los derechos de licencia se aplicarán por separado para cada artículo que se trafique, y por cada local, tienda, negocio, comercio, unidad comercial o establecimiento que se mantenga, a pesar de que estén en el mismo edificio, centro comercial, plaza o paseo público ("mall").
- c. Ninguna persona podrá dedicarse a ninguna de las ocupaciones o transacciones sujetas al pago de derechos de licencia, a no ser que obtenga y mantenga al día la correspondiente licencia.
- d. La clasificación, reclasificación y costos de las siguientes licencias emitidas por la OGPe se establecerán mediante Orden Administrativa a ser promulgada, tomando en consideración el artículo, la forma o modo de venta, y el volumen anual de ventas:
  - 1. Traficantes al detal en bebidas alcohólicas, incluyendo Categoría A, B y C
  - 2. Traficantes al por mayor en vinos
  - 3. Traficantes al por mayor en cervezas
  - 4. Traficantes al por mayor en bebidas alcohólicas
  - 5. Licencia Fabricantes de cerveza
  - 6. Licencia Fabricantes de vinos
  - 7. Sitio Fijo y por cada máquina expendedora de cigarrillos
  - 8. Licencia de al por mayor de gasolina
  - 9. Licencia de Detallistas de gasolina
  - 10. Licencia para Concesionario de Vehículos de Motor y Arrastres
  - 11. Partes y accesorios para vehículos al por mayor y al detalle, incluyendo las Clase A, B y C
- e. El tenedor de una licencia de traficante podrá solicitar la reclasificación de dicha licencia. La misma se investigará, a base del costo, tomando en consideración el volumen de las ventas efectuadas durante los doce (12) meses precedentes a la fecha de la investigación.
- f. Para determinar el volumen de ventas, se utilizará la planilla de volumen de negocios presentada para la patente municipal del negocio para el año anterior en el cual se solicita la reclasificación. Se establecerán mediante Orden Administrativa qué porcentaje del total aplicará a venta de bebidas alcohólicas, tomando en consideración el uso del establecimiento.
- g. De proceder la reclasificación de la licencia a una clase distinta, la misma será efectiva al momento de la próxima renovación.

- h. El DH, dentro de sus facultades de fiscalización, a iniciativa propia, podrá llevar a cabo cualquier investigación con miras solicitar la reclasificación de la licencia de cualquier tenedor. De concluir que procede la reclasificación de una licencia, presentará dicha determinación a la OGPe para que se proceda con la reclasificación de la licencia comenzando al momento de la próxima renovación.

#### **REGLA 4.1.5 LICENCIAS EN CASOS DE CAMBIO DE DUEÑO Y TRANSFERENCIA DE UN PERMISO ÚNICO**

- a. Cuando ocurra un cambio de nombre, dueño o un sucesor de una licencia comprendida dentro de un Permiso Único, el solicitante deberá cumplir con lo dispuesto en la [Sección 3.7.1.5](#) (Cambio de Dueño y Transferencia de los Permisos Único) del Tomo III de este Reglamento
- b. El solicitante deberá cumplir en estos casos con los requisitos establecidos en la [Regla 4.1.4](#) (Requisitos de Presentación para Solicitudes Nuevas y Renovación de Licencias) del Tomo III de este Reglamento.

#### **REGLA 4.1.6 CANCELACIÓN DE LICENCIAS**

- a. Aquellos casos en que el tenedor de una licencia cese la operación para la cual obtuvo la misma, y no renueve el Permiso Único, la licencia se entenderá cancelada.
- b. Antes de autorizarse la cancelación de la licencia, en el caso de fabricantes, se determinará mediante investigación a ser realizada por funcionarios del DH, si realmente las operaciones han cesado, que no hay existencias de los productos que fabrica y procede la cancelación solicitada.

### **CAPÍTULO 4.2 CERTIFICACIÓN DE PREVENCIÓN DE INCENDIOS**

#### **REGLA 4.2.1 DISPOSICIONES GENERALES**

##### **SECCIÓN 4.2.1.1 BASE LEGAL**

La Ley Núm. 161-2009, según enmendada, facultó a la OGPe, a los Municipios Autónomos con Jerarquía de la I a la III, los PA y los IA, según aplique, a emitir Certificación de Prevención de Incendios, relacionados, directa o indirectamente, al desarrollo y uso de terrenos y para la operación de negocios en Puerto Rico, como parte de un Permiso Único.

##### **SECCIÓN 4.2.1.2 PROPÓSITO**

- a. Este Capítulo tiene como propósito establecer las disposiciones para evaluación y otorgación de la Certificación para la Prevención de Incendios.
- b. Se incluyen requisitos de presentación de solicitud y el trámite que permita comenzar y continuar la operación de negocios a ser inspeccionados como parte del cumplimiento para la Certificación para la Prevención de Incendios.

#### **REGLA 4.2.2 REQUISITOS Y PROCESOS PARA OBTENER LA CERTIFICACIÓN**

Además de cumplir con los requisitos generales establecidos en la [Regla 2.1.9](#) del Tomo II, Presentación de Solicitudes de Servicios, toda persona natural, compañía o sociedad o cualquier otra entidad, dueño u operador de esta que solicite una Certificación para la

Prevención de Incendios vendrá obligado a cumplir con todas las disposiciones contenidas en este Reglamento; en el Código de Construcción de Puerto Rico, según enmendado; y cualquier otro reglamento, circular o norma interpretativa emitida por el Negociado del Cuerpo de Bomberos de Puerto Rico (NCBPR) al amparo de las facultades delegadas, de acuerdo a la operación propuesta.

#### **SECCIÓN 4.2.2.1 PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO**

- a. El solicitante certificará que el establecimiento para el cual solicita la Certificación para la Prevención de Incendios, está en conformidad o cumplirá con los requisitos establecidos en este Reglamento.
- b. Un inspector de la OGPe, inspectores de las Entidades Gubernamentales Concernidas, Inspectores del Negociado del Cuerpo de Bomberos, un PA o un IA realizará una inspección del establecimiento, que compruebe las condiciones de protección contra incendios exigidas por las disposiciones aplicables de este Reglamento, el Código de Construcción de Puerto Rico y Código de Incendios de Puerto Rico, según enmendados.
- c. Luego de evaluada toda la información y realizada una inspección de cumplimiento, se emitirá el correspondiente informe de inspección el cual será incluido en el expediente del caso del Permiso Único.
- d. Los PA e IA son responsables del contenido y el cumplimiento con las disposiciones reglamentarias y legales de los informes de inspección que preparan y someten como parte del trámite del Permiso Único.

#### **SECCIÓN 4.2.2.2 CONTENIDO MÍNIMO DEL CERTIFICADO**

El Certificado que se expida por el Inspector o PA, contendrá el siguiente párrafo:

*“Yo [NOMBRE y APELLIDOS], [Inspector Autorizado en Prevención de Incendios, PA], CERTIFICO que el establecimiento objeto del presente Certificado de Prevención de Incendios reúne los requisitos reglamentarios aplicables de seguridad, rotulación, equipo, diseño y estructurales.”*

#### **SECCIÓN 4.2.2.3 CUMPLIMIENTO**

- a. Toda solicitud de Certificación para la Prevención de Incendios para un edificio de nueva construcción, ampliación, remodelación o cambio de ocupación, deberá tener emitida una Resolución de Recomendación del NCBPR, conforme a [Capítulo 9.12](#) del Tomo IX de este Reglamento.
- b. La Certificación para la Prevención de Incendios para la operación de un negocio será emitida dentro del Permiso Único, previo a realizarse las inspecciones requeridas. La inspección del establecimiento se realizará posterior a emitirse la Certificación para la Prevención de Incendios para asegurarse comprobar, documentar y confirmar la adecuación de las condiciones y requerimientos exigidos por las disposiciones aplicables de este Reglamento.
- c. Todo establecimiento o local que solicite una Certificación de Incendios tendrán que estar en conformidad y en cumplir con las disposiciones del Código de Construcción, los Códigos de Incendios vigentes y cualquier otra reglamentación y cualquier otra ley, reglamento, circular o norma interpretativa emitida por el NCBPR al amparo de las facultades delegadas.

### REGLA 4.2.3

### FISCALIZACIÓN

- a. El NCBPR tendrá la facultad de fiscalizar en cualquier momento, realizar inspecciones e investigaciones periódicas de solares, edificios, estructuras cuando una situación particular lo amerite para detectar violaciones a las leyes o reglamentos de seguridad, protección y prevención de incendios o la existencia de cualquier situación que conlleve la posibilidad de producir un incendio o explosión; multar; ordenar la paralización o cierre de la operación de conformidad con lo dispuesto en la Ley 20- 2017, en cualquier otro reglamento, circular o norma interpretativa vigente y aplicable del NCBPR.
- b. El obtener una Certificación de Prevención de Incendios dentro de un Permiso Único, no exime de cumplir con cualquier requerimiento adicional incluido en este Reglamento, en el Código de Incendios de Puerto Rico, según enmendado, y cualquier otro reglamento, ley, circular o norma interpretativa vigente y aplicable.

### REGLA 4.2.4

### ESTÁNDARES DE REFERENCIA

- a. Los códigos y estándares de referencia en este Capítulo serán aquellos indicados en las Disposiciones Generales del mismo y forman parte de los requerimientos de este Capítulo.
- b. Donde estándares o requerimientos no estén contemplados en este Capítulo o en este Reglamento, el cumplimiento con otras leyes, códigos, ordenanzas y reglamentos adoptados por la OGPe o el NCBPR, se considerarán como evidencia *prima facie* en cumplimiento con el propósito de este Reglamento.
- c. Vehículos y embarcaciones u otros transportes similares que estén en un lugar fijo y sean ocupados como edificio, deberá ser considerado como edificios y cumplir con este Capítulo.
- d. Edificios existentes con permiso de construcción otorgado con anterioridad a la disposición de este Capítulo, tendrán que cumplir con las disposiciones para edificios existentes, conforme dispone el Código de Construcción de Puerto Rico y el Código de Incendios de Puerto Rico, vigentes aplicables, así como cualquier documentación formal emitida sobre el particular por el NCBPR.
- e. Reparaciones, renovaciones, alteraciones, reconstrucciones, cambios de ocupación y ampliaciones a edificios tendrán que cumplir con este Capítulo, el Código de Edificios Existentes, el Código de Construcción de Puerto Rico, el Código de Incendios de Puerto Rico, y cualquier reglamentación o documentación final emitida por el NCBPR, vigentes y aplicables.
- f. Equipos, materiales y operaciones de nueva introducción reguladas por este Capítulo tendrán que cumplir con los requerimientos para nueva construcción o nuevos procesos.

## CAPÍTULO 4.3

## LICENCIA SANITARIA

### REGLA 4.3.1

### DISPOSICIONES GENERALES

#### SECCION 4.3.1.1

#### BASE LEGAL

La Ley Núm. 161-2009, según enmendada, facultó a la OGPe, a través de su Secretario Auxiliar, a los Municipios con Jerarquía de la I a la III, los PA, según aplique, a emitir la Licencia Sanitaria, relacionadas, directa o indirectamente, al desarrollo y uso de terrenos y para la operación de negocios en Puerto Rico.



#### **SECCION 4.3.1.2 PROPÓSITO**

- a. Este Capítulo tiene como propósito establecer las disposiciones para evaluación, revisión y otorgamiento de las Licencias Sanitarias.
- b. Se incluyen, los criterios de diseño para proyectos de construcción, nuevos o existentes y los requisitos para la operación de negocios a ser inspeccionados como parte del cumplimiento de la Licencia Sanitaria.

#### **SECCIÓN 4.3.1.3 USOS**

- a. Toda solicitud para Licencia Sanitaria será presentada a través del SUI dentro del proceso de un Permiso Único al amparo de lo establecido en la Regla 3.7.1 de este Reglamento.
- b. La OGPe o el DS revisarán y podrá establecer cualquier requerimiento que sea aplicable al amparo de su reglamentación, posterior a realizar las inspecciones para verificar el cumplimiento con las normas aplicables, y los respectivos acuerdos colaborativos entre ambas entidades gubernamentales.

#### **REGLA 4.3.2 REQUISITOS PARA OBTENER UNA LICENCIA SANITARIA**

##### **SECCIÓN 4.3.2.1 DISPOSICIÓN GENERAL**

Además de cumplir con los requisitos generales establecidos en la [Regla 2.1.9](#) (Presentación de Solicitudes de Servicios) del Tomo II de este Reglamento, toda persona natural, compañía o sociedad o cualquier otra entidad, dueño u operador de ésta que solicite una Licencia Sanitaria vendrá obligada a cumplir con todas las disposiciones contenidas en este Reglamento, en el Código de Construcción de Puerto Rico vigente, y cualquier otro documento formal o reglamento aplicable, de acuerdo a la operación propuesta.

##### **SECCIÓN 4.3.2.2 PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO PARA OBTENER UNA LICENCIA SANITARIA**

- a. El solicitante certificará que el establecimiento para el cual solicita la Licencia Sanitaria, está en conformidad o cumplirá con los requisitos establecidos en este Reglamento, en el Código de Construcción de Puerto Rico o normativas vigentes.
- b. Al amparo de esto, se podrá emitir la respectiva Licencia Sanitaria previo a realizar las inspecciones requeridas.
- c. Se, realizará una inspección del establecimiento posterior a emitirse la Licencia Sanitaria, que compruebe, documente y confirme la adecuacidad de las condiciones físicas y sanitarias exigidas por las disposiciones aplicables de este Reglamento.
- d. Los Profesionales e Inspectores Autorizados son responsables del contenido y el cumplimiento con las disposiciones reglamentarias y legales de los informes de inspección que preparan y someten como parte de la evaluación de trámite.
- e. El informe de inspección, se hará formar parte del expediente del caso del Permiso Único.
- f. Cuando dicho informe sea realizado por un PA o IA contendrá el siguiente párrafo:  
*“Yo [NOMBRE y APELLIDOS], [PA/IA], CERTIFICO que el establecimiento objeto de la presente Licencia Sanitaria reúne los requisitos reglamentarios aplicables de seguridad, rotulación, equipo, diseño y estructurales.”*
- g. Para la presentación de una solicitud de Licencia Sanitaria para operar una planta embotelladora de agua y planta manufacturera de hielo, deberá presentar la siguiente información adicional, según aplique:
  - 1. Localización y procedencia de la fuente de abasto de agua.

2. Certificación de las propiedades físicas, químicas, microbiológicas y radiológicas del agua, expedidas por un laboratorio certificado según definido por este reglamento.
3. En el caso de plantas embotelladoras de agua localizadas fuera de Puerto Rico, una certificación de la autoridad reglamentadora competente en la jurisdicción donde está localizada la planta, o de una agencia independiente de inspección aprobada o reconocida por el Secretario de Salud, a los efectos de que dicha planta cumple con los requisitos aplicables del Código de Reglamentos Federales, para la fuente de abastos, instalaciones, método de embotellamiento, estándares de calidad de agua, control de calidad y rotulación.
4. Cualquier otra información que estime pertinente.

#### **REGLA 4.3.3 VARIACIONES Y EXCEPCIONES**

El Secretario Auxiliar de la OGPe podrá conceder variaciones y excepciones a las disposiciones de este Capítulo, siempre que la concesión de dichas variaciones y excepciones sea conforme a las leyes cuya implantación haya sido delegadas a la OGPe; y siempre que, luego de evaluada la situación, se determine que tal concesión no representa un riesgo potencial o inminente a la salud pública. Las solicitudes para otorgar variaciones y excepciones deberán radicarse por escrito.

#### **REGLA 4.3.4 FISCALIZACIÓN**

- a. El DS tendrá la facultad de fiscalizar en cualquier momento, realizar inspecciones periódicas, multar, ordenar la paralización o cierre de la operación de un negocio o establecimiento de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento General de Salud Ambiental y cualquier otro reglamento o ley aplicable del DS.
- b. El obtener una Licencia Sanitaria o Permiso Único, no exime de cumplir con cualquier requerimiento incluido en este Reglamento, en el Código de Construcción de Puerto Rico el Reglamento General de Salud Ambiental, y cualquier otro reglamento, ley o normativa vigente y aplicable.

#### **REGLA 4.3.5 DISPOSICIONES PARA DISEÑO, CONSTRUCCIÓN, USO Y OPERACIÓN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PREPARAN Y SIRVEN ALIMENTOS**

##### **SECCION 4.3.5.1 CÓDIGO DE ALIMENTOS**

Por este medio se autoriza para ser utilizado como una guía de referencia para la evaluación de los requisitos de la Licencia Sanitaria, 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 únicos.

##### **SECCION 4.3.5.2 REQUISITOS DE ABASTO DE AGUA, PLOMERÍA Y DESPERDICIOS**

- a. En los establecimientos que se dedican a la elaboración, fabricación, preparación, servicio y venta de alimentos, el agua tiene que ser potable y cumplir con los parámetros

- establecidos para la potabilidad del agua.
- b. Tiene que ser obtenida de una fuente aprobada, de un sistema público o privado de agua que esté construido, mantenido y operado de acuerdo con las disposiciones del Código de Construcción de Puerto Rico, vigente y cualquier otra reglamentación o normativa vigente y aplicable

#### SECCION 4.3.5.3 DESINFECCIÓN DEL SISTEMA

El sistema de agua potable tiene que desaguarse y desinfectarse cuando se haya realizado algún tipo de construcción, reparación o modificación en el sistema de agua potable, antes de reinstalarse el servicio o haya ocurrido una situación de emergencia, tal como una inundación, que pudiera haber introducido contaminantes al sistema; tiene que desaguarse y desinfectarse antes de reinstalar nuevamente el servicio.

#### SECCION 4.3.5.4 ESTÁNDARES DE CALIDAD DE AGUA POTABLE EN LOS ESTABLECIMIENTOS

- a. **Agua potable** - 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 apta para beber se puede usar solo si su uso está aprobado.
  - 2. El agua no apta para beber puede ser usada solamente para otros propósitos que no sean culinarios, tales como acondicionadores de aire, enfriamiento de equipo que no contenga alimentos, protección contra el fuego y para riego.
- 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 y según requerido por los reglamentos estatales de calidad de agua.
- 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.

#### SECCION 4.3.5.5 CANTIDAD Y DISPONIBILIDAD DEL AGUA

- a. **Capacidad**
  - 1. La fuente y sistema de agua tiene que ser de suficiente capacidad para cumplir con las demandas de agua del establecimiento de alimento.
  - 2. Los sistemas de generación y distribución de agua caliente tendrán que ser suficientes para cumplir con los períodos de mayor demanda del establecimiento de alimentos.
- 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 suministro de agua para establecimientos temporeros o en casos de interrupciones temporeras del servicio en los cuales el agua no tiene que tener presión.
- c. **Distribución, entrega y retención** - El agua tiene que venir de una fuente, mediante uso de:
  - 1. Una red principal aprobada de agua pública; o

2. Uno o más de los siguientes medios tienen que ser contruidos, mantenidos y operados de acuerdo a la ley:
  - a) Cañería matriz privada de agua, bombas de agua, tuberías, mangueras, conexiones y accesorios relacionados.
  - b) Vehículos para transporte de agua, y
  - c) Envases de agua.
- d. **Abasto alterno de agua**  
 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:
  1. Un abasto de agua embotellada
  2. Uno o más envases portátiles cerrados;
  3. Un tanque cerrado para transportar agua;
  4. Un tanque en el local para almacenar agua;
  5. Cañería, tubería o manguera conectadas a una fuente adyacente aprobada.

#### SECCION 4.3.5.6 SISTEMA DE PLOMERÍA

- a. **Materiales Aprobados**
  1. El sistema de plomería y mangueras para el transporte agua tienen que estar contruidos y reparados con materiales aprobados conforme al Código de Plomería de Puerto Rico (ICP), adoptado en el Código de Construcción de Puerto Rico vigente y cualquier otro reglamento o normativa vigente y aplicable.
  2. 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 conforme al Código de Plomería de Puerto Rico (ICP), adoptado en el Código de Construcción de Puerto Rico, vigente y cualquier otro reglamento o normativa vigente y aplicable.
  2. Los accesorios de plomería, tales como mezcladoras, llaves, lavamanos, servicios sanitarios o urinales, tienen que ser de fácil limpieza.
- c. **Instalaciones de lavado de manos**
  1. Los lavamanos tienen que estar equipados para proveer agua a una temperatura de por lo menos 100°F (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)** - El espacio de aire de los equipos, incluyendo el equipo no relacionado a los alimentos, debe cumplir con el Código de Plomería de Puerto Rico (ICP), vigente.
- 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 cumplir con los estándares 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, conforme establece el Código de Plomería de Puerto Rico vigente.
- 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 (1) lavamanos o el número de lavamanos necesario para el uso conveniente de los empleados y no menos de los requeridos por el Código de Construcción de Puerto Rico, vigente.
2. En un establecimiento que tenga un (1) 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, cuando la exposición del alimento es limitada y los lavamanos no estén convenientemente disponibles, como es el caso de algunos establecimientos temporeros o en algunas áreas de las máquinas expendedoras, los empleados pueden usar toallitas desechables humedecidas con solución química para lavarse las manos.

h. **Servicios sanitarios y urinales –**

1. Debe proveerse no menos del número de servicios sanitarios requeridos por el Código de Construcción de Puerto Rico, vigente.
2. La sustitución de urinales por servicios sanitarios, debe hacerse de acuerdo al Código de Plomería de Puerto Rico (ICP), adoptado en el Código de Construcción de Puerto Rico, vigente.

i. **Fregadero de servicio (pileta)** - Por lo menos un fregadero de servicio y un contenedor para limpieza, equipado con desagüe de piso, tiene que ser provisto y convenientemente localizado, fuera del área de elaboración, 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.

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

1. El sistema de plomería debe estar instalado para evitar que un retroflujo de un contaminante (sólido, líquido o gaseoso) y que este pueda entrar al sistema de abasto de agua.
2. Deberán instalarse dispositivos o mecanismos (Air Gap) en grifos, mangas, mangueras, llaves de manguera para la prevención de retroflujo conforme establece el Código de Plomería de Puerto Rico (ICP), vigente.

k. **Dispositivo para la prevención de retroflujo, carbonatador**

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

l. **Lugar y colocación de los lavamanos** - Lugar y colocación de los lavamanos – el lavamanos para los empleados debe estar accesible y convenientemente localizado:

1. Para permitir que los empleados usen convenientemente el mismo, en la preparación de alimentos, servicio de alimentos y áreas para lavar utensilios; y
2. En servicios sanitarios o en sus cercanías.

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 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.
- 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 para otro propósito que no sea para el lavado de manos.
  3. Una instalación de lavado de manos automática puede ser usada en conformidad con las instrucciones del fabricante.
- o. **Prohibición de una conexión cruzada**
1. Ninguna persona puede crear una conexión cruzada, conectando una tubería o conducto entre el 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:
    - a) Dársele mantenimiento, según las especificaciones del fabricante, y
    - b) Limpiarse según las especificaciones del fabricante o de acuerdo a las especificaciones en el próximo inciso de esta, la alternativa que sea más estricta.
  2. Los procedimientos de limpieza tienen que seguir como mínimo los siguientes pasos y tienen que llevarse al menos una vez por semana:
    - a) Desaguar completamente y desmontar las partes que estén en contacto con agua y aerosol; y
    - b) Limpiar con cepillo el embalse, tubería de aerosol y boquillas de desagüe con una solución detergente apropiada.
    - c) Descargar el sistema completamente con agua para remover la solución de detergente y acumulación de partículas; y
    - d) 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.
- r. **Mantenimiento del sistema en buen estado de reparación** - El sistema de plomería tiene que:
  1. Ser reparado de acuerdo a al Código de Plomería de Puerto Rico (ICP), vigente y cualquier otro reglamento aplicable; y
  2. Mantenerse reparado correctamente.
- s. **Tanque portátil de agua** - 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 y no absorbente; y
  3. Con una superficie de terminación suave y de fácil limpieza.
- t. **Diseño y construcción del sistema cerrado, inclinado para drenar** - Un tanque movable de agua tiene que ser:
1. Estar cerrado desde la entrada para llenar hasta la salida de descarga; e
  2. Inclinado hacia una salida que permita su completo desagüe.
- 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:
    - a) Una junta y un dispositivo para asegurar la cubierta en su sitio; y
    - b) 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 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 con:
1. Una malla de 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 sopladas 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, polvo de la calle, aceite o grasa.
- y. **Manguera, construcción e identificación** - La manguera que para transportar el agua potable al tanque debe ser:
1. Segura;
  2. Durable, resistente a corrosión e impermeable;
  3. Resistente a agujeros, astilladas, hendeduras, raspaduras, ralladuras, torcimiento y descomposición;
  4. Con una terminación interior suave; e
  5. Identificada en forma clara y duradera para su uso, si no está permanentemente conectada.
- 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 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.
- aa. **Cubierta protectora o dispositivo** - Una tapa y cadena, gabinete cerrado, tubo cerrado de almacenaje u otra tapa o artefacto protector aprobado, debe proveerse para la entrada y salida de agua y manguera.
- bb. **Operación y mantenimiento 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 después de una construcción, reparación, modificación y después de períodos de tiempo sin uso.

cc. **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 abasto de agua.
2. Protección de la entrada, salida y ajustador de la manguera
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.

dd. **Tanque, bomba y mangueras, dedicación**

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

#### SECCION 4.3.5.7 AGUAS NEGRAS, OTROS DESPERDICIOS LÍQUIDOS Y AGUA DE LLUVIA

- a. **Sistemas de drenaje del establecimiento** - Los sistemas de desagüe de establecimientos de alimento, incluyendo las trampas de grasa que transportan aguas negras, tienen que ser diseñados e instalados como especificado.
- b. **Prevención de retroflujo**
  1. Excepto como especificado en los próximos dos (2) incisos de esta sección, no debe existir una conexión directa entre el sistema de aguas negras y un desagüe que se origina en el equipo donde es colocado el alimento, equipo portátil, o utensilios.
  2. Una máquina para lavar equipo y utensilios puede tener una conexión directa entre su desagüe y un desagüe de piso, siempre y cuando la máquina esté localizada dentro de cinco (5) pies (1.5 mm) de un desagüe de piso con sifón y la máquina esté conectada a la entrada de un desagüe de piso, con ventilación apropiada, si está permitido en el Código de Plomería de Puerto Rico o reglamento aplicable.
  3. Un fregadero para lavar utensilios o alimentos, puede tener una conexión directa, si está permitido por el Código de Plomería de Puerto Rico o reglamento vigente.
- c. **Trampa de grasa** – Las trampas de grasa deberán ser colocadas accesiblemente, de manera que se pueda limpiar con facilidad. Deberá ser instalada conforme al Código de Plomería de Puerto Rico (ICP) y cualquier Reglamento aplicable de la AAA.
- d. **Transportación de aguas negras** - Las aguas 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 negras, tanque de retención de desperdicios, bombas, tuberías, mangueras y conexiones que sean construidas, mantenidas y operadas de acuerdo a la reglamentación vigente.
- e. **Remoción de desperdicios de una venta ambulante de alimentos** - Las aguas negras y otros desperdicios líquidos tienen que ser removidos de un establecimiento ambulante de alimentos a un área de servicio aprobada para desperdicios, o por un vehículo de transporte de aguas negras, de tal manera que no se cree un peligro a la salud pública o se convierta en estorbo público.
- f. **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.



- g. **Sistema aprobado para la disposición de aguas negras** - Las aguas negras tienen que ser eliminadas por una instalación aprobada que sea:
  - 1. Una planta de tratamiento de aguas negras o alcantarillado sanitario público; o
  - 2. Un sistema individual de eliminación de aguas negras con tamaño, construcción, mantenimiento y operación conforme al Código de Sistemas Privados para Aguas Residuales de Puerto Rico, adoptado en el Código de Construcción de Puerto Rico vigente.
- h. **Otros desperdicios líquidos y agua de lluvia** - El desagüe condensado y otros líquidos de aguas no usadas y agua de lluvia tienen que descargarse del punto de descarga al punto de disposición de acuerdo a la Reglamentación vigente.

#### SECCION 4.3.5.8 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 este Reglamento.
- b. **Superficie de almacenaje exterior** - 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.
- c. **Cercado exterior** - Si se usa un cercado exterior para basura y materiales reciclables y devoluciones, el mismo tiene que ser de materiales durables y fáciles de limpiar.
- 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, fáciles de limpiar, resistentes, a prueba de insectos y roedores, y a prueba de goteo e impermeables.
  - 2. Bolsas plásticas y bolsas de papel resistentes a la humedad pueden ser usadas para forrar receptáculos utilizados para almacenaje dentro del establecimiento de alimento o dentro de receptáculos cerrados localizados en áreas exteriores.
- 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 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 donde la basura es generada o descartada regularmente, o donde los materiales reciclables o devoluciones son colocados.

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 ser provistos según sea necesario para una limpieza efectiva del equipo y receptáculos para basura y materiales reciclables y devoluciones.
  2. Si es aprobado por la agencia reguladora, se pueden usar los servicios de limpieza fuera del local, si no se provee el equipo y suministros de limpieza.
- j. **Áreas de almacenaje, máquinas de reembolso, localización de receptáculos y unidades de manejo de desperdicios:**
  1. Un área designada para 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.
  2. Una máquina de canjeo puede ser ubicada en un área de almacenaje de alimento empacado o área de consumidor de un establecimiento de alimento si el alimento, equipo y utensilios, mantelería y artículos desechables no están sujetos a contaminación por las máquinas y no sean un estorbo o un peligro a la salud pública.
  3. La localización del equipo y receptáculos de basura y materiales reciclables y devoluciones, no debe convertirse 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 para desechos de manera que sean inaccesibles a insectos y roedores.
- l. **Contenedores de basura** - Las áreas de almacenaje, cercados y contenedores de basura y materiales reciclables y devoluciones, tienen que ser mantenidos en buenas condiciones.
- 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.
  2. Cartón u otro material 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 sin estar en un contenedor cubierto, si de tal manera no se convierte en un criadero de roedores
- n. **Cubierta para los contenedores:**
  1. Los contenedores y equipo para basura y materiales reciclables y devoluciones, deben estar cubiertos.
  2. Dentro del establecimiento de alimento, si el equipo y los receptáculos:
    - a) Contienen residuos de alimento y no están en continuo uso; o

- b) Después que se han llenado; y
  - c) Con puertas de cierre ajustado si son materiales que están en el exterior del establecimiento de alimento.
- o. **Tapones para drenajes** - Los desagües en los contenedores y equipo para basura y materiales reciclables y devoluciones deben tener un tapón de desagüe.
- p. **Contenedores o vehículos** - La basura y materiales reciclables y devoluciones tienen que ser removidos del local por medio de:
  - 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. **Instalación comunal o individual**- Los desperdicios sólidos que se desechan, por ejemplo, desechos generados por medio del sistema de aguas negras, tal como a través de moladoras y pulpadoras, tienen que ser reciclados o dispuestos en una instalación aprobada, ya sea pública o privada, tienen que ser depositados en una instalación individual de basura, tal como relleno sanitario o incinerador, de tamaño adecuado y construcción, mantenimiento, y operación, de acuerdo a la ley.

#### SECCION 4.3.5.9 INSTALACIONES FÍSICAS

- a. **Características de las Superficies Interiores** - 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:
  - 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;
  - 3. Impermeables para áreas sujetas a humedad, tales como áreas para preparación de alimentos, refrigeradores o neveras, lavado de equipo y utensilios, cuartos sanitarios, servicios ambulantes de ventas de alimentos y aquéllas donde se usa métodos de limpieza de baldeo de agua o de aspersión.
  - 4. En un establecimiento de alimento temporero:
    - a) Si posee declive para desaguar, el piso puede ser concreto, asfalto, tierra o gravilla si está cubierto con un tapete, plataformas removibles, tabloncillos de listones transversales u otro material adecuado aprobado, que son efectivamente tratados para controlar polvo y evitar fango; y
    - b) 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.
- b. **Características de las superficies exteriores:**
  - 1. Las áreas exteriores para caminar y guiar tendrán 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.
  - 2. Las superficies exteriores de edificios y establecimientos ambulantes de alimento, tendrán 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 ser materiales especificados en el Código de Alimento.
- c. **Diseño, construcción e instalación:**
  - 1. **Pisos, paredes y techos** - Los pisos, cubiertas de pisos, paredes, cubiertas de paredes

y techos, tendrán que ser diseñados, contruidos 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.

2. **Líneas de Servicio:**

- a) Las líneas de servicio público y tuberías no deben estar expuestas innecesariamente.
- b) Las líneas de servicio público y tuberías, tendrán que ser instaladas de manera que no obstruya o interfiera con la limpieza de pisos, paredes o techos.
- c) Las líneas de servicio público y tuberías no pueden ser instaladas en el piso.

3. **Uniones de pisos y paredes, cóncavas, cerradas o selladas:**

- a) En los establecimientos de alimento donde se utilicen los métodos de limpieza que no incluyan el baldeo de agua, las juntas de los pisos y las paredes deben de ser cóncavas y cerradas y no mayores de 1/30 de pulgada (1 mm).
- b) Los pisos en establecimientos de alimento donde se usa el baldeo como método de limpieza, tendrán que tener instalaciones de desagüe y un declive para drenaje del agua y las juntas de los pisos y paredes tienen que ser cóncavas y selladas.

4. **Alfombrado del piso, restricciones e instalación:**

- a) Las cubiertas de piso, por ejemplo, alfombras y materiales similares, no deben instalarse como cubierta para el piso en áreas de preparación de alimentos, refrigeradores “walk-in”, áreas de lavado de equipo y utensilios, áreas de cuartos sanitarios, donde están ubicados los lavamanos, inodoros y urinales, cuartos de almacenaje de basura, u otras áreas sujetas a humedad, baldeo o métodos de limpieza por aspersión.
- b) Si se reviste el piso con alfombra en otras áreas que no sean aquéllas especificadas bajo el inciso anterior de esta sección las mismas deben ser:
  - 1) Fijadas al piso con una materia segura, pegajosa y durable, usando un método de estirar y clavar o por cualquier otro método; e
  - 2) 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 tabladós** - Las alfombras de área y tabladós tendrán que ser diseñadas de manera que sean fáciles de remover al momento de limpiar.

6. **Revestimiento y cubiertas para paredes y techos:**

- a) Los materiales para cubiertas de paredes y techos tendrán que ser instalados de manera que sean de fácil limpieza.
- b) Excepto aquellas áreas usadas para almacenaje seco solamente, el concreto, los bloques porosos o ladrillos usados para la construcción de paredes interiores, tendrán que ser terminadas y selladas para proveer una superficie suave, impermeable y de fácil limpieza.

7. **Accesorios para paredes y techos:**

- a) 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 ser de fácil limpieza.
- b) 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.

8. **Tachones, vigas y traviesas para paredes y techos** - Los postes, viguetas y vigas no deben estar colocados en áreas sujetas a humedad. Este requisito no aplica a establecimientos temporeros de alimento.
9. **Protectores para bombillas:**
- a) A excepción de lo especificado en el próximo inciso de esta sección, las bombillas tienen que tener un escudo, revestimiento, o ser resistentes a golpes en las áreas donde está expuesto el alimento, equipo limpio, utensilios y mantelería, o artículos desechables sin envolver.
  - b) 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:
    - 1) La integridad del empaque no se altera si vidrios rotos caen sobre éstos; y
    - 2) A los empaques se les pueden quitar de encima las bombillas rotas antes de ser abiertos.
  - c) Una lámpara infrarroja u otra clase de lámpara para dar calor debe 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.
10. **Ventilador del sistema de acondicionador de aire, calefacción y ventilación** - Los sistemas de calefacción, ventilación y acondicionador de aire deben 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.
11. **Dispositivos para el control de insectos, diseño e instalación:**
- a) Los dispositivos usados para electrocutar o aturdir insectos voladores tendrán que ser diseñados para retener los insectos dentro del mismo.
  - b) Los dispositivos para el control de insectos deben ser instalados de manera que:
    - 1) No estén localizados en la parte superior del área designada para la preparación de alimentos, y
    - 2) Eviten que los insectos muertos y fragmentos de éstos sean expulsados o que caigan sobre alimento 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:**
- a) 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:
    - 1) Rellenar o cerrar agujeros y otros espacios a lo largo de pisos, paredes y techos;
    - 2) Ventanas con cierre hermético; y
    - 3) Puertas sólidas con cierre automático que ajuste herméticamente a su marco.
  - b) El inciso 1(a) no aplica si el establecimiento de alimento tiene salida hacia una

estructura más amplia, por ejemplo, en un centro comercial, aeropuerto o edificio comercial; o hacia una estructura aneja, 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.

- c) Puertas exteriores usadas como salidas no necesitan cerrar automáticamente si están:
    - 1) Sólidas y ajustan herméticamente
    - 2) 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
    - 3) 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.
  - d) 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 (b), las aberturas deben estar protegidas para evitar la entrada de insectos y roedores mediante el uso de:
    - 1) Paneles de tela metálica de dieciséis (16) hilos por pulgada (16 hilos por cada 25.4 mm);
    - 2) Cortinas de aire apropiadas en diseño e instalación para controlar insectos voladores; o
    - 3) Otros medios igualmente efectivos.
  - e) El inciso 4 de esta sección 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 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 sobreprotección, excepto 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 sobreprotección excepto aquellas áreas donde sólo se le surte con agua o se descargan aguas negras o cualquier otro desecho líquido a través de un sistema cerrado con mangueras, las cuales no necesita tener sobreprotección.
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 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.
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 proveerse un lavamanos, provisto de papel toalla y zafacón.
22. **Intensidad de la iluminación** - La intensidad de la luz debe ser:
  - a) Por lo menos de ciento diez (110) en intensidad luminosa (bujías de 10 pies) a una distancia de treinta (30) pulgadas (75 cm) 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.
  - b) Por lo menos doscientos (220) en intensidad luminosa (bujías de 20 pies):
    - 1) En una superficie donde el alimento se exhibe en autoservicio para el consumidor, tal como en bufetes, mostradores de ensaladas en las que provisiones frescas o alimentos empacados son vendidos y ofrecidos para el consumo;
    - 2) Dentro de equipo tales como refrigeradores “reach-in” y refrigeradores de pie;
    - 3) A una distancia de 30 pulgadas (75 cm.) sobre el piso en áreas usadas para lavarse las manos, lavar utensilios, almacenar equipo y utensilios y en servicios sanitarios.
    - 4) Por lo menos 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, moledoras o sierras, donde la seguridad del empleado es un factor de seguridad.
23. **Ventilación mecánica:**
  - a) 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 ventilación mecánica de suficiente capacidad.
  - b) Si la ventilación es hacia fuera, los sistemas de ventilación no deben ser un peligro a la salud o un estorbo público.
24. **Designación de vestidores y armarios:**
  - a) Se deberá designar un cuarto o área de vestidores si los empleados acostumbran cambiarse de ropa en el mismo establecimiento.
  - b) Se deberá proveer un vestidor o lugar apropiado para que los empleados coloquen su ropa y pertenencias.
25. **Conveniencia y accesibilidad de comodidades para los empleados:**
  - a) Los servicios sanitarios tienen que estar convenientemente localizados y accesibles a los empleados durante las horas de operación.
  - b) Las áreas designadas para comer y beber y para empleados, deben estar localizadas de manera que el alimento, equipo, utensilios, mantelería y artículos desechables estén protegidos de contaminación.



- c) Los armarios con cerraduras u otras instalaciones apropiadas tienen que estar localizadas en un salón o área designada donde la contaminación de alimento, equipo, utensilios, mantelería, artículos desechables no pueda ocurrir.
- 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 y artículos desechables.

**REGLA 4.3.6                    DISPOSICIONES PARA DISEÑO, CONSTRUCCIÓN, USO Y OPERACIÓN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE MANUFACTURAN ALIMENTOS**

**SECCION 4.3.6.1            EDIFICIOS E INSTALACIONES**

- a. **Planta Física** - La planta física de un establecimiento para la manufactura de alimento, debe mantenerse en condición tal que permita la protección del alimento contra la contaminación. Los métodos para el mantenimiento adecuado de la planta física incluyen, pero no se limitan 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 que 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 instalaciones 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 instalaciones de la planta y sus estructuras deben ser de tamaño adecuado, construidos y diseñados de manera tal que faciliten el mantenimiento y los procedimientos sanitarios para propósitos de manufactura de alimentos. La planta y las instalaciones 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 con 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:
  - a) El uso de cubiertas protectoras.
  - b) Áreas de control sobre y alrededor de las naves para eliminar la proliferación de plagas.
  - c) Cotejo frecuente para prevenir la infestación con plagas.
  - d) 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 limpiados y mantenerse en buen estado; 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 empaqueo 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 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 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 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. Proveer, donde sea necesario, tela metálica y otra protección contra las plagas.

#### SECCION 4.3.6.2 INSTALACIONES SANITARIAS Y CONTROLES

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

- a. **Abasto de agua** - El abasto de agua debe ser suficiente para el propósito de la operación y debe provenir de una fuente adecuada. Cualquier agua que entre en contacto con alimento o con superficies en contacto con alimentos debe ser segura y de calidad sanitaria adecuada. Agua corriente a temperatura adecuada, con presión adecuada, según sea necesaria, debe 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 instalaciones sanitarias de los empleados.
- b. **Plomería:**
  1. La plomería debe ser de tamaño adecuado y debe estar diseñada e instalada y mantenida conforme al Código de Plomería de Puerto Rico (ICP), vigente:
  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 descargarse en un sistema de alcantarillado o en un sistema de disposición individual adecuado.
- d. **Instalaciones sanitarias:**
  1. Cada planta debe proveer a los empleados instalaciones sanitarias adecuadas y accesibles. En cumplimiento con este requerimiento deben proveer lo siguiente:
  2. Mantenimiento de las instalaciones en condiciones sanitarias óptimas.
  3. Mantenimiento de las instalaciones en buen estado de reparación en todo momento.
- 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. **Instalaciones para el lavado de manos** - Las instalaciones para el lavado de manos deben ser adecuadas y convenientes; y deben estar provistas de agua corriente a temperatura adecuada. El cumplimiento con este requerimiento debe realizarse proveyendo lo siguiente:
  1. Lavado de manos y donde sea apropiado, instalaciones de higienización de manos en cada local en la planta donde las buenas prácticas de higiene requieran que el empleado se lave 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 recontaminación 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 o salones de procesamiento y en todas las áreas donde los empleados pueden manejar tales alimentos, materiales y superficies.
  6. Receptáculos de desperdicios que estén contruidos y mantenidos de manera tal que protejan contra la contaminación.
- g. **Desperdicios y residuos** - Los desperdicios y los residuos de los procesos deben 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.

#### **REGLA 4.3.7 ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO**

##### **SECCIÓN 4.3.7.1 PRODUCTOS PROCEDENTES DE LA INDUSTRIA HELADERA Y POSTRES CONGELADOS**

Los productos procedentes de la Industria Heladera, y los postres congelados, según definidos en 21 "CFR" 135.3, estarán reglamentados en esta sección, de acuerdo a las recomendaciones

de la *U.S. Food and Drug Administration* (UFDA) incluidas en la Guía para el Procesamiento de Postres Congelados, según sea revisada y conforme a lo dispuesto en el Título 21 Parte 135 del "CFR", según sea enmendado.

#### **SECCIÓN 4.3.7.2 ROTULACIÓN DE ALIMENTOS**

Todo alimento manufacturado o empacado en Puerto Rico e importado, será rotulado, y su etiqueta estará conforme a lo dispuesto en el Título 21 Parte 101 del "CFR", según sea enmendado y por la Ley Núm. 72 del 26 de abril de 1940, conocida como la *Ley de Alimentos, Drogas y Cosméticos de P.R.*, según enmendada, disponiéndose que las exenciones concedidas en el Título 21, Parte 101.9 (j); 1 (i), (ii) no serán aplicables en Puerto Rico. Además, cumplirán con los siguientes requisitos:

- a. Su etiqueta o rotulación deberá ser aprobada por el DS previo a ser utilizada por el solicitante. La rotulación de los productos elaborados o procesados y mercadeados en Puerto Rico deberá ser en el idioma español o en formato bilingüe (inglés y español).
- b. El número del Permiso Único o el número de la Licencia Sanitaria-deberá estar impreso en dicha etiqueta o rotulación, al igual que el número de lote o fecha de producción. Disponiéndose, que el Secretario de Salud podrá requerir la impresión de cualquier otra información que estime pertinente en la etiqueta o rótulo.

#### **SECCIÓN 4.3.7.3 TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS**

La toma de muestras de alimentos requeridas por este Reglamento o por cualquier otro reglamento o Ley, estatal o federal, se realizará por el DS y de conformidad con la reglamentación vigente del DS.

#### **SECCIÓN 4.3.7.4 CUALIDADES NUTRICIONALES DE LOS ALIMENTOS**

Se aplicarán como norma, los requisitos y las guías sobre cualidades nutricionales de los alimentos para consumo humano del Título 21, Partes 104 y 137, del "CFR", según sean enmendadas.

#### **SECCIÓN 4.3.7.5 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, EMPAQUE Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO**

A todo establecimiento público, según definido en este Reglamento, donde se manufacturen, empaquen o se almacenen alimentos para consumo humano, se le aplicarán las disposiciones incluidas en Título 21 Parte 110 del CFR, según sea enmendado.

#### **REGLA 4.3.8 DISPOSICIONES PARA DISEÑO, CONSTRUCCIÓN, USO Y OPERACIÓN ESTABLECIMIENTOS PARA EMBOTELLADORAS DE AGUA**

##### **SECCIÓN 4.3.8.1 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 transportadores 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 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 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.

#### **SECCION 4.3.8.2 INSTALACIONES SANITARIAS**

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

- a. **Agua para el producto** - El abasto de agua para el producto de cada planta debe provenir de una fuente aprobada, adecuadamente localizada y protegida. La fuente debe 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.
- b. **Agua para operaciones** - Si es diferente del abasto de agua del producto, el suministro de agua para las operaciones se obtendrá de una fuente aprobada, adecuadamente localizada, protegida y operada; y la fuente debe 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.

#### **SECCIÓN 4.3.8.3 RESPONSABILIDAD Y FACULTADES DEL DEPARTAMENTO DE SALUD**

- a. El DS expedirá las licencias y certificaciones correspondientes al procesamiento o embotellado, la distribución, importación y transporte de agua embotellada, conforme a las disposiciones del Reglamento General de Salud Ambiental.
- b. El DS será responsable de realizar las inspecciones sanitarias y análisis bacteriológicos y químicos necesarios, según establecido en el Reglamento General de Salud Ambiental, según enmendado.

#### **REGLA 4.3.9 DISPOSICIONES PARA DISEÑO, CONSTRUCCIÓN, USO Y OPERACIÓN ESTABLECIMIENTOS PARA PLANTAS MANUFACTURERAS DE HIELO**

##### **SECCIÓN 4.3.9.1 ABASTOS DE AGUA**

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 DS.

#### SECCIÓN 4.3.9.2 REQUISITOS DE UBICACIÓN

Todo edificio o local que sea utilizado como planta de hielo deberá cumplir con los requisitos de la ley federal "*Americans with Disabilities Act*", y contar con las instalaciones 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 influyeran adversamente la calidad del hielo a elaborarse, la salud y el bienestar de los trabajadores, ni constituyan un estorbo público.

#### SECCIÓN 4.3.9.3 REQUISITOS SANITARIOS PARA LAS INSTALACIONES

- a. Los pisos de todas las áreas destinadas a la manufactura, procesamiento, empaque o almacenaje de hielo, los servicios sanitarios y vestidores, serán de fácil limpieza que permitan mantenerse en buen estado de conservación y limpieza.
- b. Los pisos deberán ser de material impermeable aprobado por el DS.
- 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.
- f. Las puertas que den al exterior del edificio abrirán hacia afuera y ajustarán al marco y al piso; las ventanas ajustarán a sus marcos.
- g. Todas las puertas que den al exterior de la planta deberán estar provistas de un mecanismo adecuado de cierre automático.
- h. El hielo para consumo humano será procesado y empacado en locales o instalaciones utilizados exclusivamente para tales fines y el agua con que se manufactura, provendrá de un abasto y sistema aprobado por el Departamento de Salud.
- 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, excepto cuando haya iluminación natural equivalente.
- j. Los fregaderos, tanques y demás equipo utilizado para la limpieza y desinfección de utensilios deberán mantenerse en buen estado de conservación y limpieza.
- 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.
- 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. 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.
- n. Las líneas de desagüe de los equipos no descargarán aguas sobre la superficie del terreno o en las áreas de trabajo.
- 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.
- p. Se dispondrá de toda agua usada a través del sistema de alcantarillado sanitario o mediante un sistema aprobado por el Departamento. Dicho sistema deberá ser construido, operado y mantenido de acuerdo a las leyes y reglamentos sanitarios aplicables.
- q. Toda planta de hielo estará provista de servicios sanitarios adecuados, convenientemente localizados y separados para ambos sexos.
- r. Los servicios sanitarios no tendrán comunicación directa con las áreas de manufactura, procesamiento, producción, empaque o almacenaje de hielo.
- s. Los servicios sanitarios se mantendrán limpios y en buen estado de conservación; deberán adecuada iluminación y ventilados adecuadamente y estarán siempre provistos de papel toalla o de un sistema mecánico para el secado de manos, jabón líquido y zafacón.
- t. Se proveerán instalaciones 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.
- u. Solo se utilizarán máquinas tipo industrial para elaborar, empaçar y sellar las bolsas de hielo. “Máquina tipo industrial”, estará definido como el conjunto de equipo necesario para fabricar, almacenar, empaçar 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 4.3.10**

#### **REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA USO Y OPERACIÓN DE EDIFICIOS RESIDENCIALES, COMERCIALES E INDUSTRIALES, LOCALES Y ALREDEDORES**

- a. Todo proyecto de construcción, ampliación o remodelación deberá obtener una Recomendación de DS conforme a las disposiciones del Tomo IX de este Reglamento.
- b. Los edificios residenciales, edificios, locales y sus dependencias estarán sujetas a inspección sanitaria y sus dueños, usufructuarios, administradores o inquilinos tendrán el deber de hacer las obras, reparaciones o mejoras sanitarias que se exijan en cada caso.
- c. El dueño, usufructuario, arrendatario, administrador o inquilino, según sea el caso, estará obligado a conservar en estricta limpieza y en buenas condiciones sanitarias todos los departamentos, dependencias e instalaciones de plomería, cuidando que no se acumulen en su interior basura y otros desechos domésticos; deberá observar igual medida en los techos, patios y alrededores, deberá cuidar también de que no se estanquen las aguas en el patio, ni se acumule agua en envases u objetos que puedan constituirse en un criadero de mosquitos; ni permitirá que se arrojen frutas o vegetales, envases usados o sustancias que puedan ser perjudiciales a la salud o sirvan de alimento guarida a roedores e insectos. Se mantendrán los patios y alrededores libres de desechos fecales de animales, maleza, escombros o cualquier otro desperdicio.
- d. Las poblaciones donde hubiera alcantarillado sanitario, los edificios residenciales, comerciales o industriales, estructuras o locales deberán conectarse directamente al sistema. Donde no hubiera alcantarillado sanitario podrá permitirse la conexión a un sistema individual de disposición de aguas usadas, construido conforme al Código para Sistemas Privados de Disposición de Aguas Residuales de Puerto Rico (IPSDC), adoptado en el Código de Construcción de Puerto Rico, vigente. Todas las descargas del edificio deberán estar conectadas, incluyendo fregaderos, duchas y lavaderos, a dicho sistema. En ambos casos, las instalaciones sanitarias deberán ajustarse a las disposiciones del Código de Plomería de Puerto Rico (IPC), vigente.

- e. Edificios residenciales en áreas donde no hubiera alcantarillado sanitario se deberá cumplir con lo dispuesto en la reglamentación del DRNA y cualquier otra entidad gubernamental concernida.
- f. Edificios, estructuras, establecimientos y locales dedicados a actividad comercial se proveerán instalaciones sanitarias, separadas para damas y caballeros, convenientemente localizados, disponibles para los clientes y empleados del establecimiento y en números suficientes. Disponiéndose que, en locales comerciales dedicados a operaciones no relacionadas con alimentos, o con alimentos no preparados en el local, Secretario Auxiliar de la OGPe podrá eximir de esta disposición, siempre que dicha exención no represente un riesgo a la salud pública o en una violación al Código de Construcción de Puerto Rico (PRBC) vigente. También se podrá eximir de esta disposición a locales que posean servicios sanitarios comunales y accesibles.
- g. El dueño o representante de cualquier edificio, estructura o local (tanto en la zona urbana, como rural), estará obligado a hacer vaciar los pozos sépticos y filtrantes antes de que se desborden y deberá corregir las deficiencias u otros defectos que pudieran dar origen a filtraciones de aguas negras o usadas o emanaciones molestosas, tanto de pozo séptico, como de las instalaciones sanitarias del pozo o del alcantarillado sanitario.
- h. La basura y otros residuos domésticos deberán depositarse en receptáculos metálicos o plásticos (resistentes e impermeables) provistos de asas y tapas de buen ajuste, que no tengan hendiduras o agujeros. Todo desperdicio doméstico o comercial deberá ser depositado en bolsas plásticas, que a su vez serán depositadas en los receptáculos antes mencionados.
- i. Aquellos establecimientos donde se generen desperdicios peligrosos (tóxicos o biomédicos) deberán cumplir con las disposiciones de los Reglamentos sobre Desperdicios Sólidos Peligrosos y No Peligrosos del DRNA, según sean enmendados. En locales comerciales deberá instalarse un grifo en el área donde ubican los receptáculos para el depósito de basura y otros desperdicios, para el lavado y limpieza de la misma.
- j. No se mantendrán animales de cualquier tipo, a excepción de los domésticos o mascotas, ni la crianza de estos animales con ningún fin, en patios, alrededores u otras dependencias de casas viviendas o edificios, en áreas urbanizadas y distritos residenciales. La crianza de animales se ubicará conforme a lo dispuesto en este Reglamento Conjunto.
- k. El DS tendrá la facultad para determinar si la tenencia o mantenimiento de estas mascotas constituyen un problema de salud pública, considerando los criterios de espacios disponibles y condiciones sanitarias existentes; y podrá requerir la acción correctiva necesaria, incluyendo la remoción de los animales. Disponiéndose, además que, aun cuando la definición de mascotas incluye la especie equina, en áreas residenciales y urbanas prevalecerá el criterio de espacio disponible y mantenimiento, para permitir tales animales en estas áreas.
- l. Zonas o áreas donde esté permitido la crianza de animales, tanto éstos, como las instalaciones y alrededores donde se encuentren deberán mantenerse en estricta limpieza.
- m. Los jardines, parques, solares yermos, deberán mantenerse limpios, libres de maleza, escombros o de cualquier otro desperdicio. Estos no se usarán para depositar basura o pastar animales.
- n. Los edificios que tuvieran una planta destinada para vivienda y otra para comercio; éstas han de quedar completamente incomunicadas entre sí.
- o. La posesión de mascotas en viviendas públicas o en estructuras residenciales multipisos, será reglamentada por la administración interna o junta de condóminos. Dicha

reglamentación tendrá entre otros propósitos, prevenir presencia de éstos animales en las instalaciones.

#### **REGLA 4.3.11 DISPOSICIONES PARA DISEÑO, CONSTRUCCIÓN, USO Y OPERACIÓN PARA PISCINAS, "SPAS" Y "JACUZZIS" PÚBLICOS**

##### **SECCIÓN 4.3.11.1 RECOMENDACIONES Y PERMISOS**

- a. Para construir, modificar o remodelar, una piscina será necesario presentar con anterioridad un plano del proyecto, para obtener una Recomendación de Salud, previo al Permiso de Construcción de la OGPe o Municipio Autónomo con Jerarquía de la I a la III.
- b. La recomendación será presentada ante la OGPe, previo a su construcción, y será radicada de conformidad al Tomo IX de este Reglamento y deberá cumplir con las disposiciones del Código de Piscinas y "Spas" de Puerto Rico (ISPSC), adoptado en el Código de Construcción de Puerto Rico. Incluirá, además; fuente de abasto de agua, carga del diseño, los desagües y niveles, una descripción del equipo a ser utilizado y cualquiera otra información requerida.

##### **SECCIÓN 4.3.11.2 CERTIFICACIÓN DE CONDICIONES SANITARIAS**

- a. Toda persona que opere, posea, administre, arriende o en forma alguna ejerza dominio sobre una piscina pública, deberá obtener, previo a la operación de ésta, una Licencia Sanitaria expedida por la OGPe.
- b. Se renovará conforme a las disposiciones de renovación de este Reglamento y deberá cumplir con las disposiciones del Título 40, Parte 141 del Código de Reglamentos Federales.
- c. Previo a que se expida la licencia sanitaria, el dueño, arrendador o parte interesada hará tomar dos muestras de agua a la piscina en días diferentes, someterá dichas muestras a un análisis bacteriológico y presentará los resultados como parte de los documentos requeridos para expedir la licencia. Los análisis deberán ser realizados en un laboratorio certificado. Los resultados de dichos análisis deberán cumplir con las disposiciones establecidas en el Título 40, Parte 141 del Código de Reglamentos Federales.

##### **SECCIÓN 4.3.11.3 ESPECIFICACIONES DE DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE PISCINAS, "SPAS" Y "JACUZZIS" PÚBLICOS**

El diseño de piscinas, "Spas" y "Jacuzzis" deberá estar en cumplimiento con el Código de Piscinas de Puerto Rico (ISPSC), adoptado en el Código de Construcción de Puerto Rico vigente.

##### **SECCIÓN 4.3.11.4 REQUISITOS OPERACIONALES PARA PISCINAS, "SPAS" Y "JACUZZIS" PÚBLICOS**

- a. Calidad del Abasto de Agua
  1. El abasto de agua será de una fuente potable aprobada por el DS y cumplirá con los estándares primarios y secundarios, según establecidos en el Título 40, Parte 141 y 143 del Código de Regulaciones Federales, según enmendado.
  2. Si la fuente procediera de un abasto de agua salada, el agua estará exenta de cumplir con los parámetros químicos establecidos, excepto los referentes a hierro y color.
  3. Será obligatorio la instalación de una válvula que evite el retroflujo en la línea de agua



- de una piscina que esté conectada a un abasto público de agua.
4. Se instalarán interruptores de vacíos (*vacuum breakers*) en todas las mangueras utilizadas en la piscina.
  5. Se proveerán suficientes grifos para la conexión de mangueras en el área que bordea la piscina, para la limpieza de dicha área.
  6. El agua de la piscina, se mantendrá libre de bacterias coliformes.
  7. Las sustancias químicas que se utilicen en el agua de la piscina serán de procedencia aprobada por la "*National Sanitation Foundation, Inc.*" y serán compatibles con otras sustancias químicas aceptadas por el DS para ser usadas en piscinas.
  8. El pH del agua se mantendrá entre siete y dos décimas (7.2) y siete y ocho décimas (7.8).
  9. La alcalinidad del agua será no menor de cincuenta partes por millón (50 ppm).
  10. El cloro libre residual se mantendrá a una concentración entre un miligramo por litro, a cinco miligramos por litros (1mg/L - 5 mg/L).
  11. El residual de bromuro si se aplicare, será entre uno y medio miligramos por litro a seis miligramos por litros (1 ½ mg/L - 6 mg/L).
  12. La concentración máxima de ácido cianúrico será de 100 mg/L.
  13. La concentración máxima de amoníaco cuaternario será de cinco miligramos por litros (5 mg/L).
  14. La concentración máxima de cobre será de cero puntos un miligramo por litros (0.1 mg/L).
  15. La concentración máxima de plata será de cero puntos un miligramo por litro (0.1 mg/L).
  16. La concentración residual máxima de cloro con amoníaco se mantendrá en dos puntos cero partes por millón (2.0 ppm).
- b. Limpieza y mantenimiento de las piscinas, sus edificaciones y alrededores.
1. Los pisos y las paredes de las duchas se limpiarán diariamente, utilizándose un desinfectante aprobado para tales fines a la concentración indicada por el fabricante.
  2. Las paredes, pisos y cielo raso de los servicios sanitarios; los vestidores y cualquiera otra edificación de la piscina, se mantendrán siempre en buenas condiciones de reparación y de limpieza. Los aparatos sanitarios también se mantendrán limpios y en buen estado de reparación y funcionamiento. Los lavamanos estarán provistos de jabón líquido y papel toalla, o de otro equipo mecánico para el secado de las manos. Además, se proveerá un recipiente sanitario para depositar el papel toalla.
  3. El fondo y las paredes de la piscina se limpiarán cuantas veces sea necesario con el equipo de succión adecuado para conservarlos en buen estado de limpieza en todo momento.
  4. Los canales de desagüe de la piscina se conservarán limpios en todo momento.
  5. Los desagües de los pisos se limpiarán cuantas veces sea necesario.
  6. Los pisos y las aceras circundantes a la piscina se lavarán diariamente con cepillo.
  7. El equipo para recoger el cabello de los bañistas se limpiará diariamente.
  8. Los filtros se lavarán cuantas veces sea necesario según lo indique la pérdida de presión (cuando la diferencia en la presión entre el afluente y el efluente sea de cinco (5) a siete (7) libras por pulgadas cuadradas). Dichos filtros se lavarán antes de que la referida diferencia en presión sobrepase las siete (7) libras por pulgada cuadrada.
  9. La piscina se mantendrá siempre llena con agua hasta el canal de desagüe, aun durante el período que no esté en uso.
  10. La piscina se vaciará totalmente por lo menos cada seis (6) meses para una limpieza

general o antes de los seis (6) meses, si el Secretario lo estimare necesario.

11. Los pisos, las paredes y las aceras circundantes al estanque se mantendrán libres de algas y otros depósitos.
12. Se cotejará la claridad del agua de la piscina diariamente.
13. El agua de la piscina se mantendrá lo suficientemente limpia durante todo el tiempo que esté en uso, de manera que un disco negro de seis (6) pulgadas de diámetro colocado en un fondo blanco en el sitio más profundo del estanque sea claramente visible desde la acera, hasta una distancia de diez (10) yardas horizontales a lo largo del mismo.
14. Se prohíbe la presencia de cualquier animal dentro del área de la piscina.
15. Será obligatorio instalar una verja de por lo menos cuatro (4) pies de alto en el perímetro del área que comprende la piscina. Dichos alrededores se mantendrán siempre limpios.
16. Se proveerán zafacones sanitarios con tapas de buen ajuste; estos deberán estar convenientemente localizados para disponer de los desechos dispersos que puedan encontrarse en el área de la piscina.
17. Se proveerá por lo menos una (1) fuente de agua potable en el área de la piscina.

#### **SECCIÓN 4.3.11.5 CARGA DE LA PISCINA**

La carga de la piscina será determinada conforme establece el Código de Piscinas y "Spas" de Puerto Rico (ISPSC), adoptado en el Código de Construcción de Puerto Rico vigente.

#### **SECCIÓN 4.3.11.6 REQUISITOS PARA SISTEMAS DE RECIRCULACIÓN Y TRATAMIENTO DEL AGUA**

Todo equipo de recirculación y tratamiento, tales como: filtros, succión, ionizadores, generadores de ozono, dosificadores de desinfectantes y generadores de cloro, entre otros deberá cumplir con las disposiciones del Código de Piscinas y "Spas" de Puerto Rico (ISPSC), vigente y los estándares de la "NSF".

#### **SECCIÓN 4.3.11.7 NORMAS BACTERIOLÓGICAS DEL AGUA DE UNA PISCINA PÚBLICA**

Los resultados bacteriológicos de las muestras serán conformes a las disposiciones del Título 40, Partes 141 y 143 del Código de Regulaciones Federales, según sea enmendado, aplicables al agua potable.

#### **SECCIÓN 4.3.11.8 CONTROL DE CALIDAD PARA PISCINAS, "SPAS" Y "JACUZZIS" PÚBLICOS**

El operador tomará muestras para asegurar la calidad del agua con la siguiente frecuencia:

- a. Para análisis bacteriológico (incluyendo presencia de bacilos coliformes), se tomarán muestras representativas por lo menos una vez al mes. Estas serán analizadas por un laboratorio certificado.
- b. Para determinar pH y determinar las concentraciones de desinfectantes en el agua:
  1. Antes de comenzar operaciones cada día.
  2. A intervalos que no excedan de cuatro (4) horas, cuando la piscina esté abierta para bañistas.
- c. Debe cotejarse por lo menos una vez por semana la alcalinidad total.
- d. Cuando se utilice ácido cianúrico en piscina al aire libre, debe medirse su concentración inmediatamente después que se disuelva en el agua y de ahí en lo adelante,

mensualmente.

#### **SECCIÓN 4.3.11.9 LIBROS DE REGISTROS**

Todo dueño o administrador de una piscina pública será responsable de llevar diariamente los siguientes datos en un libro de registro:

- a. Resultados de muestras bacteriológicas y químicas; incluyendo la fecha y la hora que cada muestra fue tomada y su resultado.
- b. Lectura de pH (hora de lectura y fecha)
- c. Lectura de cloro residual, o residual de cualquier químico utilizado en la desinfección de no ser este cloro, incluyendo la fecha y hora de cada lectura
- d. Fecha de lavado de piscina
- e. Fecha de lavado de filtros
- f. Hora, fecha y cantidad de cloro o de cualquier otro desinfectante añadido
- g. Hora y fecha en que el fondo y las paredes de la piscina se limpiaron.
- h. Fecha en que se cambió el agua de la piscina.

#### **SECCIÓN 4.3.11.10 "SPAS" Y "JACUZZIS" PARA USO RECREACIONAL**

- a. Estas instalaciones se mantendrán en todo momento, en buen estado de limpieza, conservación.
- b. Deberán estar dotadas de un sistema de circulación completa; de filtración y desinfección.
- c. Aquellas instalaciones equipadas con calentador de agua, deberán poseer un sistema automático para el control de la temperatura.
- d. El operador deberá cotejar periódicamente el residual del desinfectante que se está utilizando.
- e. Se mantendrá un registro donde se anotarán las lecturas de pH., residual de desinfectante, contajes bacteriológico y químicos del agua, temperaturas, etc.

#### **REGLA 4.3.12 REQUISITOS PARA CONSTRUCCIÓN Y OPERACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS O LOCALES PARA EXTERMINADORAS O VENENOS COMERCIALES**

##### **SECCIÓN 4.3.12.1 INSTALACIONES FÍSICAS**

- a. Las instalaciones a ser utilizadas para almacenamiento de venenos comerciales tendrán pisos de hormigón.
- b. Las paredes serán construidas de hormigón o revestidas de material impermeable hasta una altura de treinta y seis (36) pulgadas del piso, como mínimo.
- c. Las dimensiones del local no serán menores de cien (100) pies cuadrados y no menor de ocho (8) 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. Estará provisto de agua potable, proveniente de un abasto aprobado. Deberá tener instalaciones 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 considerará adecuadamente

ventilados, cuando haya puertas, ventanas, claraboyas o demás huecos no obstruidos, equivalentes en área a cuanto menos, veinte por ciento (20%) 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 por ciento (50%).

#### **SECCIÓN 4.3.10.2 REQUISITOS PARA APLICADORES O MANEJADORES**

- a. Toda persona que se dedique en Puerto Rico a la práctica de la aplicación de venenos comerciales, con fines de lucro, mediante el uso de cualquier medio o artefacto, deberá obtener una licencia para estos propósitos, expedida por el Secretario del DS, según lo dispuesto en la Ley Núm. 132 y en conformidad a las disposiciones del Reglamento General de Salud Ambiental, según enmendado.
- b. Las personas que se dediquen a suplir venenos comerciales o equipo relacionado a tales venenos, a personas que posean licencia para la aplicación de venenos comerciales, deberán tener licencia a su vez para operar este tipo de negocio de acuerdo a las leyes y reglamentos vigentes del DS y DA.
- c. 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.

#### **SECCIÓN 4.3.10.3 ROTULACIÓN DE ENVASES DE VENENOS COMERCIALES**

La rotulación de cualquier envase cumplirá con las leyes y reglamentos aplicables, de la Agencia Federal de Protección Ambiental y deberá contener el número de registro correspondiente en el DA.

#### **SECCIÓN 4.3.10.4 VENTA DE VENENOS COMERCIALES**

- a. Toda persona que se dedique a la venta de venenos comerciales tendrá que llevar un inventario y pondrá en la factura el número de licencia del comprador, la cual mostrará a cualquier inspector del DS o del de Agricultura, que lo solicite.
- b. Los vendedores de venenos comerciales tendrán que solicitar una licencia de vendedor al DA.

#### **REGLA 4.3.13 REQUISITOS PARA EL DISEÑO Y OPERACIÓN DE SALONES DE BELLEZA, BARBERÍAS, ESTUDIOS DE TATUAJES Y ESTABLECIMIENTOS ANÁLOGOS**

Los establecimientos aludidos en este Artículo cumplirán con los siguientes requisitos:

1. Contarán con servicios sanitarios separados para damas y caballeros, convenientemente localizados, disponibles para clientes y empleados.
2. El número de instalaciones sanitarias estará conforme al Código de Construcción de Puerto Rico vigente. Disponiéndose que podrá eximirse de esta disposición, mediante solicitud de variación o exención, según establecido en la [Regla 4.3.3](#) de este Capítulo.
3. Los 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. 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. De ser este el caso, se proveerán los servicios sanitarios separados para damas y caballeros, convenientemente localizados, disponibles para clientes y empleados
6. 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.
7. Habrá provisión de agua potable, fría y caliente con suficiente presión, procedente de un abasto de agua aprobado por el DS.
8. Tendrán un mínimo de cien (100) pies cuadrados de piso, excluyendo los servicios sanitarios. Se permitirá este tamaño mínimo para establecimiento donde trabaje un sólo profesional. Si hay más de un barbero o especialista al mismo tiempo ofreciendo servicios, deberá haber cuarenta (40) pies cuadrados adicionales por cada profesional.
9. 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.
10. No se permitirá que estos locales ventilen al interior de otras dependencias de la estructura.
11. Estos locales no tendrán comunicación directa con cualquier otro establecimiento que no sea parte integrante del negocio.
12. 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.
13. Se prohíbe el uso de salones de belleza o establecimientos análogos, como dormitorio.
14. 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.
15. Todos los desperdicios sólidos serán depositados en receptáculos de material no absorbente y con tapas de buen ajuste. Dichos desperdicios se sacarán del establecimiento en bolsas plásticas selladas con la frecuencia necesaria para que no se constituyan en un peligro a la salud pública o se conviertan en un estorbo público.
16. Todo dueño o arrendatario de un salón de belleza, barbería, estudio de tatuaje, o establecimiento análogo, será responsable de mantener el mismo y sus alrededores libres de animales, insectos, ratas y demás sabandijas. Además, todas las dependencias deberán mantenerse limpias y libres de desperdicios sólidos. La planta física del establecimiento deberá mantenerse en buen estado de conservación.
17. Tanto los empleados, como los dueños que ejerzan una profesión que esté relacionada a las operaciones que se llevan a cabo en el establecimiento, mantendrán sus ropas limpias y en buen estado de conservación; sus uñas recortadas y limpias. Cuidarán de que su persona esté en perfecto estado de salud.
18. Toda persona, dueña o empleada que se desempeñe como técnico o especialista en belleza, barbero y en profesiones análogas, que ejerza su profesión en Puerto Rico deberán vacunarse contra la hepatitis B.
19. Los cepillos para el cabello; peinillas; herramientas; tenazas o pinzas; limas; despegadores de cutículas; removedores de espinillas; tijeras; copas de contactos o almohadillas de las máquinas, vibradoras de masajes; así como cualquier otra clase de herramientas, instrumentos u objetos usados en estos establecimientos y que entren en contacto directo con la persona; se desinfectarán después de cada uso y se conservarán apropiadamente en un gabinete. El almacenaje en un gabinete de rayos ultravioletas, no

- substituye el uso de agentes germicidas. Se prohíbe el uso de instrumentos sin higienizar.
20. Toda navaja utilizada, será de naturaleza desechable, o de un solo uso. La porta navajas deberá higienizarse después de cada uso. El establecimiento mantendrá accesible, un "juego" (set), de repuesto, de navajas.
  21. El equipo se mantendrá limpio; en buen estado de conservación y adecuadamente higienizado. Para su desinfección, se utilizarán germicidas químicos, clasificados por la Agencia Federal de Protección Ambiental como desinfectantes para hospitales (Hospital Grade), a la concentración y tiempo de contacto recomendado por el fabricante.
  22. El sistema de lavado e higienización será mediante inmersión del objeto, equipo o instrumentos en la solución o agente desinfectante por el tiempo estipulado por el fabricante. Todo establecimiento deberá estar provisto del equipo adecuado para llevar a cabo este proceso de inmersión.
  23. Todo profesional en este campo deberá lavarse las manos adecuadamente con agua y jabón o con solución bactericida antes de intervenir a cada cliente. Si se atiende a un cliente afectado por erupción, cortadura, inflamación o lesión purulenta se desinfectará toda área de contacto inmediatamente, luego de lavar con jabón y agua, seguido por un desinfectante eficaz.
  24. Los delantales, toallas, protectores de cabeza y cualquier otro material análogo, que no sea desechable, será sometido a un proceso de lavado y desinfección después de cada uso. En los casos en que se usen protectores de material plástico deberá usarse papel toalla de tal manera, que dichos protectores no tengan contacto directo con la piel del cliente.
  25. Todas las toallas de uso común se mantendrán en compartimientos cerrados. Cada toalla será estrictamente higienizada después de haber sido usada en un cliente. Se prohíbe reusar toallas sin haber sido higienizadas adecuadamente. Se prohíbe el uso de esponjas o motas de uso común.
  26. El material de un solo uso (desechable) se depositará, una vez usado, en un recipiente sanitario para desperdicios sólidos y bajo ningún concepto podrá ser usado en más de un cliente.
  27. Todo producto medicinal usado para coagular sangre se empleará sólo en forma de solución o en polvo y se aplicará con gasa o algodón esterilizado.
  28. Los especialistas en belleza, barberos y profesionales análogos, no darán tratamiento para enfermedades de la piel. Sólo, podrán dar los tratamientos faciales y del pericráneo que sean recomendados por los libros de textos en este campo, siempre que no se viole la legislación o la reglamentación aprobada al efecto.
  29. Estará prohibido fumar dentro de todo local de salón de belleza, barbería o establecimiento análogo.
  30. Para ejercer la profesión en este campo, toda persona deberá poseer licencia de la Junta Examinadora correspondiente o la Colegiación, si esta fuera requerida por Ley.
  31. Las disposiciones de este Artículo serán también aplicables a los especialistas en belleza ambulantes, barberos ambulantes, esteticistas y otras profesiones análogas.

#### **REGLA 4.3.14**

#### **REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA DISEÑO Y OPERACIÓN DE FUNERARIAS**

- a. El sistema de disposición de los desperdicios sólidos deberá estar conforme con los requisitos del DRNA y el DS.
- 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 se dividirán por sexo y estarán ubicados fuera del área de las capillas, descargando al alcantarillado sanitario o a cualquier otro sistema aprobado por el DRNA. Sus puertas se instalarán abriendo hacia afuera para evitar la entrada de moscas y otros Insectos. Las puertas tendrán un cierre automático y se ajustarán a sus marcos.
  - e. El Director Funerario o Director Crematorio será un profesional debidamente calificado y certificado por el DS y demostrará, para obtener el certificado correspondiente, que tiene no menos de un curso técnico vocacional en Ciencias Mortuorias u otro curso en esa materia, aprobado por el DS, además presentará evidencia de sus calificaciones morales y un Certificado de Antecedentes Penales, expedido por el Negociado de la Policía de P.R. del DSP.
  - f. Las funerarias mantendrán un registro, por un término mínimo de dos (2) años, accesible para Inspección del DS, que contenga la siguiente información:
    - 1. nombre del occiso
    - 2. fecha de su fallecimiento
    - 3. si fue embalsamado
    - 4. nombre del embalsamador
    - 5. fecha y lugar de enterramiento

#### **REGLA 4.3.15 REQUISITOS PARA DE DISEÑO Y OPERACIÓN DE CREMATORIOS**

- a. Los planos de todo horno crematorio deberán obtener una Recomendación de Salud y el DRNA, previo a su construcción.
- b. Los crematorios se ubicarán sólo en zona industrial.
- c. Estará provisto 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.

#### **REGLA 4.3.16 REQUISITOS PARA DE DISEÑO Y OPERACIÓN DE CEMENTERIOS**

##### **SECCIÓN 4.3.16.1 REQUISITO GENERAL**

No se permitirá el establecimiento de ningún cementerio en Puerto Rico a menos que haya obtenido una recomendación del DS, la OGPe o el Municipio Autónomo con Jerarquía de la I a la III haya aprobado previamente su ubicación, desarrollo y construcción.

##### **SECCIÓN 4.3.16.2 REQUISITOS ESPECÍFICOS**

- a. No se permitirán construcciones contiguas a los cementerios a menos que las mismas estén comprendidas en un plano de urbanización aprobado por la OGPe o el Municipio Autónomo con Jerarquía de la I a la III 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 semillanos, bien ventilados y con nivel freático a una profundidad no menor de un metro con veinte centímetros (1.20 metros) que permita las inhumaciones de acuerdo a los requisitos de este Artículo.
- d. En terrenos cuyos niveles freáticos estén a una profundidad entre un metro con veinte centímetros (1.20 metros) y dos metros con cuarenta centímetros (2.40 metros), solamente se permitirán enterramientos en fosas construidas de hormigón armado a prueba de agua, según aprobados por el Secretario de Salud. Se permitirán enterramientos en fosas cavadas en tierra a una profundidad de dos (2.0) metros, sin tener que cumplir con los requisitos arriba expresados, sólo en terrenos cuyos niveles freáticos estén a una profundidad de más de dos metros con cuarenta centímetros (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. Ampliaciones, al igual que la ubicación de nuevos cementerios, deberán tener recomendación del DS y los permisos correspondientes de la OGP.
- h. Las sepulturas medirán ocho (8) pies de largo por tres (3) pies de ancho.
- i. Entre una sepultura y otra habrá una separación de no menos de setenta y cinco (75) centímetros por cualquiera de sus lados.
- j. En los casos en que fueran a usarse fosas de hormigón para los enterramientos, éstas deberán tener no menos de dos metros con ochenta centímetros (2.80 metros) de largo por cuatro (4) pies de ancho.
- k. Las dimensiones arriba indicadas serán tomadas de las caras exteriores de las tumbas de hormigón, debiéndose mantener las dimensiones interiores de ocho (8) pies de largo por tres (3) pies de ancho.
- l. En los casos que se provea algún artefacto especial que permita descender el ataúd sin afectar la tumba contigua, el Secretario de Salud podrá permitir un sendero cuyo ancho no será de menos de dos (2) metros, de manera que facilite el traslado a mano de los cadáveres.
- m. Se requiere, además, que por cada cinco (5) senderos se construya otro de un ancho no menor de tres (3) 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 instalaciones especiales para la limpieza y conducción de materiales, podrá permitirse una variación de esta disposición a los fines de que los senderos de (3) metros se construyan a una separación mayor.
- n. Para el tipo de cementerio "nicho jardín" o "*lawn crypt*" los planos 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, de una proporción agua-cemento (*water-cement ratio, wcr*), que fluctuó de cincuenta (50) centímetros a sesenta (60) centímetros o el equivalente de cinco (5) a seis (6) sacos de cemento por yarda cúbica.
- o. Para la construcción en el mismo lugar:
1. El acero estructural mínimo a utilizarse será de la designación #3, de grado 60.
  2. El espesor de las paredes de las fosas por cualquiera de sus lados será no menor de tres y tres cuartos ( $3\frac{3}{4}$ ) pulgadas.
  3. 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.
  4. 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.
  5. El acero de refuerzo deberá tener continuidad en las uniones de las paredes y con la losa del fondo.
  6. La cubierta mínima de hormigón sobre el acero en la cara exterior de las paredes de la bóveda será de tres cuartos ( $\frac{3}{4}$ ) de pulgadas.
  7. La losa del fondo deberá tener una cubierta de uno y cuarto ( $1\frac{1}{4}$ ) de pulgada.
  8. Las tapas, tanto exterior como interior, estarán provistas de ganchos de acero para moverlas y levantarlas.
  9. Las cámaras prefabricadas deberán ser instaladas correctamente, según lo especificado en el diseño aprobado para cada cementerio.
  10. 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.
  11. 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 instalaciones, tales como carretillas, podadoras de grama, equipo manual para mover las lapidas de las losas y equipo de mantenimiento de las gramas y vegetación.
  12. 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.
  13. En la rotonda deberá colocarse un letrero con letras prominentes, señalando lo detallado anteriormente.

#### **SECCIÓN 4.3.16.3 UBICACIÓN DE INSCRIPCIONES, VERJAS Y FLORES**

No se podrán construir bóvedas, criptas o mausoleos, para uso privado o público, sobre la superficie del terreno para ser usados para enterramiento de cadáveres, a menos que sus planos y especificaciones hayan sido aprobados por el DS. Los planos y especificaciones deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Proveer medios adecuados para el cierre permanente y hermético de cada celda después de enterrar un cadáver, y de manera tal que no salgan líquidos o malos olores al exterior.
- b. 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 DS para el uso que se le intente dar.

- c. 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.

#### **SECCIÓN 4.3.16.4 INSTALACIONES ADMINISTRATIVAS**

- a. El propietario del cementerio proveerá instalaciones físicas para alojar a los empleados administrativos y de mantenimiento del cementerio. Dichas instalaciones 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.
  - 3. Cuarto de herramientas.
  - 4. Vestidor con duchas y aquellas otras instalaciones que se estime necesarias, con el fin de proteger la salud pública y prevenir enfermedades.

#### **SECCIÓN 4.3.16.5 AMPLIACIÓN DE CEMENTERIOS**

- a. Antes de que se efectúe una ampliación a los cementerios existentes, será preciso solicitar una recomendación del DS y los permisos correspondientes de la OGPe o Municipio Autónomo con Jerarquía de la I a la III. 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. Deberá indicarse en dichos planos la localización de los cuerpos y pozos de agua más cercanos, de manantiales y no se procederá a su modificación sin las recomendaciones y permisos correspondientes.
- b. En lo concerniente al establecimiento de cementerios municipales rurales, se exigirá los mismos requisitos anteriormente descritos.

#### **SECCIÓN 4.3.16.6 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 4.3.17 REFUGIOS Y ALBERGUES DE ANIMALES**

- a. Para construir, modificar o remodelar, un refugio o albergue de animales, será necesario presentar con anterioridad un plano del proyecto, para obtener una Recomendación de Salud, previo al Permiso de Construcción de la OGPe o Municipio Autónomo con Jerarquía de la I a la III.
- b. Dicha recomendación se someterá a través del SUI, previo a su construcción, y será radicada en conformidad al [Tomo IX](#) de este Reglamento y deberá cumplir con las

- disposiciones del Código de Construcción de Puerto Rico vigente.
- c. Los refugios y albergues de animales serán de suficiente capacidad para alojar el número de animales presentes en cualquier momento dado.
  - d. Los refugios y albergues de animales estarán dotados de áreas de confinamiento o jaulas suficientemente espaciales para alojar especies de mayor tamaño.
  - e. Todo refugio o albergue 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.
  - f. Toda persona que opere, posea, administre, arriende o en forma alguna ejerza dominio sobre un refugio o albergue de animales, deberá obtener, previo a la operación de éste, una Licencia Sanitaria expedida por la OGPe.
  - g. Se renovará conforme a las disposiciones de renovación de este Reglamento y deberá cumplir con las disposiciones del Reglamento General de Salud Ambiental.
  - h. Los refugios y albergues de animales serán mantenidos en condiciones sanitarias aceptables en todo momento.

#### **CAPÍTULO 4.4 LICENCIAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

##### **REGLA 4.4.1 LICENCIA TRAFICANTES AL DETALLE DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS CATEGORÍA A, B Y C**

###### **SECCIÓN 4.4.1.1 DISPOSICIONES GENERALES**

- a. Las Licencias de Traficantes al Detalle en Bebidas Alcohólicas se expedirán dentro del Permiso Único para cada negocio, sitio o establecimiento comercial que le sea aplicable, teniendo la misma vigencia del Permiso Único.
- b. Cualquier traficante que venda exclusivamente para el uso y consumo individual deberá obtener una Licencia de Traficante al Detalle de Bebidas Alcohólicas.
- c. Las Licencias de Traficantes al Detalle en Bebidas Alcohólicas podrán ser condicionadas en cualquier momento siempre que la situación así lo amerite, para proteger la salud, el bienestar, la seguridad y la tranquilidad de los habitantes de Puerto Rico.
- d. Categorías de Licencias de Traficantes al Detalle en Bebidas Alcohólicas
  1. **Categoría A** - Estas licencias se expedirán a establecimientos que expendan bebidas alcohólicas a consumirse dentro de los mismos. Bajo esta categoría se podrán vender sellados y tapados para ser consumidos fuera del establecimiento o de sus inmediaciones.
  2. **Categoría B** - Estas licencias se expedirán exclusivamente para aquellos establecimientos donde se vendan bebidas alcohólicas en envases tapados y sellados para ser llevadas y consumidas fuera del establecimiento y sus inmediaciones.
  3. **Categoría C** - Esta licencia se expedirá exclusivamente para aquellos establecimientos ubicados en los terminales aéreos y marítimos en Puerto Rico dedicados a la venta de bebidas alcohólicas exentas del pago de impuestos a personas que viajen fuera de los límites jurisdiccionales de Puerto Rico.
- a. Ninguna persona que posea una licencia como traficante al detalle de bebidas alcohólicas Categorías B o C permitirá que en su establecimiento o en sus inmediaciones se consuman bebidas alcohólicas.
- b. Todas las licencias expedidas para Traficantes al Detalle de Bebidas Alcohólicas para establecimientos que expendan bebidas alcohólicas a consumirse dentro de los mismos

(Categoría A), contendrán una autorización para tener en el negocio bebidas premezcladas con ingredientes permitidos por ley, sujeto a las siguientes condiciones:

1. Podrá tener en el establecimiento hasta un máximo de cinco (5) galones de una bebida premezclada preparada manualmente.
  2. Podrá tener en el establecimiento hasta un máximo de cinco (5) galones de una bebida premezclada preparada por máquina.
  3. La bebida premezclada no podrá ser envasada y vendida.
  4. La bebida premezclada solo podrá ser consumida dentro del establecimiento o local, en vasos o copas.
- c. Las Licencias de Traficantes al Detalle de Bebidas Alcohólicas de las categorías A, B y C se expedirán solamente para establecimientos en edificios o estructuras permanentes. Esta limitación no aplicará a embarcaciones marítimas con itinerario fijo mediante franquicia, dedicadas a la transportación de pasajeros por puertos, lagos y ríos en Puerto Rico.
- d. En todo establecimiento comercial donde se vendan bebidas alcohólicas al detal deberá exhibirse al público un rótulo informando que la venta de bebidas alcohólicas a menores de dieciocho (18) años y el empleo de dichos menores para la venta de bebidas alcohólicas está prohibido por ley.
- e. Las Licencias de Traficantes al Detalle de Bebidas Alcohólicas se colocarán en un sitio visible del establecimiento y en el caso de una licencia condicionada, el mismo deberá incluir las condiciones impuestas.
- f. El traficante al detal de bebidas alcohólicas solamente adquirirá bebidas alcohólicas para su reventa de las siguientes personas:
1. un traficante autorizado mediante licencia de traficante al por mayor
  2. un traficante importador al por mayor
  3. un rectificador, destilador, fabricante de cerveza o fabricante de vino
- g. Ningún traficante venderá o donará bebidas alcohólicas a un menor de dieciocho (18) años de edad, ya sea para su uso personal o para el uso de otras personas.
- h. Ningún traficante empleará a menores de dieciocho (18) años en el expendio de bebidas alcohólicas.
- i. Todo traficante de bebidas alcohólicas al por mayor o al detal requerirá de cualquier persona que aparente ser menor de veintisiete (27) años, una tarjeta de identificación con su retrato y fecha de nacimiento, previo a la venta de bebidas alcohólicas, empleo o utilización de dicha persona en el expendio, venta o tráfico de bebidas alcohólicas.

#### **SECCIÓN 4.4.1.2 REQUISITOS LICENCIAS TRAFICANTES AL DETALLE DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

- a. Las personas naturales o jurídicas interesadas en obtener una Licencia de Traficante al Detalle de Bebidas Alcohólicas deberán complementar la solicitud correspondiente y cumplir con los requisitos establecidos en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.
- b. Deberán cumplir con los siguientes requisitos adicionales:
1. Certificación donde haga constar si se le ha revocado o no una licencia anterior y en caso de que le haya sido revocada, el término transcurrido desde que dicha revocación advino final y firme.
  2. Certificación Negativa de Impuestos sobre el Canon por Ocupación de Habitación emitida por la CT a los solicitantes de licencias que estén ubicados en, o sean operadores de, hoteles, condohoteles, hoteles todo incluido, moteles, paradores, alojamiento suplementario a corto plazo ("*short term rentals*"), pequeñas hospederías, casas de hospedaje, hoteles de apartamentos e instalaciones recreativas

- operadas por agencias o instrumentalidades del Gobierno de Puerto Rico.
- 3. Recomendación del ICP en los casos en que la propiedad ubique en una zona histórica.
- 4. Recomendación de la CT en los casos en que la propiedad ubique en una zona de interés turístico.
- 5. Recomendación DV en los casos en que la propiedad ubique una propiedad de vivienda pública.
- c. Para la renovación de cada licencia se deberá cumplir con los requisitos establecidos en esta Sección y en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.

#### **SECCIÓN 4.4.1.3 DENEGACIÓN LICENCIA TRAFICANTES AL DETAL DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

- a. Se revocará o denegará la expedición o renovación de licencia de bebidas alcohólicas en los siguientes casos:
  - 1. Cuando el solicitante de una licencia de traficante de bebidas alcohólicas o el administrador del negocio haya sido convicto de cualquier delito grave o menos grave que implique depravación moral, o que haya sido declarado adicto a drogas narcóticas y no haya transcurrido el término de cinco (5) años a partir de la fecha de extinción de la sentencia impuesta por dicha convicción, o a partir de la declaración de adicción.
  - 2. Cuando el solicitante o administrador del negocio esté disfrutando de los beneficios de una sentencia suspendida o de libertad bajo palabra.
  - 3. Cuando el solicitante no es el legítimo dueño del negocio.
  - 4. Cuando con anterioridad a lo solicitado, se le haya revocado una licencia a dicho solicitante y no haya transcurrido el término de cinco (5) años a partir de la fecha en que la revocación advino final y firme.
- b. La OGPe, los Municipios Autónomos con Jerarquía de la I a la III y los PA podrán negarse a expedir una licencia para traficante al por mayor o al detalle en bebidas alcohólicas a personas naturales y a personas jurídicas, si alguno de sus directores o accionistas principales:
  - 1. ha sido convicto de delito grave en Puerto Rico, en los Estados Unidos o en cualquier país extranjero
  - 2. ha sido convicto de delito menos grave por infracción a las leyes de rentas internas de Puerto Rico
  - 3. ha declarado falsamente u ocultado información requerida para la obtención de dicha licencia
  - 4. se ha dedicado o ha continuado negocio u ocupaciones para los cuales se requiera licencia sin haber pagado los derechos en la forma y tiempo establecido en este Reglamento
  - 5. por cualquier otra causa justa y razonable.
- c. Las disposiciones de esta Sección aplican tanto a los que solicitan licencia en su carácter individual, como a los directores, accionistas o socios principales de corporaciones o sociedades, según sea el caso.
- d. Una persona a quien se le haya denegado una licencia podrá solicitar la revisión de la determinación conforme se establece en el [Capítulo 11.1](#) (Revisiones Administrativas) del Tomo XI de este Reglamento.

#### **SECCIÓN 4.4.1.4 LICENCIAS CONDICIONADAS DE TRAFICANTES AL DETALLE DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

La OGPe, los Municipios Autónomos con Jerarquía de la I a la III y los PA podrán condicionar la expedición de una licencia de bebidas alcohólicas sujeto a la regulación del horario para la venta de bebidas alcohólicas, requerir la insonorización de la estructura, prohibir la utilización de equipo generador o amplificador de sonidos o establecer cualquier otra condición razonable y necesaria que se justifique en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- a. Cuando surge de una investigación de la OGPe, los Municipios Autónomos con Jerarquía de la I a la III, los PA o del DH que el funcionamiento del negocio afecta en forma adversa la salud, seguridad, tranquilidad y bienestar de los residentes del área donde esté localizado el establecimiento comercial.
- b. Cuando el establecimiento comercial esté ubicado en una propiedad bajo la jurisdicción del DV, esté en cualquier estructura del Gobierno de Puerto Rico.
- c. Cuando el establecimiento comercial esté a una distancia menor de cien (100) metros de una escuela, iglesia, centro religioso o instalación pública o privada de rehabilitación de adictos a sustancias controladas o alcohol. Además de las condiciones que pueda imponer la OGPe, los Municipios Autónomos con Jerarquía de la I a la III, los PA, la escuela, iglesia, centro religioso o instalación de rehabilitación podrá condicionar su autorización a que la licencia se otorgue con ciertas condiciones necesarias para llevar a cabo sus actividades.
- d. Aquellos casos en que la propiedad ubique dentro del casco urbano de un municipio, se podrá expedir una Licencia de Traficante al detalle de bebidas alcohólicas para locales situados a una distancia menor de cien (100) metros de una escuela pública o privada, o de una iglesia, o centros religiosos, o instalación pública o privada de rehabilitación de adictos a sustancias controladas o alcohol, siempre y cuando se someta la recomendación del Municipio donde ubica la propiedad, certificando que la misma ubica dentro del casco urbano. En estos casos se podrá condicionar la licencia conforme se dispone en esta Sección.
- e. Cuando surge de la investigación de la OGPe, los Municipios Autónomo de la I a la III, los PA o del DH que el funcionamiento del negocio afecta en forma adversa la operación normal de hospitales, centros de salud o de rehabilitación, centros de cuidado infantil o lugares donde se reúnen y llevan a cabo actividades para menores de edad.

#### **SECCIÓN 4.4.1.5 DISPOSICIONES APLICABLES A LA LICENCIA TRAFICANTES AL DETALLE DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS CATEGORÍA C**

- a. Esta Sección aplicará a toda persona que obtenga o se proponga obtener bajo arrendamiento con la AP un local para el establecimiento de una tienda en un terminal aéreo o marítimo para la venta de bebidas alcohólicas libre del pago de impuestos.
- b. Los establecimientos ubicados en los terminales aéreos y marítimos en Puerto Rico que venden bebidas alcohólicas a personas que viajen fuera de los límites jurisdiccionales del Gobierno de Puerto Rico, deberán solicitar por escrito al Negociado de Impuesto al Consumo del DH su inscripción en el Registro de Entidades o Transacciones Libres de Impuestos. Una vez inscritos, el Negociado le asignará un número a cada establecimiento.
- c. Toda persona que interese establecer una tienda en los terminales aéreos o marítimos deberá cumplir con los siguientes requisitos adicionales para obtener la Licencia de Traficante al Detal de Bebidas Alcohólicas Categoría C:
  1. Contar con la recomendación del Director Ejecutivo de la AP.
  2. Sitio de la zona aérea o marítima donde se propone establecer la tienda.

3. Croquis que describa el local a ser destinado a almacén, el cual contará con las condiciones de seguridad necesarias que sean aceptables para el Secretario del DH y para el Secretario Auxiliar de la OGPe.
  4. Someter con su solicitud de licencia la recomendación de la CT.
  5. Proveer al momento de solicitar su licencia el número del establecimiento en el Registro de Entidades o Transacciones Libres de Impuestos del Negociado de Impuesto al Consumo del DH.
- d. Las bebidas alcohólicas almacenadas o vendidas en los locales arrendados por la AP podrán ser importadas por el propio concesionario o adquiridas por éste de fabricantes locales o traficantes importadores al por mayor en Puerto Rico.
  - e. Las bebidas alcohólicas vendidas libre del pago de impuestos se entregarán al comprador inmediata y directamente. Las mismas serán debidamente empacadas y se les adherirá una cinta adhesiva con la siguiente inscripción:  
*"Por Ley esta Mercancía No Podrá Ser Abierta Ni Usada hasta Tanto Salga de los Límites Jurisdiccionales de Puerto Rico. De Así Hacerlo Estará Sujeto al Pago de Impuestos, Multas o Confiscación."*
  - f. Tanto en la tienda como en áreas adyacentes de la misma se instalarán anuncios indicando que los siguientes actos constituyen una violación a las disposiciones del Código de Rentas Internas, según enmendado, y sus Reglamentos:
    1. Introducir a las áreas no estériles bebidas alcohólicas y otros artículos sobre los cuales no se han pagado los impuestos
    2. Consumir bebidas alcohólicas que no han pagado impuestos en terminales aéreos o marítimos
    3. Transferir bebidas alcohólicas y otros artículos exentos a personas no autorizadas por el Código de Rentas Internas
  - g. El Director Ejecutivo de la AP informará al Secretario del DH, al Secretario Auxiliar de la OGPe y a los Municipios Autónomos con Jerarquía de la I a la III sobre la terminación del contrato de arrendamiento con la AP para que no se proceda con la renovación. Además, el Director Ejecutivo de la AP notificará al concesionario por correo certificado con acuse de recibo.

#### **SECCIÓN 4.4.1.6 LICENCIAS DE TRAFICANTES AL DETALLE A MENOS DE CIENTO (100) METROS DE ESCUELAS IGLESIAS, CENTROS RELIGIOSOS O INSTALACIÓN PÚBLICA O PRIVADA DE REHABILITACIÓN DE ADICTOS A SUSTANCIAS CONTROLADAS O ALCOHOL**

- a. La OGPe, los Municipios Autónomos con Jerarquía de la I a la III y los PA no expedirán licencias nuevas a negocios que interesen traficar al detalle bebidas alcohólicas desde locales situados a una distancia menor de cien (100) metros de una escuela pública o privada, iglesia, centros religiosos o instalación pública o privada de rehabilitación de adictos a sustancias controladas o alcohol.
- b. La distancia de cien (100) metros se considerará radial o lineal, según sea el caso, y comenzará a contarse desde la cerca, valla o cualquier otro signo de demarcación de la escuela, o iglesia o centros religiosos o instalación pública o privada de rehabilitación de adictos a sustancias controladas o alcohol hasta la estructura donde se vaya a traficar al detalle la bebida alcohólica.
- c. No obstante, si la escuela, iglesia, centro religioso o instalación de rehabilitación que se encuentre a menos de cien (100) metros del negocio consiente por escrito a la otorgación de dicha licencia, la OGPe, los Municipios Autónomos con Jerarquía de la I a la III y los PA

podrán otorgar la misma, con las condiciones que éste entienda necesarias para que ambos establecimientos pueden llevar a cabo sus actividades.

- d. Cualquier persona que interese que se le expida una licencia nueva, bajo las disposiciones de esta Regla, hará constar en la solicitud que, al momento de someter la solicitud, el local que propone para detallar bebidas alcohólicas está o no localizado a una distancia menor de cien (100) metros de una escuela pública o privada, iglesia, centros religiosos o instalación pública o privada de rehabilitación de adictos a sustancias controladas o alcohol.
- e. Si el peticionario de una licencia nueva declara falsamente que el establecimiento comercial para detallar bebidas alcohólicas no está localizado a una distancia menor que a la antes establecida con relación a una escuela pública o privada, iglesia, centro religioso o instalación pública o privada de rehabilitación de adictos a sustancias controladas o alcohol, no se expedirá la licencia, si la hubiera expedido la misma será dejada sin efecto.
- f. En aquellos casos en que la propiedad ubique dentro del casco urbano de un municipio, se podrá expedir una Licencia de Traficante al detalle de bebidas alcohólicas para locales situados a una distancia menor de cien (100) metros de una escuela pública o privada, o de una iglesia, o centros religiosos, o instalación pública o privada de rehabilitación de adictos a sustancias controladas o alcohol, siempre y cuando se someta la recomendación del Municipio donde ubica la propiedad, certificando que la misma ubica dentro del casco urbano. En estos casos se podrá condicionar la licencia a tenor con la [Sección 4.4.1.4](#) de este Reglamento.

#### **SECCIÓN 4.4.1.7 LOCALES COMUNICADOS CON VIVIENDAS SERÁN INELEGIBLES**

No expedirán ni autorizarán licencias para el expendio de bebidas alcohólicas al por mayor o al detalle para establecimientos o locales que se usen como residencias o que estén comunicados directamente con una residencia, por medio de cualquier abertura.

#### **REGLA 4.4.2 LICENCIA DE TRAFICANTE AL DETALLE EN BEBIDAS ALCOHÓLICAS POR TIEMPO LIMITADO (POR CADA DÍA) Y LICENCIA DE TRAFICANTE AL DETALLE EN CIGARRILLOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS POR TIEMPO LIMITADO**

##### **SECCIÓN 4.4.2.1 DISPOSICIONES GENERALES**

- a. Se podrán expedir Licencias de Traficante al Detalle en Bebidas Alcohólicas por Tiempo Limitado (por cada día) y Licencias de Traficante al Detalle en Cigarrillos y Bebidas Alcohólicas por tiempo limitado para establecimientos de carácter temporal, por un término que no excederá de quince (15) días consecutivos.
- b. El local o sitio para el cual se solicita la licencia deberá estar provisto del correspondiente Permiso Único para Actividad Temporera.
- c. Para efectos de esta licencia están incluidos cigarrillos, cigarros, tabaco suelto, papel de cigarrillo, tubo de cigarrillo, cigarrillo electrónico, cartucho de nicotina y vaporizadores, en adelante y en colectivo se entenderá como cigarrillos y productos derivados del tabaco.



#### **SECCIÓN 4.4.2.2 REQUISITOS LICENCIA DE TRAFICANTE AL DETALLE DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS POR TIEMPO LIMITADO Y TRAFICANTES AL DETALLE EN CIGARRILLOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS POR TIEMPO LIMITADO**

Las personas naturales o jurídicas interesadas en obtener una Licencia de Traficante al Detalle de Bebidas Alcohólicas por Tiempo Limitado (por cada día) y Traficantes al Detalle en Cigarrillos y Bebidas Alcohólicas por Tiempo Limitado deberán complementar la solicitud correspondiente y cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Permiso Único para Actividad Temporera.
- b. Certificación de radicación de Planillas de Contribución Sobre Ingresos por los cinco (5) años anteriores a la solicitud de acreditación emitida por el DH.
- c. Certificación expedida por el DH de radicación de Planillas del IVU, vigente al momento de radicar la solicitud. En el caso de corporaciones o sociedades, deberá presentar, además, la certificación del presidente o del socio gestor o su equivalente, respectivamente.
- d. Certificación de deuda expedida por el DH, vigente al momento de radicar la solicitud.
- e. Registro de comerciantes temporero.
- f. Corporaciones o sociedades deberán presentar la certificación del presidente, socio gestor o su equivalente, respectivamente.
- g. Cuando el presidente, socio gestor o su equivalente no resida en Puerto Rico, la información requerida será satisfecha por el representante autorizado en Puerto Rico.

#### **REGLA 4.4.3 LICENCIA TRAFICANTE AL POR MAYOR EN VINOS**

##### **SECCIÓN 4.4.3.1 DISPOSICIONES GENERALES**

- a. Cualquier persona que venda vinos a un traficante, independientemente de que mantenga existencias de artículos en los sitios en que trafica o en relación a tal venta, deberá obtener una Licencia de Traficante al por Mayor en Vinos.
- b. La licencia de todo Traficante al por Mayor en Vinos se colocará en sitio visible del establecimiento.

##### **SECCIÓN 4.4.3.2 REQUISITOS LICENCIA TRAFICANTE AL POR MAYOR VINOS**

- a. Las personas naturales o jurídicas interesadas en obtener una Licencia Traficante al por Mayor en Vinos deberán complementar la solicitud correspondiente y cumplir con los requisitos establecidos en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.
- b. Deberán cumplir con obtener el Permiso Básico Federal del “*Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau*”.
- c. Para la renovación de cada licencia se deberá cumplir con los requisitos establecidos en esta Sección y en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.

#### **REGLA 4.4.4 LICENCIA TRAFICANTE AL POR MAYOR EN CERVEZAS**

##### **SECCIÓN 4.4.4.1 DISPOSICIONES GENERALES**

- a. Cualquier persona que venda cervezas a un traficante, independientemente de que mantenga existencias de artículos en los sitios en que trafica o en relación a tal venta,

- deberá obtener una Licencia de Traficante al por Mayor en Cervezas.
- b. La licencia de todo Traficante al por Mayor en Cervezas se colocará en sitio visible del establecimiento.

#### **SECCIÓN 4.4.4.2 REQUISITOS LICENCIA TRAFICANTE AL POR MAYOR EN CERVEZAS**

- a. Las personas naturales o jurídicas interesadas en obtener una Licencia Traficante al por Mayor en Cervezas deberán complementar la solicitud correspondiente y cumplir con los requisitos establecidos en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.
- b. Deberán cumplir con obtener el Permiso Básico Federal del “*Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau*”.
- c. Para la renovación de cada licencia se deberá cumplir con los requisitos establecidos en esta Sección y en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.

#### **REGLA 4.4.5 LICENCIA TRAFICANTE AL POR MAYOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

##### **SECCIÓN 4.4.5.1 DISPOSICIONES GENERALES**

- a. Cualquier persona que venda bebidas alcohólicas a un traficante, independientemente de que mantenga existencias de artículos en los sitios en que trafica o en relación a tal venta, deberá obtener una Licencia de Traficante al por Mayor de Bebidas Alcohólicas.
- b. El tenedor de una Licencia de Traficante al por Mayor de Bebidas Alcohólicas podrá traficar vinos y cervezas.
- c. La licencia de todo Traficante al por Mayor de Bebidas Alcohólicas se colocará en sitio visible del establecimiento.

##### **SECCIÓN 4.4.5.2 REQUISITOS LICENCIA TRAFICANTE AL POR MAYOR EN BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

- a. Las personas naturales o jurídicas interesadas en obtener una Licencia Traficante al por Mayor en Bebidas Alcohólicas deberán complementar la solicitud correspondiente y cumplir con los requisitos establecidos en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.
- b. Deberán cumplir con obtener el Permiso Básico Federal del “*Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau*”.
- c. Para la renovación de cada licencia se deberá cumplir con los requisitos establecidos en esta Sección y en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.

#### **REGLA 4.4.6 LICENCIA TRAFICANTE AL POR MAYOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VINOS O CERVEZAS DESDE UN VEHÍCULO**

##### **SECCIÓN 4.4.6.1 DISPOSICIONES GENERALES**

- a. Los Traficantes al por Mayor de Bebidas Alcohólicas, Vinos o Cervezas que realicen operaciones desde vehículos de motor deberán obtener una Licencia de Traficante al por Mayor de Bebidas Alcohólicas, Vinos o Cervezas desde un vehículo para cada vehículo a ser utilizado.
- b. La licencia de todo Traficante al por Mayor de Bebidas Alcohólicas, Vinos o Cervezas desde un Vehículo se colocará en sitio visible del vehículo.

#### **SECCIÓN 4.4.6.2 REQUISITOS LICENCIA TRAFICANTE AL POR MAYOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VINOS O CERVEZAS DESDE UN VEHÍCULO**

- a. Las personas naturales o jurídicas interesadas en obtener una Licencia de Traficante al por Mayor de Bebidas Alcohólicas, Vinos o Cervezas desde un Vehículo deberán complementar la solicitud correspondiente y cumplir con los requisitos establecidos en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.
- b. Deberá cumplir con los siguientes requisitos adicionales:
  - 1. Indicar la marca y modelo del vehículo y el nombre de la persona a quien ha sido expedida la licencia del vehículo.
  - 2. Contar con una Licencia de Traficante al por Mayor de Bebidas Alcohólicas, Vinos o Cervezas.
- c. Para la renovación de cada licencia se deberá cumplir con los requisitos establecidos en esta Sección y en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.

#### **REGLA 4.4.7 LICENCIA FABRICANTE DE CERVEZAS Y LICENCIA FABRICANTE DE VINOS**

##### **SECCIÓN 4.4.7.1 DISPOSICIONES GENERALES**

- a. Cualquier persona que, sin ser destilador o rectificador, se dedique a fabricar vinos o cervezas, deberá obtener una Licencia de Fabricante de Cervezas o Licencia de Fabricante de Vinos, según aplique.
- b. La licencia de todo de Fabricante de Cervezas o Fabricante de Vinos colocará en sitio visible del establecimiento.

##### **SECCIÓN 4.4.7.2 REQUISITOS LICENCIA FABRICANTE DE CERVEZAS Y DE VINOS**

- a. Las personas naturales o jurídicas interesadas en obtener una Licencia de Fabricante de Cervezas o una Licencia de Fabricante de Vino deberán complementar la solicitud correspondiente y cumplir con los requisitos establecidos en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.
- b. Deberán cumplir con los siguientes requisitos adicionales posterior al Permiso Único, pero previo a comenzar la operación:
  - 1. Obtener el Permiso Básico Federal del “Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau”.
  - 2. Evidencia de inscripción en el Registro de Destiladores, Fabricantes o Rectificadores.
  - 3. Croquis de las tuberías (conexión de tanques), si aplica.
  - 4. Evidencia de haber presentado ante el DH la fianza requerida a favor del Gobierno de Puerto Rico.
- c. Previo a iniciar la producción de las cervezas o vinos, deberá presentar lo siguiente ante el DH:
  - 1. Fórmula del producto a fabricar
  - 2. Aprobación de etiqueta o marbete federal o estatal.
- d. Para la renovación de cada licencia se deberá cumplir con los requisitos establecidos en esta Sección y en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.

#### **REGLA 4.4.8 FISCALIZACIÓN**

- a. El obtener una de las licencias enumeradas en este Tomo dentro de un Permiso Único, no exime de cumplir con cualquier requerimiento incluido en este Reglamento, el Código de Rentas Internas de Puerto Rico de 2011, según enmendado, los reglamentos adoptados a

- su amparo y cualquier otro reglamento o ley aplicable del DH.
- b. El DH tendrá la facultad de fiscalizar en cualquier momento, realizar inspecciones periódicas, multar, ordenar la paralización o cierre de la operación de conformidad con lo dispuesto en el Código de Rentas Internas para un Nuevo Puerto Rico, según enmendado, los reglamentos adoptados a su amparo, y cualquier otro reglamento o ley aplicable del DH. Cónsono con el resultado de lo anterior, el DH se reserva el derecho de revocar licencias bajo su deber de fiscalización.
  - c. El DH, será responsable de realizar las inspecciones de fiscalización para cumplimiento con el Código de Rentas Internas para un Nuevo Puerto Rico, según enmendado, los reglamentos adoptados a su amparo, y cualquier otra disposición legal o reglamentaria relacionada a arbitrios, impuestos y cualquier otro aspecto contributivo.
  - d. El Secretario del DH podrá examinar en cualquier momento los libros, expedientes, informes y demás documentos referentes a la actividad comercial o artículo sujeto a las licencias establecidas en este Tomo y proceder en derecho conforme a lo ahí encontrado.

## **CAPÍTULO 4.5 LICENCIAS DE CIGARRILLOS Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL TABACO**

### **REGLA 4.5.1 DISPOSICIÓN GENERAL**

Para efectos de las licencias en este Capítulo, están incluidos cigarrillos, cigarros, tabaco suelto, papel de cigarrillo, tubo de cigarrillo, cigarrillo electrónico, cartucho de nicotina y vaporizadores, se entenderá en adelante y en colectivo como cigarrillos y productos derivados del tabaco.

### **REGLA 4.5.2 LICENCIA DE TRAFICANTE AL POR MAYOR DE CIGARRILLOS Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL TABACO EN SITIO FIJO**

#### **SECCIÓN 4.5.2.1 DISPOSICIONES GENERALES**

- a. Cualquier persona que venda a un traficante, independientemente de que mantenga existencias de artículos en los sitios en que trafica o en relación a tal venta, deberá obtener una Licencia de Traficante al por Mayor de Cigarrillos y Productos Derivados del Tabaco en sitio fijo.
- b. Para efectos de esta licencia están incluidos cigarrillos, cigarros, tabaco suelto, papel de cigarrillo, tubo de cigarrillo, cigarrillo electrónico, cartucho de nicotina y vaporizadores, en adelante y en colectivo cigarrillos y productos derivados del tabaco.
- c. La licencia de todo Traficante al por Mayor de Cigarrillos y Productos Derivados del Tabaco en sitio fijo se colocará en un sitio visible del establecimiento.

#### **SECCIÓN 4.5.2.2 REQUISITOS LICENCIA DE TRAFICANTE AL POR MAYOR DE CIGARRILLOS Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL TABACO**

- a. Las personas naturales o jurídicas interesadas en obtener una Licencia de Traficante al por Mayor de Cigarrillos y Productos Derivados del Tabaco deberán complementar la solicitud correspondiente y cumplir con los requisitos establecidos en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.
- b. Para la renovación de cada licencia se deberá cumplir con los requisitos establecidos en esta Sección y en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.

**REGLA 4.5.3 LICENCIAS DE TRAFICANTE AL DETALLE DE CIGARRILLOS Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL TABACO EN SITIO FIJO, Y POR CADA MÁQUINA EXPENDEDORA**

**SECCIÓN 4.5.3.1 DISPOSICIONES GENERALES**

- a. Cualquier traficante que venda exclusivamente para el uso y consumo individual, sin intermediario, deberá obtener una licencia de traficantes al detalle de cigarrillos y productos derivados del tabaco en sitio fijo.
- b. La licencia de todo traficante al detalle de cigarrillos y productos derivados del tabaco en sitio se colocará en un lugar visible del establecimiento.
- c. La licencia de todo traficante al detalle de cigarrillos y productos derivados del tabaco por cada máquina expendedora se colocará en un lugar visible en cada máquina a que corresponda la misma.

**SECCIÓN 4.5.3.2 REQUISITOS**

- a. Las personas naturales o jurídicas interesadas en obtener una Licencia Traficante al Detalle de Cigarrillos Detallista en sitio fijo o una Licencia de Traficante Cigarrillos Detallistas por cada máquina expendedora deberán complementar la solicitud correspondiente y cumplir con los requisitos establecidos en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.
- b. Para la renovación de cada licencia se deberá cumplir con los requisitos establecidos en esta Sección y en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.

**SECCIÓN 4.5.3.3 PROHIBICIONES**

- a. Ninguna persona natural o jurídica, dueño o administrador de negocio o establecimiento comercial podrá vender, donar, dispensar, despachar o distribuir cigarrillos, cigarrillos electrónicos o “e-cigarette”, ya sea en forma individual o empacados en cajetillas de cualquier tamaño o cualquier otro tipo de envolturas, cigarros, tabaco para mascar o cualquier preparación de tabaco que se inhale o mastique, de cualquier tipo de material, independientemente de que esté hecho, que sirva para enrollar cualquier tipo de picadura para la preparación de cigarrillos, cigarros o cigarrillos con sabores, según sean éstos definidos por la Ley 62-1993, denominada *Ley para reglamentar la publicidad y promoción de todo producto elaborado con tabaco*, según enmendada (Ley 62-1993), a personas menores de dieciocho (18) años de edad, o a cualquier persona que no aparente ser mayor de veintisiete (27) años de edad, que no presente cualquier identificación con fotografía que aparente ser válida de su faz, que demuestre que la persona es mayor de dieciocho (18) años de edad, ya sea para su propio consumo o para el consumo de un tercero.
- b. Toda transacción relacionada con los productos antes mencionados en esta Sección se deberá hacer de manera directa, inmediata entre ambas partes, de forma tal que el producto no esté al alcance de la persona que intenta adquirirlo, ya sea por estar éste sobre un mostrador o en algún artefacto de auto-servicio.
- c. Será responsabilidad del dueño o administrador de negocio o establecimiento comercial donde se venda, done, dispense, despache o distribuya al detal cigarrillos o cigarrillos electrónicos o “e-cigarette”, ya sea en forma individual o empacados en cajetillas de cualquier tamaño o cualquier otro tipo de envoltura, cigarros, tabaco para mascar o cualquier preparación de tabaco que se inhale o mastique, fijar en un lugar prominente

del negocio o establecimiento comercial, copia de lo dispuesto en el Inciso (a) de esta Sección, además de lo dispuesto en la Sección 4-A de la *Ley para Corregir la Explotación de Niños Menores de Edad, aprobada el 25 de febrero de 1902*, según enmendada.

- d. Cuando la máquina expendedora de cigarrillos esté ubicada en un negocio o establecimiento comercial en donde no se restrinja la entrada a personas menores de dieciocho (18) años de edad, será responsabilidad del concesionario ubicar la máquina en un lugar donde los menores no tengan acceso a la misma.
- e. Al momento de ser operada la máquina, el dueño o administrador del negocio o establecimiento comercial podrá requerir a cualquier persona que no aparente ser mayor de veintisiete (27) años de edad, cualquier identificación con fotografía que aparente ser válida de su faz, que demuestre que la persona es mayor de dieciocho (18) años de edad.

#### **SECCIÓN 4.5.3.4 LOCALIZACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE CIGARRILLOS**

- a. Todo operador de máquinas expendedoras de cigarrillos deberá, al momento de solicitar las licencias correspondientes, informar al Secretario Auxiliar de la OGPe y al Secretario del DH la localización de todas las máquinas que opere o arriende, especificando el nombre y dirección del operador o arrendador, la marca y número de serie de dichas máquinas o artefactos y el lugar o dirección exacta en que esté operando cada máquina o artefacto.
- b. Si el operador interesa relocalizar las máquinas o artefactos, deberá presentar la solicitud correspondiente para cambio de dirección de la máquina ante la OGPe y notificarlo al Secretario del DH.

#### **REGLA 4.5.4 FISCALIZACIÓN**

- a. El obtener una de las licencias enumeradas en este Tomo dentro de un Permiso Único, no exime de cumplir con cualquier requerimiento incluido en este Reglamento; el Código de Rentas Internas para un Nuevo Puerto Rico, según enmendado; los reglamentos adoptados a su amparo; y cualquier otro reglamento o ley aplicable del DH.
- b. El DH tendrá la facultad de fiscalizar, realizar inspecciones periódicas, multar, ordenar la paralización o cierre de la operación de conformidad con lo dispuesto en el Código de Rentas Internas de Puerto Rico, los reglamentos adoptados a su amparo y cualquier otro reglamento o ley aplicable del DH.
- c. El DH será responsable de realizar las inspecciones de fiscalización para cumplimiento con el Código de Rentas Internas para un Nuevo Puerto Rico, según enmendado, los reglamentos adoptados a su amparo, y cualquier otra disposición legal o reglamentaria relacionada a arbitrios, impuestos y cualquier otro aspecto contributivo.
- d. El Secretario del DH podrá examinar en cualquier momento los libros, expedientes, informes y demás documentos referentes a la actividad comercial o artículo sujeto a las licencias establecidas en este Tomo.

### **CAPÍTULO 4.6 LICENCIAS GASOLINA**

#### **REGLA 4.6.1 LICENCIA DE TRAFICANTE DE GASOLINA AL POR MAYOR**

##### **SECCIÓN 4.6.1.1 DISPOSICIONES GENERALES**

- a. Cualquier persona que venda gasolina a un traficante, independientemente de que

mantenga existencias de artículos en los sitios en que trafica o en relación a tal venta deberá obtener una Licencia de Traficante de Gasolina al por Mayor.

- b. Una refinería que venda gasolina al por mayor, en y desde su propia planta, será un traficante a los fines de esta Regla.

#### **SECCIÓN 4.6.1.2 REQUISITOS LICENCIA TRAFICANTE DE GASOLINA AL POR MAYOR**

- a. Las personas naturales o jurídicas interesadas en obtener una Licencia Traficante de Gasolina al por Mayor deberán complementar la solicitud correspondiente y cumplir con los requisitos establecidos en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.
- b. Para la renovación de cada licencia se deberá cumplir con los requisitos establecidos en esta Sección y en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.
- c. Evidencia de haber presentado ante el DH la fianza requerida a favor del Gobierno de Puerto Rico.

#### **REGLA 4.6.2 LICENCIA DE TRAFICANTE DE GASOLINA AL DETAL**

##### **SECCIÓN 4.6.2.1 DISPOSICIONES GENERALES**

- a. Cualquier traficante que venda gasolina exclusivamente para el uso y consumo individual, sin intermediario, deberá obtener una Licencia de Traficante de Gasolina al Detal.
- b. La licencia de todo Traficante de Gasolina al Detal se colocará en un sitio visible del establecimiento.

##### **SECCIÓN 4.6.2.2 REQUISITOS LICENCIA TRAFICANTE DE GASOLINA AL DETAL**

- a. Las personas naturales o jurídicas interesadas en obtener una Licencia Traficante de Gasolina al Detal deberán complementar la solicitud correspondiente y cumplir con los requisitos establecidos en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.
- b. Para la renovación de cada licencia se deberá cumplir con los requisitos establecidos en esta Sección y en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.

#### **REGLA 4.6.3 FISCALIZACIÓN**

- a. El obtener una de las licencias enumeradas en este Tomo dentro de un Permiso Único, no exime de cumplir con cualquier requerimiento incluido en este Reglamento; el Código de Rentas Internas para un Nuevo Puerto Rico, según enmendado; los reglamentos adoptados a su amparo; y cualquier otro reglamento o ley aplicable del DH.
- b. El DH tendrá la facultad de fiscalizar, realizar inspecciones periódicas, multar, ordenar la paralización o cierre de la operación de conformidad con lo dispuesto en el Código de Rentas Internas para un Nuevo Puerto Rico, según enmendado; los reglamentos adoptados a su amparo; y cualquier otro reglamento o ley aplicable del DH.
- c. El DH será responsable de realizar las inspecciones de fiscalización para cumplimiento con el Código de Rentas Internas para un Nuevo Puerto Rico, según enmendado; los reglamentos adoptados a su amparo; y cualquier otra disposición legal o reglamentaria relacionada a arbitrios, impuestos y cualquier otro aspecto contributivo.
- d. El Secretario del DH podrá examinar en cualquier momento los libros, expedientes, informes y demás documentos referentes a la actividad comercial o artículo sujeto a las licencias establecidas en este Tomo.

**CAPÍTULO 4.7 LICENCIAS CONCESIONARIO VEHÍCULOS DE MOTOR Y ARRASTRES, TRAFICANTE DE PIEZAS Y ACCESORIOS DE VEHÍCULOS DE MOTOR**

**REGLA 4.7.1 LICENCIA DE CONCESIONARIO DE VEHÍCULOS DE MOTOR Y ARRASTRES**

**SECCIÓN 4.7.1.1 DISPOSICIONES GENERALES**

- a. Toda persona que desee dedicarse total o parcialmente a la venta de vehículos de motor o arrastres al detal y venda como parte de una empresa, comercio, “dealer” o negocio, vehículos de motor o arrastres con ánimo de lucro, deberá obtener la Licencia para Concesionario de Vehículos de Motor y Arrastres.
- b. En los casos de cesión o venta de negocios dedicados a la compra o venta de vehículos de motor:
  1. El cedente o vendedor vendrá obligado a devolver al DTOP correspondiente a la licencia de concesionario y distribuidor, los permisos provisionales de vehículos de motor, tablillas y marbetes no utilizados que le fueron asignados para operar el negocio.
  2. El nuevo adquiriente vendrá obligado a obtener una nueva Licencia para Concesionario de Vehículos de Motor y Arrastres y solicitar los permisos provisionales de vehículos de motor, nuevas tablillas y marbetes necesarios para operar el negocio.

**SECCIÓN 4.7.1.2 REQUISITOS**

- a. Las personas naturales o jurídicas o agencias gubernamentales, interesadas en dedicarse a la venta de vehículos de motor y arrastres total o parcialmente en cantidades comerciales, deberán complementar la solicitud correspondiente y cumplir con los requisitos establecidos en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.
- b. Deberán cumplir con los siguientes requisitos adicionales:
  1. En la solicitud presentada se deberá especificar si se mercadearán o distribuirán vehículos nuevos, usados importados o usados adquiridos localmente.
  2. Todo concesionario que interese expandir sus actividades a otras áreas, para establecer una o varias sucursales, deberá obtener una Licencia para Concesionario de Vehículos de Motor y Arrastres para cada sucursal.
  3. Todo concesionario de Vehículos de Motor y Arrastres deberá obtener una Fianza mínima de cien mil dólares (\$100,000.00) para el negocio principal y bajo la cual podrá incluirse la primera sucursal solicitada. La fianza cubrirá cualquier reclamación, entre otros, cheques no honrados por el banco, pago de tablillas, multas, vicios ocultos y garantías. Por cada lote o sucursal adicional se requerirá una fianza adicional de cincuenta mil dólares (\$50,000.00).
- c. Para la renovación de cada licencia se deberá cumplir con los requisitos establecidos en esta Sección y en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.

**REGLA 4.7.2 PARTES Y ACCESORIOS PARA VEHÍCULOS AL POR MAYOR Y AL DETALLE, INCLUYENDO CALSE A, B Y C**

**SECCIÓN 4.7.2.1 DISPOSICIONES GENERALES**

- a. Cualquier persona que se dedique al negocio de venta de piezas y accesorios de vehículos de motor deberá obtener una Licencia de Traficante de Piezas y Accesorios de Vehículos



- de Motor.
- b. Se les requerirá la Licencia de Traficante de Piezas y Accesorios de Vehículos de Motor a los dueños de talleres de reparación de vehículos de motor, si mantuvieren en su taller un inventario de tales piezas y accesorios, sin considerar el volumen del inventario.
  - c. El término piezas y accesorios incluirá:
    - 1. cualquier artículo que aun cuando pueda tener utilidad independiente, se haya hecho de acuerdo con el "uso normal predominante" para formar parte en la constitución, funcionamiento u ornamentación de artículos gravados
    - 2. cualquier artículo que aun cuando sea impulsado o en otra forma auxiliado por el aparato o artículo principal gravado, también se subordine a éste recíprocamente para lograr su funcionamiento.
  - d. Para los efectos de este Capítulo, se excluyen del término piezas y accesorios los artículos siguientes:
    - 1. los que den mero apoyo o soporte al artículo principal o que provean un asiento para el operador o ejecutante, a menos que sean acoplables al artículo principal
    - 2. los que, sin ser acoplables al artículo principal, se usen exclusivamente para la limpieza, conservación, lubricación, ajuste o arreglo del artículo principal, sin incluir las cajas de herramientas que vienen con el vehículo o máquinas
    - 3. los que, por simple enlace, reciben tracción de vehículos de auto-impulsión hacia un sitio donde han de rendir una función principalmente agrícola, sanitaria o de índole parecida
    - 4. los que, sin ser acoplables al artículo principal, se usen exclusivamente para eliminar o amortiguar ruidos o vibraciones en el artículo principal, sin incluir los silenciadores para los motores de combustión interna.

#### **SECCIÓN 4.7.2.2 REQUISITOS**

- a. Las personas naturales o jurídicas interesadas en obtener una Licencia de Traficante de Partes y accesorios de Vehículos de Motor deberán complementar la solicitud correspondiente y cumplir con los requisitos establecidos en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.
- b. Para la renovación de cada licencia se deberá cumplir con los requisitos establecidos en esta Sección y en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.

### **REGLA 4.7.3 LICENCIA PARA CONCESIONARIO DE VEHÍCULOS DE MOTOR, PIEZAS Y ACCESORIOS POR TIEMPO LIMITADO**

#### **SECCIÓN 4.7.3.1 DISPOSICIONES GENERALES**

- a. Se podrán expedir licencias para Concesionario de Vehículos de Motor, Piezas y Accesorios por tiempo limitado para establecimientos de carácter temporal, por un término que no excederá de quince (15) días consecutivos.
- b. El local o sitio para el cual se solicita la licencia deberá estar provisto del correspondiente Permiso Único para Actividad Temporal.

#### **SECCIÓN 4.7.3.2 REQUISITOS**

Las personas naturales o jurídicas interesadas en obtener una Licencia para Concesionario de Vehículos de Motor, Piezas y Accesorios por tiempo limitado deberán complementar la solicitud correspondiente y cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Permiso Único para Actividad Temporera.
- b. Certificación de radicación de Planillas de Contribución Sobre Ingresos por los cinco (5) años anteriores a la solicitud de acreditación emitida por el DH. En el caso de corporaciones o sociedades, deberá presentar, además, la certificación del presidente o del socio gestor o su equivalente, respectivamente.
- c. Certificación expedida por el DH de radicación de Planillas del IVU. En el caso de corporaciones o sociedades, deberá presentar, además, la certificación del presidente o del socio gestor o su equivalente, respectivamente.
- d. Certificación de deuda expedida por el DH.
- e. Registro de comerciantes temporero.
- f. Corporaciones o sociedades deberán presentar la certificación del presidente, socio gestor o su equivalente, respectivamente.
- g. Cuando el presidente, socio gestor o su equivalente no resida en Puerto Rico, la información requerida será satisfecha por el representante autorizado en Puerto Rico.

#### **REGLA 4.7.4**

#### **FISCALIZACIÓN**

- a. El obtener una de las licencias enumeradas en este Tomo dentro de un Permiso Único, no exime de cumplir con cualquier requerimiento incluido en este Reglamento, el Código de Rentas Internas para un Nuevo Puerto Rico, según enmendado; los reglamentos adoptados a su amparo; y cualquier otro reglamento o ley aplicable del DH.
- b. El obtener una de las licencias enumeradas en este Tomo dentro de un Permiso Único, no exime de cumplir con cualquier requerimiento incluido en este Reglamento, la Ley 22-2000, los reglamentos adoptados a su amparo, y cualquier otro reglamento o ley aplicable del DTOP.
- c. El DH tendrá la facultad de fiscalizar, realizar inspecciones periódicas, multar, ordenar la paralización o cierre de la operación de conformidad con lo dispuesto en el Código de Rentas Internas para un Nuevo Puerto Rico, según enmendado; los reglamentos adoptados a su amparo; y cualquier otro reglamento o ley aplicable del DH.
- d. El DH será responsable de realizar las inspecciones de fiscalización para cumplimiento con el Código de Rentas Internas para un Nuevo Puerto Rico, según enmendado; los reglamentos adoptados a su amparo; y cualquier otra disposición legal o reglamentaria relacionada a arbitrios, impuestos y cualquier otro aspecto contributivo.
- e. El Secretario del DH podrá examinar en cualquier momento los libros, expedientes, informes y demás documentos referentes a la actividad comercial o artículo sujeto a las licencias establecidas en este Tomo.
- f. Los funcionarios del DTOP supervisarán, evaluarán e intervendrán los concesionarios de vehículos de motor y arrastre periódicamente, para el fiel cumplimiento de la Ley, normas y reglamentos en vigor.

#### **CAPÍTULO 4.8**

#### **LICENCIA PARA ESTACIÓN OFICIAL DE INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS Y LICENCIA PARA ESTACIÓN OFICIAL DE INSPECCIÓN AUTORIZADA AL COBRO DE LOS DERECHOS DE RENOVACIÓN Y DE LA PRIMA**

##### **REGLA 4.8.1**

##### **DISPOSICIONES GENERALES**

- a. Cualquier persona que interese operar una estación oficial de inspección de vehículos o una estación oficial de inspección autorizada al cobro de los derechos de renovación y de

la prima y para la emisión de cualquiera de los certificados oficiales sobre dicha inspección y la condición mecánica adecuada de los vehículos inspeccionados deberá obtener la licencia correspondiente.

- b. En virtud de la Ley 245-2014, que enmienda la Ley 253-1995, *Ley de seguro de responsabilidad obligatoria para vehículos de motor*, se ordena que en aquellas Estaciones Oficiales de Inspección autorizadas al cobro de los derechos de renovación y a la entrega del correspondiente marbete, se realice el cobro de la prima del Seguro de Responsabilidad Obligatorio a aquellas personas que no posean un Certificado de Cumplimiento. Para ello se utilizará el Formulario de Selección aprobado por la Oficina del Comisionado de Seguros.
- c. El Certificado para Estación Oficial de Inspección de Vehículos o el Certificado para Estación Oficial de Inspección Autorizada al Cobro de los Derechos de Renovación y de la Prima formarán parte o estará atado a un permiso único.
- d. No se considerarán solicitudes para establecer estaciones de inspección de compañías dedicadas a la compra y venta de vehículos de motor, gestorías, entidades dedicadas al arrendamiento de vehículos de motor, y negocios de compra y venta de chatarra. Tampoco de sus agentes, empleados o familiares dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo grado de afinidad.
- e. La Licencia para Estación Oficial de Inspección de Vehículos y la Licencia para Estación Oficial de Inspección Autorizada al Cobro de los Derechos de Renovación y de la Prima, sólo será válida para la estación.
- f. Las instalaciones de la estación de inspección no podrán ser utilizadas para hacer reparaciones, correcciones u otras actividades que no sea la inspección o reinspección de un vehículo de motor.
- g. No se autorizarán nuevas estaciones oficiales de inspección de vehículos de motor en áreas identificadas como inundables en los mapas oficiales.

#### REGLA 4.8.2

#### REQUISITOS

- a. Las personas naturales o jurídicas o agencias gubernamentales, interesadas en establecer una estación oficial de inspección o una estación oficial de inspección autorizada al cobro de los derechos de renovación y de la prima deberán complementar la solicitud correspondiente y cumplir con los requisitos establecidos en la [Regla 4.1.4](#) de este Tomo.
- b. La aprobación para establecer una nueva estación oficial de inspección de vehículos o una nueva estación oficial de inspección autorizada al cobro de los derechos de renovación y de la prima estará condicionada a las necesidades de la población vehicular y concentración de las estaciones activas por municipios y sectores.
- c. Deberán cumplir con los siguientes requisitos adicionales:
  - 1. La estructura deberá cumplir con lo siguiente:
    - a) Deberá ser fija, protegida, que cumpla con toda norma de seguridad establecida bajo leyes, Reglamentos federales y estatales según apliquen, construcción en hormigón, acero o aluminio, techada en aluminio, acero galvanizado, hormigón u otro material autorizado por la OGPe y rejas en las puertas y ventanas.
    - b) Deberá tener iluminación, ventilación adecuada, extractores de aire y extintores, las instalaciones eléctricas deberán cumplir con los códigos establecidos por el Colegio de Peritos Electricistas de Puerto Rico y con las normas de seguridad requeridas para el tipo de estructura.
    - c) Deberá contar con un área de inspección.

- d) La oficina deberá tener sala para espera y archivos de metal, estos a prueba de fuego.
  - e) La instalación deberá tener dimensiones de catorce (14) pies de ancho por treinta (30) pies de largo por catorce (14) pies de alto y será debidamente identificada con un rótulo que indique, "Estación Oficial de Inspección" y su número de autorización, a ser mostrado en un lugar visible del negocio.
2. El área de estacionamiento deberá estar totalmente pavimentado en concreto o asfalto o algún otro material con característica monolíticas, área no menor de cuatro mil (4,000) pies cuadrados para una capacidad no menos de diez (10) vehículos de motor.
  3. Rótulo donde se indique la advertencia y penalidades por eliminar, alterar o modificar el convertidor catalítico y piezas relacionadas sin hacer el correspondiente reemplazo.
  4. Evidenciar la disponibilidad de no menos de dos (2) aspirantes a mecánicos de inspección por estación.
  5. Evidencia de haber adquirido todo el equipo requerido para utilizarse en las inspecciones.
    - 1) Decelerómetro, o plataforma o dinamómetro, medidor o micrómetro, para disco o tambores.
    - 2) Plataforma fija o dinámica o máquina de alinear, medidor de tolerancia articulación esférica o junta de rotular y medidor del juego del guía o Regla de doce (12) pulgadas.
    - 3) Máquina para medir balance tipo dinámico, o de burbuja o electrónico, medidor presión de aire y de profundidad de las ranuras de las llantas.
    - 4) Analizador de gases para medir emisiones u opacidad, según corresponda. El mismo deberá ser recertificado dos veces al año.
    - 5) Medidor de alineación e intensidad de las luces.
    - 6) Rampas, elevadores y sistema de gatos.
  - d. Será obligación de toda Estación Oficial de Inspección autorizada al cobro de la prima del Seguro de Responsabilidad Obligatorio junto con el cobro de los derechos de renovación y a la entrega del correspondiente marbete, exhibir en su establecimiento un aviso en un lugar visible al consumidor ubicado en el área de pago de los derechos de licencia. Dicho aviso, tiene que ser un letrero que contenga el siguiente texto en letra de imprenta que no sea menor de un tamaño 45:
 

*"Toda persona tiene derecho a seleccionar el Asegurador de su preferencia para el Seguro de Responsabilidad Obligatorio. A tales fines utilizará el Formulario de Selección."*
  - e. Todo negocio autorizado a operar como estación oficial de inspección o estación oficial de inspección autorizada al cobro de derechos de renovación y al cobro de la prima del Seguro de Responsabilidad Obligatorio, deberá instalar y exhibir en un lugar visible y prominente un rótulo en el cual se indique las penalidades que se expone toda persona al eliminar, alterar o modificar el convertidor catalítico y piezas relacionadas sin hacer el correspondiente reemplazo, según se establece en el Artículo 12.07 (h) de la Ley 22 del 7 de enero de 2000, con las siguientes características:
    1. Título: "ADVERTENCIA"
    2. Material: Aluminio
    3. Dimensiones: 24" X 48" X .040"
    4. Tamaño de letras: Título y ley 3.0", parlamento 1.0"

5. Contenido de Rótulo:

*“Toda persona natural o jurídica en posesión de un vehículo de motor, que haya sido alterado, modificado, removido o eliminado el convertidor catalítico y piezas relacionadas y no se haya hecho el reemplazo correspondiente, incurrirá en delito menos grave, convicto que fuere será castigado con pena de multa no mayor de cinco mil (5,000) dólares a discreción del Tribunal”.*

- e. Cuando el Centro de Inspección esté autorizado a la venta de marbetes, deberá demostrar cumplimiento con fianza o póliza no menor de veinte mil dólares (\$20,000) a favor del Gobierno de Puerto Rico.
- f. Para operar un Centro de Inspección de Vehículos Comerciales y Ambulancias según definidos en la Ley de Servicio Público de Puerto Rico, ley Núm. 109 del 28 de junio de 1962, según enmendada, las personas naturales así interesadas deben obtener la Franquicia correspondiente del NTSP.

**REGLA 4.8.3**

**FISCALIZACIÓN**

- a. El obtener una de las licencias enumeradas en este Tomo o un Permiso Único, no exime de cumplir con cualquier requerimiento incluido en este Reglamento, la Ley 22-2000, los reglamentos adoptados a su amparo y cualquier otro reglamento o ley aplicable del DTOP.
- b. Tampoco exime de cumplir con la Ley de Servicio Público de Puerto Rico, Ley Núm. 109 del 28 de junio de 1962, según enmendada, ni sus reglamentos aplicables.
- c. La fiscalización de las Estaciones Oficiales de Inspección o Estaciones Oficiales de Inspección Autorizadas al Cobro de Derechos de Renovación y al cobro de la prima del Seguro de Responsabilidad Obligatorio será responsabilidad del DTOP y del NTSP, según aplique.
- d. Los funcionarios del DTOP y del NTSP, de acuerdo a cada una de sus facultades, supervisarán, evaluarán e intervendrán las estaciones periódicamente, para el fiel cumplimiento de la Ley, normas y Reglamentos en vigor.

--FINAL DEL TOMO--

