

polvo y toallas o paños individuales. Los manteles y servilletas serán renovados para cada comensal, desinfectándolos antes de su lavado. El suelo de los comedores se barrerá y lavará cada día las veces necesarias para que esté siempre esmeradamente limpio, y se desinfectará una vez por día.

No se permitirán las alfombras que cubran todo el piso, autorizándose únicamente alfombras pequeñas para cada mesa, que serán sacudidas en sitio aducruado y recogido el polvo, humedeciéndolo y destruyéndole por el fuego. Además tendrán el número de escupideras necesario.

Serán objeto de especial vigilancia los depósitos donde se almacene el hielo, el empleo de éste y la garantía y pureza de la potabilidad de las aguas que se empleen.

Cocinas, servicios y departamentos auxiliares, etcétera

Además de las condiciones señaladas para los comedores, referentes a los suelos, ventilación e iluminación, tendrán un zócalo de baldosin blanco en todos los sitios que puedan contactar los alimentos o ensuciarse con sustancias alimenticias. Conservarán en perfecto estado de limpieza todos los utensilios de cocina y tendrán encerradas las viandas en sitios aireados y protegidos con telas metálicas. La limpieza de la vajilla se hará de modo esmerado y su desinfección simultánea. Se evitará el empleo de utensilios metálicos que puedan dar lugar a la formación de óxidos tóxicos. Los residuos alimenticios serán depositados en cubos especiales herméticamente cerrados; los suelos y paredes estarán contruídos a prueba de cucarachas.

Todas las demás dependencias se tendrán en las debidas condiciones de limpieza y saneamiento.

En estos establecimientos se procederá a la desinsectación de las habitaciones destinadas a viajeros, comedores, cocinas y despensas, cada tres meses; no obstante, si en las dos últimas citadas se notara la presencia de cucarachas o ratas, a pesar de las desinsectaciones trimestrales, se procederá a la desinsectación o desratización cuantas veces fuera necesario.

Pensiones, casas de viajeros y de huéspedes

Además de lo dicho para las fondas y hoteles que tenga aplicación para los establecimientos enumerados en este epígrafe, se evitará con el mayor rigor que el número de huéspedes exceda del correspondiente a la cubicación de las habitaciones, que no será inferior en cada una a 25 metros cúbicos. Las destinadas a viajeros, comedores, cocinas, retretes y demás dependencias, se blanquearán, cuando menos, dos veces al año: una en abril y otra en septiembre, y se seguirá en ellas las mismas prácticas de limpieza y desinfección indicadas para los hoteles y fondas. El agua que se use será potable y en cantidad proporcionada al número de huéspedes. Tendrán un retrete inodoro y ventilado,

en cada piso y por cada 20 huéspedes, siendo preferible W. C con descarga automática; estarán siempre limpios y se desinfectarán todos los días. Al igual que las fondas y hoteles, las habitaciones destinadas a viajeros, comedores, cocinas y despensas serán desinsectadas cada tres meses, y las dos últimas dependencias citadas, desratizadas o desinsectadas cuantas veces se compruebe en ellas la existencia de ratas o cucarachas.

Posadas y paradores.

Se adoptarán todos los criterios anteriormente expuestos y se tendrán además en cuenta las condiciones de las cuadras, corrales, depósitos de piensos, etcétera. Son aplicables al suelo, paredes, retretes, urinarios y demás dependencias de esta clase de establecimientos las mismas condiciones y prácticas señaladas para fondas y hoteles, y se habrá de practicar en ellos la desinsectación trimestral de las habitaciones destinadas a viajeros, comedores, cocinas y curarlos en los que se almacenen sustancias alimenticias, sin perjuicio de repetir las desinsectaciones y desratizaciones en las cocinas y almacenes siempre que en ellos se compruebe la existencia de cucarachas o de ratas.

Las cuadras se limpiarán todas las semanas en invierno, y diariamente en verano, rociando sus suelos con soluciones insecticidas.

Restaurant, casas de comidas, cafés, bares y tabernas.

En estos establecimientos serán objeto de vigilancia especial los depósitos de hielo, el uso de éste, el abastecimiento de agua potable y la limpieza de los objetos y utensilios de uso diario, con los que se seguirá las mismas prácticas de limpieza y desinfección que las indicadas para fondas y hoteles. El local de reunión del público y las cocinas se desinfectarán trimestralmente, pero si las paredes de aquél están de zócalo de madera o tapicería y se comprueba que en su interior existen parásitos o cucarachas, se desinsectarán cuantas veces sea necesario. Igual conducta se seguirá con las cocinas, si en las mismas existen ratas o cucarachas (desratización o desinsectación). Los retretes y urinarios, que tendrán las mismas condiciones de emplazamiento, ventilación, etc., indicadas para las fondas y hoteles, estarán siempre perfectamente limpios y se desinfectarán todos los días.

Casas de dormir y hoteles «meuble».

En esta clase de establecimientos se vigilará que las habitaciones tengan las condiciones máximas de limpieza y ventilación y que su cubicación no sea inferior a 25 metros cúbicos, evitándose a todo trance el hacinamiento. Se observarán en ellas con el mayor rigor todas las prácticas de desinfección de paredes, pisos, muebles, retretes, etc., y la desinsectación y desratización se hará cada tres meses.