

REGLAMENTO DE LA LEY DE SALUD DEL ESTADO

PUBLICADO EN EL P. O. N°. 18 DEL 3 DE MARZO DE 1992

ELISEO FRANCISCO MENDOZA BERRUETO, Gobernador Constitucional del Estado de Coahuila de Zaragoza, en el ejercicio de la facultad que me confiere el artículo 82, fracción XVIII, de la Constitución Política local; y

C O N S I D E R A N D O

Que la Ley Estatal de Salud vigente tiene por objeto normar y garantizar el derecho a la protección de la salud de los habitantes de la entidad, estableciendo las bases y modalidades conforme a las cuales habrá de llevarse a cabo la prestación de los servicios de salud;

Que para lograr una mayor efectividad y aplicación de la ley mencionada, es necesaria la reglamentación de sus preceptos de tal forma que se especifiquen las disposiciones de cada uno de ellos; he tenido a bien expedir el siguiente:

REGLAMENTO DE LA LEY DE SALUD DEL ESTADO

SECCION I

DISPOSICIONES GENERALES

CAPITULO UNICO

ARTICULO 1. El presente Reglamento es de observancia general en el Estado de Coahuila de Zaragoza; sus disposiciones son de orden público e interés social y tiene por objeto proveer en la esfera administrativa, a la aplicación de la Ley Estatal de Salud.

ARTICULO 2. La aplicación de este Reglamento compete a la Secretaría de Salud del Estado y a los ayuntamientos en los términos del artículo 4º., de la Ley Estatal de Salud, sin perjuicio de las atribuciones que sobre la materia correspondiere a otras dependencias y Entidades del Ejecutivo del Estado.

ARTICULO 3. Para efectos de este Reglamento, se entenderá por:

LEY: La Ley de Salud del Estado.

REGLAMENTO: El Reglamento de la Ley de Salud del Estado, en materia de Salubridad local.

SECCION: La integración de los diferentes apartados que componen este Reglamento.

NORMA TECNICA EN MATERIA DE SALUBRIDAD GENERAL: Las emitidas por la Secretaría de Salud del Gobierno Federal.

NORMA TECNICA EN MATERIA DE SALUBRIDAD LOCAL: Las expedidas por la Secretaría de Salud del Estado.

ARTICULO 4. Las Normas Técnicas en Materia de Salubridad Local las resoluciones Administrativas de toda índole relacionadas con la materia, la información que a juicio de la Autoridad Sanitaria en el Estado sea procedente y las notificaciones que conforme a la Ley deban realizarse, serán publicadas a través del

periódico oficial del Gobierno del Estado y surtirán sus efectos a partir del día siguiente al de la publicación de ésta.

ARTICULO 5. Las actividades o servicios a que se hace referencia en el Apartado 3 del artículo 3º de la Ley, deberán contar con un responsable y podrá contar con un auxiliar en caso de propuesta de aquél, en cada uno de ellos, debiendo ser un profesional en los siguientes casos:

I. Construcciones: Arquitecto o Ingeniero Civil;

II. Rastros: Médico Veterinario Zootecnista;

III. Establos, Granjas Avícolas y Porcícolas, Apiarios, y otros establecimientos Pecuarios: Médico Veterinario Zootecnista;

IV. Baños Públicos: Médico Cirujano, y

V. Agua Potable y Alcantarillado: Ingeniero Mecánico, Civil o Hidráulico.

En los demás casos a que se refiere dicho artículo, no se requerirá de un profesional como responsable.

ARTICULO 6. Los responsables y auxiliares, en su caso, a que hace mención el artículo anterior, deberán exhibir en lugar y forma visible en el establecimiento de que se trate, copia del Título y cédula Profesional que acrediten tal situación.

ARTICULO 7. Todas las actividades y servicios enumerados en el Artículo 3o. Apartado B de la Ley; requerirán para su operación de autorización Sanitaria, las cuales tendrán el carácter de Licencia, Permiso o Tarjeta de Control Sanitario, en su caso, éstas serán expedidas por la Secretaría de Salud del Estado, de conformidad con los artículos 318, 319, 320, 321 y 322 de la Ley Estatal de Salud.

ARTICULO 8. Para la expedición de las Licencias Sanitarias se deberá reunir los siguientes requisitos:

I. Solicitud de Licencia;

II. Condiciones Satisfactorias Fisicohigiénicas del local;

III. Condiciones higiénicas y adecuadas del mobiliario y equipo;

IV. Tarjeta de Control Sanitario del personal que laborará, y:

V. Ropa sanitaria que deberá proporcionarse al personal.

ARTICULO 9. La autorización Sanitaria deberá exhibirse en lugar y forma visible al público, dentro del establecimiento respectivo.

ARTICULO 10. Todos los Establecimientos señalados en el artículo 3o. Apartado B de la Ley Estatal de Salud, contarán con licencia sanitaria, la cual tendrá vigencia de un año, pudiendo prorrogarse por igual término, cuando se sigan cumpliendo los requisitos señalados por la Ley, este reglamento y demás disposiciones aplicables. La solicitud de prórroga deberá hacerse con 30 días anteriores al vencimiento de la misma.

ARTICULO 11. Las personas que se dediquen a trabajos o actividades en los que haya riesgo de que se propague una enfermedad transmisible, deberán obtener Tarjeta de Control Sanitario, la cual tendrá una vigencia de seis meses o menos, en función a la actividad o servicio de que se trate. Su prórroga deberá solicitarse dentro de los quince días anteriores a su vencimiento y solo procederá si a juicio de la Secretaria de Salud del Estado se hubieren cumplido los requisitos Sanitarios.

ARTICULO 12. En ningún caso podrán modificarse, sin previa autorización de la Secretaria de Salud del Estado, las condiciones bajo las cuales se hayan otorgado las autorizaciones sanitarias. En caso de contravenir a lo dispuesto por este artículo, dichas autorizaciones serán revocadas.

ARTICULO 13.- En caso de que los establecimientos señalados en el artículo 3o. Apartado B de la Ley, cambien su ubicación, los propietarios deberán notificarlo a la Secretaria de Salud del Estado, en un plazo no mayor de treinta días naturales a partir de la fecha de dicho cambio, debiéndose iniciar inmediatamente el trámite para la expedición de la nueva licencia sanitaria.

ARTICULO 14. Requieren de Tarjeta de Control Sanitario las personas que se dediquen a los servicios o actividades siguientes:

I.- Elaboración, manipulación y/o venta de alimentos y/o bebidas.

II. El personal que labora en los rastros; centros de readaptación social, baños públicos, salones de belleza, estéticas, y prostíbulos, siempre y cuando estén en contacto con productos destinados al consumo o uso humano, o con los usuarios en el servicio que prestan; y

III.- En general, toda persona que realice una actividad mediante la cual se pueda propagar alguna enfermedad transmisible.

ARTICULO 15. Los interesados en obtener Tarjeta de Control Sanitario, deberán someterse a reconocimiento médico y a los exámenes de laboratorio y gabinete siguientes:

I. Coprocultivo;

II.- Coproparasitoscopico por técnica de Faust;

III.- Telerradiografía de Tórax;

IV. Basiloscofia para bar en los tosedores crónicos;

V. V.D.R.L;

VI. Elisa;

VII. Las que establezcan las normas técnicas en materia de Salubridad general relacionada con los requisitos para la emisión de la Tarjeta de Control Sanitario.

ARTICULO 16. Para efecto de renovación de las autorizaciones Sanitarias a que se refiere la Ley, se deberá estar a lo dispuesto por el Título Décimo Tercero, Capítulo II de la Ley, así como el presente Reglamento.

ARTICULO 17. En caso de ser procedente, una revocación de autorización Sanitaria en los términos de la Ley, la resolución, sin perjuicio de lo dispuesto por el artículo 336 de la misma, deberá ser publicada en el Periódico oficial del Gobierno del Estado.

SECCION II

MERCADOS Y CENTROS DE ABASTO

CAPITULO I

DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 18. Para los efectos de esta Sección se considera:

I. Mercado y Centro de Abasto, el sitio público destinado a la compra y venta de productos en general, preferentemente agrícolas y de primera necesidad, en forma permanente o en días determinados.

II. Zona del Mercado: La adyacente a los mercados públicos y cuyos límites sean señalados por el ayuntamiento.

III. Comerciantes Permanentes: Los que ejerzan el comercio por tiempo indeterminado y en un lugar fijo que pueda considerarse como permanente;

IV. Comerciantes Temporales: Los que ejerzan el comercio por tiempo determinado que no exceda de seis meses, en un sitio fijo y adecuado al tiempo autorizado;

V. Comerciantes Ambulantes: Los que ejerzan el comercio en lugar determinado acudan al domicilio de los consumidores, considerándose dentro de esta categoría a los comerciantes que por sistema utilicen vehículos;

VI. Puestos Temporales o Semifijos: Donde los comerciantes temporales puedan ejercer sus actividades de comercio. También se consideran puestos temporales o semifijos, las carpas de circos, aparatos mecánicos, juegos recreativos y juegos cuyo funcionamiento esta permitido en la vía publica o predios propiedad del municipio correspondiente; y

VII. Puestos Permanentes o Fijos: Donde los comerciantes permanentes ejercen sus actividades de comercio, considerándose también las accesorias que existan en el interior o exterior de mercados públicos.

ARTICULO 19. Las autoridades del ayuntamiento tendrán las siguientes atribuciones.

I. Llevaran Registro de Empadronamiento de comerciantes a que se refiere el artículo 18 de esta Sección;

II. Dispondrán la instalación, alineamiento, reparación, pintura, modificación y retiro de los puestos permanentes temporales a que se refiere esta Sección;

III. Administrarán el funcionamiento y horario de los mercados;

IV. Fijarán los lugares y días en que deban celebrarse los mercados sobre ruedas o tianguis;

V. Nombrarán, en coordinación con los comerciantes del mercado, al administrador del mismo;

VI. Vigilarán el cumplimiento de las disposiciones legales en los mercados públicos, y

VII. Las demás que fije la presente Sección.

ARTICULO 20. Los mercados públicos deberán contar con los siguientes servicios:

I. Oficinas;

II. Sanitarios;

III. Bodegas de refrigeración;

IV. Zona de descarga;

V. Servicio médico; y

VI. Zona de basuras y desechos sólidos.

ARTICULO 21. Los mercados deberán estar provistos con deposito para almacenamiento de agua y sistema de bombeo con capacidad suficiente para proveer a la totalidad de las áreas y locales correspondientes.

ARTICULO 22. El mercado contara con una área destinada al deposito general de basura, la cual estará acondicionada con botes recolectores.

ARTICULO 23. Los mercados contarán, en su caso, con servicio de refrigeración con cámaras especiales, el cual será proporcionado por la administración, o esta podrá concesionar a favor de particulares, quienes garantizaran la debida prestación del servicio, en la forma y términos que la misma concesión u otras disposiciones determinen.

ARTICULO 24. Los mercados deberán contar con rampas para la carga y descarga de mercancías, las cuales se mantendrán en buen estado.

ARTICULO 25. Los mercados deberán disponer de una área acondicionada con material de primeros auxilios y con un médico responsable.

ARTICULO 26. Se prohíbe el comercio del alcohol y bebidas alcohólicas en puestos permanentes o temporales que funcionen en el interior o exterior de los mercados públicos, así como los que se encuentren a una distancia radial menor de quinientos metros de escuelas, templos, hospitales, cuarteles, hospicios, casas de asilo, centros deportivos, centros obreros, fabricas, oficina públicas, teatros, cines y primer cuadro de la ciudad.

ARTICULO 27. El administrador y la Autoridad Sanitaria, en su caso, podrán ordenar el retiro de mercancías, productos o alimentos que se encuentren en estado de descomposición o contaminados, aun cuando el propietario de éstos manifieste no tenerlos para su venta.

ARTICULO 28. Se prohíbe la posesión o venta en los puestos o locales de los mercados, que señala ésta Sección, productos y materiales inflamables o explosivos.

ARTICULO 29. Los comerciantes tendrán la obligación de mantener aseados los puestos en que efectúen sus actividades comerciales. Esta obligación comprende también el exterior de los puestos dentro de un espacio de tres metros, contados a partir de su límite frontal; así como cuando por cualquier circunstancia se haga necesario, los puestos deberán tener la forma, color y dimensiones que determine la administración del mercado.

ARTICULO 30. Se requiere autorización expresa de la administración, para realizar trabajos de electricidad en los locales y puestos, cuando la naturaleza de los trabajos pueda representar algún riesgo.

ARTICULO 31. La Secretaria de Salud, intervendrá cordialmente con la autoridad municipal, en la aprobación de los proyectos de construcción, ampliación y remodelación de mercados. En consecuencia, deberán someterse a su consideración tales proyectos, a efecto de que emita opinión al respecto.

ARTICULO 32. Se prohíbe el sacrificio de animales en los mercados o en la vía pública. Los animales vivos que sean vendidos en el mercado, deberán permanecer en condiciones higiénicas apropiadas. Queda prohibido utilizar sistemas para aumentar el peso artificialmente en venta de las aves.

ARTICULO 33. La Autoridad Sanitaria en el Estado, promoverá que las Agrupaciones, Asociaciones y Federaciones de Comerciantes colaboren con la Administración del Mercado para el debido cumplimiento de las disposiciones de la Ley y de este Reglamento.

ARTICULO 34. Los puestos permanentes o temporales, por ningún motivo deberán ser utilizados como dormitorios o viviendas, así mismo, cuando los comerciantes se retiren de sus puestos deberán suspender el funcionamiento de todos los utensilios que funcionen a base de combustible y fuerza eléctrica, hecha excepción de los aparatos destinados a la refrigeración.

ARTICULO 35. La administración del mercado o los concesionarios del servicio de sanitarios públicos serán los responsables de mantenerlos en condiciones higiénicas y funcionales apropiadas. Cualquier desperfecto o deficiencia que ocurra en su funcionamiento deberá ser corregida.

ARTICULO 36. Los mercados o centros de abasto deberán contar con extinguidores ubicados en lugar visible, cada extinguidor tendrá certificado de vigencia debidamente establecido en el mismo.

ARTICULO 37. Las áreas de los mercados o centros de abasto serán distribuidas por secciones, de conformidad a las necesidades de los giros que en él se encuentren.

CAPITULO II

DE LOS PUESTOS COMERCIALES UBICADOS FUERA DE LOS MERCADOS PUBLICOS

ARTICULO 38. Solamente en las zonas de los mercados, podrán instalarse puestos permanentes temporales, siempre y cuando no constituyan un estorbo para:

I. El tránsito de los peatones en las banquetas;

II. El tránsito de los vehículos en los arroyos; y

III. La prestación y uso de los servicios públicos como drenaje, agua potable, bomberos, electricidad, teléfono y otros.

ARTICULO 39. Los puestos en que se realice la distribución y venta de periódicos, revistas e impresiones, podrán instalarse en la vía pública, previa autorización de la autoridad Municipal, pero en ningún caso podrán constituir un estorbo de los señalados en el artículo anterior.

ARTICULO 40. Se prohíbe la instalación de puestos comerciales permanentes o temporales:

I. Frente a los cuarteles;

II. Frente a los edificios de bomberos, cruz roja, hospitales, clínicas, sanatorios y cualquier otro que preste servicios de emergencia;

III. Frente a los edificios de los planteles educativos, sean oficiales o particulares;

IV. Frente a los templos religiosos;

V. Frente a los edificios que constituyan centros de trabajos, sean oficiales o particulares;

VI. Frente a las puertas de acceso a los mercados públicos;

VII. Frente a los edificios considerados monumentos históricos;

VIII. A una distancia menor de diez metros de pulquerías, cervecerías, cantinas, bares, centros nocturnos y demás similares; y

IX. En los prados y parques públicos, así como en los camellones.

CAPITULO III

DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS

ARTICULO 41. Los pisos, muros, divisiones, mostradores, anaqueles del local deberán mantenerse aseados, además, se deberá contar con depósito para basura con tapa, su contenido será vaciado en los depósitos del mercado, en forma continua, para evitar su acumulación en el local.

ARTICULO 42. El establecimiento deberá encontrarse libre de fauna nociva, para lo que se desinfectará con una periodicidad de seis meses, o antes, si así lo juzga pertinente la Autoridad Sanitaria, con los productos químicos que se determine en la norma técnica.

ARTICULO 43. Queda prohibido mantener animales vivos dentro del establecimiento, a menos de que exista autorización expresa para su venta.

ARTICULO 44. En todos los establecimientos solo será permitida la venta de productos que correspondan a las actividades del giro autorizado por el ayuntamiento correspondiente y por la Secretaría de Salud.

ARTICULO 45. El personal que labore en el establecimiento deberá mantenerse aseada su persona, cuidando preferentemente la higiene de sus manos y su cabeza, manteniendo sus uñas cortadas al ras, debiendo utilizar bata de manga larga o de 3/4 de color claro y gorro que recoja totalmente el pelo, así como calzado adecuado a la actividad.

ARTICULO 46. Los propietarios y encargados de locales y puestos en los mercados, así como el administrador, están obligados a conservarlos en condiciones higiénicas adecuadas y en buen estado.

ARTICULO 47. En los locales donde se expendan alimentos de fácil descomposición, deberán existir sistemas de refrigeración adecuados a las necesidades del giro correspondiente.

ARTICULO 48. La administración de los mercados ordenará que para uso público, se ubiquen botos recolectores de basura en las entradas y salidas de los mismos.

CAPITULO IV

DE LOS ABARROTES

ARTICULO 49. La harina, azúcar granulada, especias y de los productos que se expendan a granel, deberán estar protegidos de polvo, humedad u fauna nociva y depositados en recipientes adecuados.

ARTICULO 50. Las carnes frías, leche y sus derivados, y en general, todos aquellos alimentos de fácil descomposición deberán ser guardados en refrigeradores provistos de termómetro interno, cuya temperatura oscilará entre 3 y 4 grados centígrados, no se permitirá que para su venta, estén fuera de la vitrina de refrigeración, salvo el tiempo necesario para su entrega.

ARTICULO 51. Sólo se permitirá la venta de productos envasados que cuenten con el registro de la Secretaría de Salud del Gobierno Federal.

ARTICULO 52. Se prohíbe la venta de productos enlatados abombados, golpeados o que presenten signos de alteración, la Secretaría de Salud del Estado ordenará su retiro de la venta al público y ordenará su destrucción, previo cumplimiento de la normatividad correspondiente.

CAPITULO V

DE LAS CARNES, AVES, PESCADOS Y MARISCOS

ARTICULO 53. Las carnes, aves, pescados y mariscos no podrán expendirse dentro de un mismo local.

ARTICULO 54. En las áreas de venta de alimentos, productos cárnicos y mariscos, deberán existir lavados dotados de jabón neutro y toallas desechables.

ARTICULO 55. Las carnes y aves que se expendan en los locales correspondientes deberán contar con el sello de Inspección Sanitaria y estar amparados por guía Sanitaria o Larguillos que comprueben su procedencia.

ARTICULO 56. Las carnes, aves, pescados y mariscos no deberán estar en contacto con el piso o muros del local, después de realizar la evisceración de las aves, deberá asearse perfectamente la superficie donde se practicó.

ARTICULO 57. Las carnes, aves, pescados y mariscos deberán estar siempre dentro de vitrinas refrigeradoras, que tendrán termómetro interno, cuya temperatura oscilará entre 3 y 4 grados centígrados.

ARTICULO 58. El mobiliario y equipo que se utilice en todo local, deberá mantenerse en perfectas condiciones de aseo y desinfección.

ARTICULO 59. Los locales en donde se expendan carnes para el consumo humano deberán estar provistos de ganchos adecuados para colocar estos productos con el fin de que no tengan contacto con el suelo.

ARTICULO 60. Los cortaderos o picadores con que cuenten los locales donde sean requeridos serán de material de plástico tal, que no permitan que se produzcan astillas en el corte que puedan adherirse a la carne; la superficie de corte se raspará diariamente y no tendrá ninguna oquedad.

ARTICULO 61. La superficie e instrumentos utilizados para el corte de los productos, cárnicos, aves, pescados y mariscos deberán asearse permanentemente.

ARTICULO 62. Los establecimientos señalados en esta Sección, deberán contar con depósito de desperdicios y basura con tapa ajustada. Los cuales serán vaciados cuando se encuentren llenos en sus tres cuartas partes, en el área destinada al depósito general de basura.

CAPITULO VI

DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE REPALEN Y EXPENDAN ALIMENTOS Y BEBIDAS

ARTICULO 63. El personal que preste sus servicios en el interior de las cocinas, además de los requisitos establecidos en el artículo 45 del presente reglamento, deberán utilizar mandil y gorra en colores claros.

ARTICULO 64. Las personas que se dediquen a la venta y manejo de alimentos deberán abstenerse de manejar papel moneda o dinero en metálico y cualquier otra sustancia que lo contamine.

ARTICULO 65. Los utensilios para preparar y servir alimentos y bebidas, deberán ser lavados con agua corriente, detergente o jabón.

ARTICULO 66. En el manejo y preparación de los alimentos, deberán utilizarse agua potable corriente, en caso de carecer de instalación de suministro de agua, los locales o carros ambulantes, deberán contar con un recipiente de 30 a 60 litros con llave inferior.

ARTICULO 67. Los mostradores, mesas, armazones, gabinetes y vitrinas deberán ser pintados con material lavable y mantenerse en perfectas condiciones de aseo y conservación.

ARTICULO 68. Los locales que expendan alimentos perecederos, deberán tener refrigerador con termómetro interno, cuya temperatura oscilará entre 3 y 4 grados centígrados y se deberán observar las medias correspondientes para la conservación de cada alimento en lo particular dentro y fuera del refrigerador.

SECCION III

DE INGENIERIA SANITARIA RELATIVA A LAS CONSTRUCCIONES

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 69. Para los efectos de esta Sección del Reglamento, se entiende por construcción toda edificación o local que se destine a la habitación, comercio, enseñanza, recreatividad, trabajo y cualquiera otro local independientemente del uso a que se destine.

ARTICULO 70. Corresponde a la Secretaría de Salud del Estado otorgar el permiso Sanitario para la construcción, reconstrucción, modificación total o parcial, adecuación de edificios públicos o particulares, según el giro o uso a que se destine o pretenda destinar, así como la autorización Sanitaria del proyecto en cuanto a iluminación, ventilación, instalaciones sanitarias y contra accidentes, sin perjuicio de las atribuciones que les corresponda a otras dependencias.

ARTICULO 71. La construcción, modificación total o parcial y equipamiento de los establecimientos dedicados a la prestación de servicios de salud, se sujetará a las normas técnicas que emita la Secretaría de Salud del Gobierno Federal.

ARTICULO 72. La Secretaría de Salud en el Estado expedirá la licencia sanitaria para el funcionamiento de los edificios públicos o privados, locales o establecimientos, según sea el caso, siendo esta independiente del permiso de construcción correspondiente.

ARTICULO 73. Los interesados en obtener el permiso a que se refiere el artículo 70 de esta Sección deberá presentar una solicitud de tres tantos haciendo constar los siguientes datos:

- I. Nombre del propietario y domicilio;
- II. Nombre del responsable de obra y número de cédula profesional;
- III. Ubicación de la obra y destino; y
- IV. Dicha solicitud deberá acompañarse de:
 - A) Registro vigente del responsable ante las autoridades sanitarias, municipales y estatales;
 - B) Seis juegos de planos del proyecto.

ARTICULO 74. Los interesados en obtener el permiso a que se refiere el artículo 70 de esta Sección, deberán presentar los planos del proyecto, los que deberán contener los siguientes requisitos:

I. Croquis de localización;

II. Datos de plantas y cortes;

En planos de tipo arquitectónico indicar;

Escala mínima 1:100 - 1:50.

Acotaciones, destino de cada local. Espacios descubiertos y jardines, puertas, ventanas, escaleras, ascensores, niveles de pisos, barandales, pretilas, chimeneas, pendientes de escurrimiento de azoteas y zonas pavimentadas, tendedores, ventilación natural o mecánica con ductos, rejillas o maquinaria, áreas descubiertas, toma de agua y medidores, línea de distribución, bomba, tinacos, fuentes, cisternas indicando detalle constructivo a escala 1:20, muebles sanitarios, lambrines, albañales, líneas de tentido y porcentaje de pendiente, conductos, desaguadores, registros, tubos ventiladores y de doble ventilación, bajadas de agua pluvial y negra, obturadores hidráulicos, coladeras, pendientes de azotea, depósito de gas, línea de llenado y medidores, calentadores y estufas.

Instalaciones especiales según el destino de la obra. Sistema contra incendio y tipo de escaleras y puertas de emergencia;

III. Datos en fachadas: en plano de tipo arquitectónico, indicar acotaciones de altura; puertas y ventanas; y áreas de iluminación y ventilación en puertas y ventanas;

VI. Datos hidráulicos;

Consignar el número de usuarios, justificar el diámetro de toma según el gasto, capacidad de tinacos, capacidad de cisternas; y

V. Localización y características de instalación eléctrica.

ARTICULO 75. Para la autorización de planos en reconstrucciones y modificaciones totales o parciales, se incluirá además de los documentos mencionados en los artículos 73 y 74 anteriores, dos juegos de planos del proyecto original.

ARTICULO 76. La Secretaría de Salud del Estado, una vez cumplidos los requisitos ordenados en esta Sección y realizada la evaluación correspondiente, expedirá el Permiso Sanitario debidamente autorizado.

ARTICULO 77. Los interesados en cambiar el uso o destino de un edificio, local o vivienda o los planos de construcción, ya autorizados, deberán solicitar nuevo permiso sanitario, presentando los documentos que les requiera la Autoridad Sanitaria correspondiente.

ARTICULO 78. Las construcciones, reconstrucciones o modificación de edificios, locales o viviendas deberán realizarse de conformidad con los planos del proyecto debidamente autorizado por la Autoridad Sanitaria.

ARTICULO 79. Queda prohibido iniciar obras de construcción, reconstrucción o modificación total o parcial, de edificios, locales o viviendas sin contar con el permiso Sanitario correspondiente.

ARTICULO 80. En el lugar donde se ejecute la obra, deberá tenerse un juego completo de los planos aprobados, a fin de mostrarlos a la Autoridad Sanitaria cuantas veces lo requiera y colocar a la entrada en lugar visible un letrero que indique los datos de ubicación del predio y del responsable de la obra.

ARTICULO 81. En caso de que el interesado vaya a realizar obras de demolición en alguna construcción, deberá solicitarse el permiso sanitario correspondiente ante la Autoridad Sanitaria del Estado, debiendo cumplir con los requisitos siguientes:

I. Presentar el proyecto de demolición correspondiente:

II. Dotar a las obras de protección suficiente como son tapias, señalamientos e instalación de aparatos de riego para evitar molestias por polvo;

III. Instalar pantalla o mamparas colocados adecuadamente para protegerse de la luz de los sopletes de oxiacetileno o equipos de soldadura eléctrica, en caso de ser necesario; y

IV. Tomar las medidas de seguridad necesaria a fin de evitar accidentes que pongan en peligro la vida o salud de los trabajadores, transeúntes y vecinos de los inmuebles o propiedades colindantes.

ARTICULO 82. En caso de construcción de edificios destinados a habitación, establecimientos comerciales, industriales y de servicios, enseñanza, recreación o locales cualesquiera que sea el uso a que se destinen, instalados en terrenos pantanosos, reservados, cementerios o basureros, el interesado deberá informar a la Secretaría de Salud al ayuntamiento, a la autoridad Ecológica del Estado, y a la Delegación de la Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología en el Estado, para que dicten las medidas que juzguen pertinentes, a fin de evitar riesgos de contaminación o peligros de salubridad pública.

ARTICULO 83. Cuando por cualquier circunstancia se suspenda temporalmente la construcción de una obra ya iniciada, el responsable propietario tendrá la obligación de comunicar lo anterior a la Autoridad Sanitaria del Estado, para que ordene, en su caso, las medidas de protección sanitaria que se requieran. En el caso de que las obras de construcción se reanuden, se practicará una visita para determinar si por el transcurso del tiempo sufrió demérito lo ya construido y si se requieren trabajos adicionales para la seguridad de la obra, de los trabajadores o de la construcción de los predios vecinos.

ARTICULO 84. La Secretaría de Salud vigilará que al iniciarse la construcción de cualquier obra se instalen sanitarios que den servicio a los trabajadores que laboren en la misma, así como contar con suficiente agua potable debidamente almacenada para el consumo de los operarios y para el proceso de la construcción.

ARTICULO 85. La Secretaría de Salud practicará las visitas de inspección que estime convenientes en edificios o construcciones, a fin de vigilar la observancia de las disposiciones sanitarias establecidas en esta Sección del Reglamento.

ARTICULO 86. Los propietarios o encargados de edificios o construcciones, deberán tomar medidas profilácticas para evitar la infestación de roedores y fauna nociva, conforme a los procedimientos que la Autoridad Sanitaria Local establezca, de acuerdo a la norma técnica correspondiente.

CAPITULO II

DE LOS MATERIALES DE CONSTRUCCION DE LAS EDIFICACIONES

ARTICULO 87. Los cimientos, pisos, muros, techos, ventanas, juntas y en general todos los elementos expuestos al exterior en los edificios, deberán ser resistentes y protegidos contra la interperie, el uso normal y a prueba de plagas.

ARTICULO 88. Todos los muros macizos, exteriores expuestos a la intemperie, deberán tener un espesor mínimo de 15 centímetros de material resistente; podrá admitirse un espesor menor si la protección contra la interperie es, por lo menos, equivalente a la de un muro de ladrillo, tabique, bloque o cualquier otro material de 15 cm.

ARTICULO 89. Los muros y techos de las piezas destinados a habitación que queden expuestos a la interperie, que sean construcciones de madera, tablarroca, macopan o de materiales laminados, serán dobles, dejando entre ellos un espacio de 5 cm. las juntas de los muros y los techos tanto exterior como anteriormente, estarán debidamente arreglados para impedir el paso del aire y del agua, y además, protegidos a prueba de roedores u otras plagas.

ARTICULO 90. Los parámetros exteriores en los muros, cualquiera que sean su espesor, deberán impedir el paso de la humedad. En los parámetros de los muros exteriores, construidos en forma de que los materiales queden aparentes, el mortero de las juntas para unirlos será a prueba de plagas, humedad e intemperie.

ARTICULO 91. Los muros interiores deberán estar cubiertos con materiales resistentes al fuego y de fácil aseo, según el uso a que se les destine.

ARTICULO 92. Los muros de cocina y baños, contarán con lambrin con una altura mínima de 1.50 metros para cocinar y 1.80 metros para los baños, serán de un material resistente, impermeable y fácilmente aseable.

ARTICULO 93. Los pisos deberán de ser material resistente e impermeable, de fácil aseo y estarán protegidos contra la humedad y roedores.

ARTICULO 94. Las superficies libres de construcción, deberán ser pavimentadas o jardinadas. las áreas pavimentadas tendrán una pendiente mínima de 1.5% hacia coladeras con obturador hidráulico.

ARTICULO 95. Los techos se construirán de forma que impida la entrada de aire y agua, las pendientes mínimas en azoteas serán de 1.5%, con descarga hacia bajadas pluviales con embudo receptor y rejilla de protección.

ARTICULO 96. Por cada 100 metros cuadrados de azotea o de proyección horizontal en techos inclinados, se instalará cuando menos un tubo de bajada pluvial de 10 centímetros de diámetro.

ARTICULO 97. Queda prohibida la caída de aguas pluviales de techos, hacia la vía pública o predios colindantes; en techos inclinados, las aguas serán conducidas a medias canales hacia la bajada de aguas pluviales.

ARTICULO 98. Para marquesinas y voladizos con una superficie no mayor de 25 centímetros para el desfogue de aguas pluviales, se utilizará un tubo de 5 centímetros de diámetro como mínimo.

ARTICULO 99. Las construcciones de albercas, fuentes, piletas, tanques, tinacos, cisternas, cárcamos y en general depósitos de agua, se efectuarán de materiales impermeables ubicados en lugares donde no favorezca su contaminación con aguas negras o algún otro material o substancia contaminante que signifique un riesgo para la salud.

CAPITULO III

DE LA VENTILACION, ILUMINACION Y DIMENSIONES DE LAS CONSTRUCCIONES

ARTICULO 100. Los locales o las piezas destinadas a habitación, así como los baños, tendrán luz y ventilación directa del exterior por medio de vanos, puertas o ventanas, convenientemente distribuidas a fin de que la iluminación sea uniforme dentro del local. La superficie de iluminación no será menor de 30% de la superficie del piso de la habitación, las ventanas y las puertas, en su caso, tendrán una Sección móvil que permita la renovación del aire, esta superficie móvil tendrá, cuando menos un tercio de los claros de iluminación.

La iluminación y ventilación directa del exterior, se tomará de la vía pública y de los patios del edificio, ambos hasta con volados de 2.00 metros máximo por diferencia de niveles dentro del área del propio edificio, o por medio de domos o tragaluces provistos de rejillas para ventilación, o bien linternillas o instalaciones mecánicas para renovación del aire cuando, por alguna circunstancia, la ventilación natural no sea suficiente, se podrá complementar con ventilación artificial.

ARTICULO 101. Para los locales que por circunstancias especiales se les deba suministrar ventilación artificial, ésta se proporcionará por medio de instalaciones mecánicas que garanticen la renovación eficiente del aire en el interior del local, las instalaciones para renovación del aire se diseñarán considerando los factores de velocidad, movimiento del aire, temperatura y humedad relativa; el movimiento no será superior a 0.25 metros por segundo, velocidad medida a una altura de 0.90 metros sobre el nivel del piso del local, la temperatura (bulbo seco), estará comprendida entre los 17 y 23 grados centígrados, y la humedad relativa comprendida entre el 30 al 60%. En términos generales, la renovación del aire tendrá diez cambios por hora como mínimo. En los servicios sanitarios, el sistema de ventilación artificial deberá funcionar independientemente de otros sistemas.

ARTICULO 102. Todo el local de un edificio deberá contar con iluminación artificial con los niveles mínimos que a continuación se indican, dados en luxes por metro cuadrado.

Circulación y vestíbulos 100
Áreas de público 150
Áreas de trabajo 200
Estacionamiento de los establecimientos 30
Emergencia en circulaciones 30

ARTICULO 103. Para efectos de este título, se considerará vivienda mínima la que esta integrada por una pieza habitación, cocina, baño y patio de servicio.

Las dimensiones mínimas de las dependencias para este tipo de vivienda serán las siguientes:

Pieza habitación 5.40 metros cuadrados de superficie.
Anchura 2.25 mts.
Altura 2.40 a 2.70 mts. según el clima.
Cocina 3.00 mts. cuadrados de superficie.
Anchura 2.25 mts.
Baño 2.00 mts. cuadrados de superficie.
Anchura 1.00 mts. cuadrado mínimo.
Patio de servicio 2.00 mts. cuadrados de superficie.
Anchura 1.00 mts. mínimo.

La vivienda mínima contará con las instalaciones sanitarias siguientes:

- I. Excusado;
- II. Lavabo;
- III. Regadera;
- IV. Fregadero; y
- V. Lavadero.

El patio de servicio de este tipo de vivienda podrá ser excluido de ésta, o formar parte de la superficie de servicios generales, en patios comunes o azoteas, en donde podrán instalarse los lavaderos, pero siempre considerando una superficie de 2.00 mts. cuadrados como mínimo por vivienda.

ARTICULO 104. En los edificios para habitación en que se necesita tener en cuenta el número de habitantes por vivienda para la aplicación de algunas disposiciones de este título, se considerará lo siguiente:

- A) Para viviendas de una recámara, 3 habitantes.
- B) Para viviendas de dos recámaras, 5 habitantes.
- C) Para viviendas de tres recámaras, 7 habitantes.
- D) Para viviendas de más de tres recámaras, 2 habitantes más por cada una recámara adicional.

ARTICULO 105. Los patios que se sirvan para dar iluminación y ventilación natural tendrán las siguientes dimensiones mínimas en planta, en relación con la altura medida desde el nivel inferior de la ventana hasta el nivel superior de la azotea o su pretil, según sea el caso:

Para locales o habitaciones:

ALTURA HASTA	DIMENSIONES MINIMAS EN PLANTA
4 metros	2.50 metros
8 metros	3.25 metros
12 metros	4.00 metros

En el caso de alturas mayores, la dimensión mínima en planta del patio debe ser el tercio de la altura ya mencionada.

Para dotar de iluminación y ventilación natural a cocinas y baños:

ALTURA HASTA	DIMENSIONES MINIMA EN PLANTA
4 metros	2.00 metros
8 metros	2.25 metros
12 metros	2.50 metros

En el caso de alturas mayores, la dimensión mínima en planta del patio debe ser un quinto de la altura ya mencionada.

Se permitirán las siguientes tolerancias en las dimensiones mínimas en planta de los patios:

A) Se autorizará, la reducción hasta un 15% en la dimensión mínima del patio en el sentido de la orientación Este-Oeste y hasta una desviación de 45 grados sobre esta línea siempre y cuando en el sentido transversal se incremente cuando menos en un 20% la dimensión mínima correspondiente.

B) En cualquier otra orientación, se autorizará la reducción hasta en un 15% en una de las dimensiones mínimas del patio, siempre y cuando la dimensión opuesta tenga por lo menos vez y media la mínima correspondiente.

C) En el sentido perpendicular a los patios en donde existan muros ciegos o ventanas de pieza no habitable, se autorizará la reducción hasta en un 15% en la dimensión mínima del patio, siempre y cuando en el otro sentido se incremente cuando menos en un 20% las dimensiones mínimas correspondientes, y

D) En los patios exteriores cuyo lado menor esté abierto a la vía pública, se aplicarán las normas consignadas en el inciso B de este artículo.

Queda prohibido dar luz y ventilación abriendo ventanas hacia predios colindantes, asimismo cuando los patios sirvan para acceso a viviendas, no se podrá instalar maquinaria o cualquier objeto que pueda obstruir el libre paso.

ARTICULO 106. En los edificios, establecimientos comerciales, industriales y de servicios, enseñanza, y recreación, deberá existir por lo menos una entrada a nivel de piso, destinada a inválidos, con las siguientes características:

- A) Fácil de identificar;

- B) Rampas con pasamanos de un metro mínimo de anchura;
- C) Evitar diferencias de niveles entre el interior y exterior; y
- D) Las puertas puedan abrirse fácilmente.

ARTICULO 107. Las puertas de los edificios destinados a establecimientos comerciales, industriales y servicios, enseñanza y recreación, deberán tener como mínimo 2.00 mts. de ancho, para que puedan pasar las personas que utilizan sillas de ruedas o muletas, debiendo haber señalamientos para empujarlo o jalar en su caso y los picaportes y cerraduras deben estar montados a 90 cms. del piso.

ARTICULO 108. Las rampas exteriores de los edificios o establecimientos comerciales, industriales y de servicio, enseñanza o recreación tendrán las siguientes características:

- A) Anchura mínima de 1 metro;
- B) Declive máximo de 6 cm.;
- C) Pasamanos laterales colocados a 90 cm. del piso;
- D) El piso debe ser uniforme y antiderrapante; y
- E) Las rampas mayores de 6 metros, deben tener un descanso con longitud mínima de 1 metro .

ARTICULO 109.- En todo edificio de más de 13 metros de altura, además de contar con servicio de escalera, deberá instalarse un sistema de transportación vertical mecánica para persona, y escalera de incendios colocada en el exterior del edificio, en un área en la que no haya ventanas sólo puertas de cierre hermético, dotadas de sistemas del tipo de barra antipánico, que permitan sólo abrirse desde el interior del edificio, estando prohibido colocar candados, portacandados o cualquier tipo o clase de cerradura o estorbos que impidan el fácil acceso a la misma o la apertura inmediata de la puerta en caso de urgencia, los que como medida de seguridad serán retirados de manera inmediata por la Secretaría de Salud, en prevención del peligro que puedan correr las personas.

ARTICULO 110. Todos los departamentos de un edificio deberán desembocar a pasillos que conduzcan directamente a las escaleras y el ancho de éstos nunca será menor de 1.20 metros.

ARTICULO 111. Los edificios de más de una planta, tendrán por lo menos una escalera, aún cuando cuenten con elevadores. La escalera o escaleras, comunicarán todos los niveles con el nivel de la banqueta, no debiendo estar ligadas las del nivel superior con las de los sótanos.

A una escalera podrán desahogar hasta 20 departamentos o locales en cada piso el ancho mínimo de las escaleras será de 1.20 metros en edificios, de 1.00 metros en los de habitaciones unifamiliar, la huella neta de los escalones no será menor de 30 centímetros y los peraltes no mayor de 17 centímetros. Cuando la altura entre niveles sea mayor a la mínima señalada por este título, las escaleras se interrumpirán por medio de descansos situados a un desnivel no mayor de 2.50 metros; toda la escalera tendrá un pasamanos con una altura no menor de 90 centímetros y las escaleras que requieran protección lateral, estarán provistas de un barandal con pasamanos.

Las escaleras de los edificios serán construidas con material incombustible y los vanos de los barandales no serán de más de 15 centímetros en su dimensión mínima.

ARTICULO 112. Toda ventana de iluminación, así como las puertas de acceso, no podrán tener cristales sino a partir de una altura de 90 centímetros sobre el nivel del piso.

En los casos especiales de motivos funcionales en que se requiera prolonga cristales hasta el nivel del piso, se proveerá especialmente los que den a el exterior en fachadas de patios y calles, de dispositivos de seguridad hasta una altura de 90 centímetros sobre el nivel del piso.

ARTICULO 113. Ningún punto de un edificio podrá estar a una altura mayor de dos veces la distancia horizontal entre dicho punto y el lindero más cercano de la manzana vecina.

Se exceptúan de la disposición anterior, los motivos arquitectónicos tales como miradores, torrecillas y otros de escasa importancia y de carácter ornamental.

ARTICULO 114. Para los edificios situados en esquinas, se permitirá que sea la calle más ancha la que norme la altura del edificio, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo anterior hasta una profundidad dos veces de la calle más angosta, todas las construcciones que autorice la Secretaría de Salud del Estado, estarán ubicados de acuerdo a los planes directores de desarrollo de las ciudades respectivas.

ARTICULO 115. Se entenderá por sótano, la parte de un edificio cuyo techo se encuentre al nivel de la acera o de los patios.

ARTICULO 116. Para que el sótano pueda ser utilizado como habitación debe llenar los siguientes requisitos:

A) Que disponga de luz y ventilación directos en las condiciones señaladas por esta Sección para las habitaciones en general;

B) Que tenga una altura mínima de 2.40 a 2.70 metros y una superficie de 5.40 metros cuadrados mínima;

C) Que los cimientos, pisos y muros estén contruidos con materiales impermeables que impidan el paso de la humedad, tanto del subsuelo como de la superficie de la acera o de los patios;

D) Que los pisos y muros, incluyendo la cimentación, estén contruidos con materiales a prueba de plagas y roedores; y

E) Que las puertas de acceso y las ventanas para ventilación e iluminación, estén protegidos con materiales a prueba de roedores.

CAPITULO IV

DE LA PROVISION Y ALMACENAMIENTO DE AGUA

ARTICULO 117. Los edificios, cualquiera que sea el uso a que estén destinados deberán estar provistos de agua potable en cantidad suficiente, para satisfacer las necesidades y servicios de los mismos.

La potabilidad del agua reunirá los requisitos especificados por la Secretaría de Salud del Gobierno Federal y provendrá:

A) De los servicios públicos establecidos;

B) De pozos que reúnan condiciones para proporcionar agua potable, previa autorización de la Autoridad Sanitaria local; y

C) De otras fuentes de abastecimiento que llenen las condiciones que sobre el particular fije la autoridad competente.

ARTICULO 118. El servicio de agua potable en los edificios será continuo durante las 24 horas del día y se deberá tener especial cuidado en toda la instalación y muebles sanitarios para evitar filtraciones y fugas que provoquen fallas y desperdicio de agua.

ARTICULO 119. El aprovisionamiento y almacenamiento de agua para efectos de consumo humano, aseo personal, limpieza del inmueble, en las edificaciones destinadas a casa-habitación, así como en los locales industriales, comerciales y de servicios deberá ser a razón de:

De habitación o de hospedaje: 150 litros por persona y por día; y

De industriales, comerciales 50 litros y de servicio: por persona y por día.

En los establecimientos donde asistan usuarios empleados, oficinistas, etc., se sumarán para efectos de cálculo el número de personas. En los establecimientos que se utilice agua para riego de jardines, proceso de producción o transformación o para prevenir incendios, deberán de cuantificarse por separado, debiendo ser agua no potable.

ARTICULO 120. Cada uno de los locales o departamentos de un edificio, debe tener por separado su instalación interior de agua potable, de baño lavabo y excusado.

Para fines de almacenamiento, en el caso de que el servicio público no sea continuo durante las 24 horas, así como para interrupciones imprevistas, se instalarán depósitos de agua con capacidad de 150 litros por habitante. El número de habitantes se calculará de acuerdo con lo establecido en el artículo 104 de este Reglamento.

Los depósitos podrán ser metálicos, de asbesto, cemento, plástico rígido, de concreto impermeabilizado u otros materiales aprobados por la Autoridad Sanitaria local.

ARTICULO 121. Cuando exista falta de presión capaz de llevar el agua a los depósitos localizados en azoteas, se instalarán cisternas de almacenamiento, dotadas de bombeo adecuado; queda prohibido impulsar por medio de la bomba el agua directamente de la toma municipal.

ARTICULO 122. Las cisternas se construirán con materiales impermeables de fácil acceso, esquinas interiores redondeadas y con registro para su acceso al interior; los registros tendrán cierre hermético con reborde exterior de 10 centímetros para evitar toda contaminación. No se encontrará albañil o conducto de aguas negras a una distancia menor de 3 metros; y deberá construirse a por lo menos un metro de los muros de colindancia.

ARTICULO 123. Los depósitos de agua que trabajen por gravedad, se colocará su fondo a una altura de 2 metros por lo menos arriba de la salida del mueble sanitario más alto.

ARTICULO 124. La entrada de agua a los depósitos serán por la parte superior, estará dotada de dispositivo de cierre automático, la salida será por la parte inferior y estará dotada de llave de paso, el interior de los depósitos será fácilmente aseable, la tapa será de cierre ajustado pero removible y contará con dispositivo que permitirá la aereación del agua.

ARTICULO 125. Las fuentes que se instalen en patios y jardines no podrán usarse como depósitos de agua potable, sino únicamente como elementos decorativos o para riego.

CAPITULO V

DE LOS MUEBLES SANITARIOS Y SUS INSTALACIONES

ARTICULO 126. En establecimiento abiertos al público, el servicio sanitario deberá contar como mínimo para 20 personas:

DE HABITACION Y DE HOSPEDAJE:

4 Excusados.

4 Lavabos.

4 Regaderas.

INDUSTRIALES, COMERCIALES Y DE SERVICIOS:

2 Excusados.

2 Lavabos.

En los establecimientos donde asistan usuarios, empleados, obreros, oficinistas y otros, se sumarán para efecto del cálculo el número total de personas.

ARTICULO 127. En los edificios en que cada departamento o local cuente con una pieza destinada a baño, tendrá cuando menos regadera, lavabo y excusado. Toda regadera deberá contar con servicio de agua caliente y fría, en los baños en que solamente exista regadera será provista dicha superficie de coladera de obturación hidráulica y tapa a prueba de roedores.

ARTICULO 128. Los mingitorios serán de tipo individual, de sobreponer o de pedestal, previstos de desagüe con sifón de obturación hidráulica y estarán dotados con tubo para ventilación, ya sea individual o en serie si se trata de una batería de mingitorio, no se permitirá la instalación de mingitorios colectivos.

ARTICULO 129. El desagüe de tinas, regaderas, bidets o lavadoras de ropa, contará con obturadores hidráulicos de tipo de bote.

Los lavabos y vertederos deberán estar provistos de sifón con obturación hidráulica y sus tubos de descarga tendrán ventilación individual o conectada a otros tubos de ventilación.

ARTICULO 130. Los fregaderos de cocinas en edificios destinados a habitación, se desaguarán por medio de un sifón con obturación hidráulica, conectado al fregadero, con registro para limpieza y con diámetro no menor de 38 milímetros. Los fregaderos de las cocinas de establecimientos que den servicio colectivo, además del sifón prescrito, estarán dotados de una caja para recolección de grasa.

ARTICULO 131. Los edificios para habitación, departamentos o viviendas, contarán con un lavadero que pueda ser instalado en las azoteas, zotehuelas, patios o pozos de luz, si se instalara en los dos primeros casos, deberán estar protegidas por un muro no menor de un metro de altura y tendrá un techo que resguarde de la lluvia o del sol cada lavadero.

ARTICULO 132. En los servicios sanitarios de los establecimientos industriales, comerciales y de servicio, se tomarán las siguientes medidas:

A) Se coadyuvará al mejoramiento de las condiciones sanitarias del establecimiento, anunciando en carteles visibles e indelebles, los hábitos de higiene, a efecto de que los obreros o usuarios recuerden las necesidad de éstos;

B) Invariablemente se dotarán de papel higiénico, toallas desechables y/o secadores automáticos, desodorantes y jabón.

C) Por cada dos lavabos se contará con un recipiente con tapa de balancín, para depositar toallas de papel usadas, su ubicación será de tal forma que se encuentran retirados de los excusados;

D) Los muebles sanitarios deberán conservarse permanentemente limpio y en buen estado físico y de funcionamiento.

ARTICULO 133. En los locales industriales, comerciales y de servicio, queda prohibido dar un uso distinto a las áreas destinadas a servicios sanitarios, los cuales deberán contar con protección visual hacia su interior, inclusive con la puerta abierta.

CAPITULO VI

DE LAS OBLIGACIONES DE PROPIETARIOS E INQUILINOS

ARTICULO 134. Los propietarios, inquilinos y, en su caso, la Administración de los edificios o negocios en ellos establecidos serán los responsables ante la Autoridad Sanitaria, de la conservación, buen estado y mantenimiento de las instalaciones de servicios sanitarios, muros, pisos, techos y, en general, de los propios edificios con el fin de que éstos se encuentren ajustados a lo dispuesto en esta Sección.

ARTICULO 135. En los edificios, destinados a departamentos viviendas los propietarios están obligados a mantener aseados los patios generales, los de servicios, los excusados, mingitorios, baños y depósitos de agua que sean de uso común para los inquilinos, así como todas aquellas partes del edificio que no pertenezcan a la habitación, departamento o local.

ARTICULO 136. Los inquilinos tienen la obligación de mantener en buen estado de aseo, las habitaciones o locales que ocupen, haciendo el uso apropiado de los servicios sanitarios y evitando aglomeraciones de personas o de animales que puedan perjudicar la salud o higiene de los habitantes de los edificios.

ARTICULO 137. La limpieza de patios, tinacos, pisos y muros de uso exclusivo de cada departamento o local, será por cuenta de los inquilinos ocupantes del edificio.

ARTICULO 138. Cuando las instalaciones de servicios sanitarios, calefacción, iluminación, ventilación y, en general, cualquier parte de las construcciones de los edificios, ocasionen daños a los colindantes por lo que respecta a la salubridad, los propietarios están obligados a corregir las deficiencias, independientemente de la responsabilidad penal o civil que pueda derivarse de los daños ocasionados.

ARTICULO 139. Tanto los propietarios como los inquilinos, están obligados a que los obturadores hidráulicos establecidos en los patios generales de servicio, o especiales de los departamentos o locales, tengan agua en todo tiempo para evitar malos olores.

ARTICULO 140. Los propietarios o inquilinos de los edificios, o de los giros en ellos establecidos, en la parte que cada uno corresponde del inmueble, están obligados a extraer las basuras de los patios, habitaciones, azoteas, departamentos, viviendas o locales, depositándolas en botes con tapas de cierre ajustado, previamente a su retiro del edificio.

ARTICULO 141. Cuando una vivienda, local o edificio se destine a usos comerciales, industriales o de servicio, las obras de acondicionamiento sanitario que requieran, quedarán a cargo de los ocupantes, así como su conservación y mantenimiento.

Las obras de acondicionamiento no deberán alterar las condiciones sanitarias del edificio, ni provocar molestias a los vecinos y, se requerirá la autorización de los planos respectivos en los términos del Capítulo I de esta Sección, además de la anuencia por escrito del propietario. En el caso de condominios se estará a lo dispuesto por la Ley de la materia.

ARTICULO 142. Los inquilinos o condóminos que ocupen viviendas, departamentos, locales o accesorios, están obligados a permitir la ejecución de las obras que ordene la Autoridad Sanitaria, cuando no se requiera la desocupación total.

ARTICULO 143. Cuando las dependencias de un edificio se destinen a usos comerciales o industriales, las obras de acondicionamiento sanitario que se requieran quedarán a cargo de los inquilinos, así como su conservación y mantenimiento, las obras de acondicionamiento no deberán alterar las condiciones sanitarias del edificio y para ejecutarlos se requerirá la autorización de la Autoridad Sanitaria competente.

SECCION IV

DE LOS CEMENTERIOS

CAPITULO I

DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 144. La presente Sección, tiene por objeto proveer en la esfera administrativa la observancia de la Ley Estatal de Salud del Estado de Coahuila de Zaragoza, en lo referente a el control sanitario de cementerios.

ARTICULO 145. Las disposiciones de esta Sección son de orden público e interés social y de aplicación en el Estado de Coahuila de Zaragoza.

ARTICULO 146. Para los efectos de esta Sección se entenderá por:

I. Cementerio o panteón, el lugar destinado a recibir y alojar los cadáveres, restos humanos y restos humanos áridos o cremados;

II. Cementerio horizontal, aquél en donde los cadáveres, restos humanos y restos áridos o cremados se depositan bajo tierra;

III. Cementerio vertical, aquél constituido por uno o más edificios con gavetas sobrepuestas e instalaciones para el depósito de cadáveres, restos humanos y restos humanos áridos o cremados;

IV. Columnario, la estructura constituida por un conjunto de nichos destinados al depósito de restos humanos áridos o cremados;

V. Ataúd o féretro, la caja en que se coloca el cadáver para proceder a su inhumación o cremación;

VI. Cadáver, el cuerpo humano en el que se haya comprobado la pérdida de la vida;

VII. cremación, el proceso de incineración de un cadáver, de restos humanos o de restos humanos áridos;

VIII. Cripta familiar, la estructura construida bajo el nivel del suelo con gavetas o nichos destinados al depósito de cadáveres, restos humanos y restos humanos áridos o cremados;

IX. Custodio, la persona física considerada como interesada por los efectos de esta Sección;

X. Exhumación, la extracción de un cadáver sepultado;

XI. Exhumación prematura, la que se autoriza antes de haber transcurrido el plazo que en su caso fije la Secretaría de Salud del Gobierno Federal;

XII. Fosa o tumba, la excavación en el terreno de un cementerio horizontal destinada a la inhumación de cadáveres;

- XIII. Fosa común el lugar destinado para la inhumación de cadáveres y restos humanos no identificados;
- XIV. Gaveta, el espacio construido dentro de una cripta o cementerio vertical, destinado al depósito de cadáveres;
- XV. Inhumar, sepultar un cadáver;
- XVI. Internación, el arribo al estado de Coahuila de un cadáver, de restos humanos o de restos humanos áridos o cremados, procedentes de otros Estados de la república o del extranjero, previa autorización de la Secretaría de Salud del Gobierno Estatal o Federal según corresponda;
- XVII. Monumento funerario o mausoleo, la construcción arquitectónica o escultórica que se erige sobre una tumba;
- XVIII. Nicho, el espacio destinado al depósito de restos humanos áridos o cremados;
- XIX. Osario, el lugar especialmente destinado al depósito de restos humanos áridos;
- XX. Reinhumar, volver a sepultar restos humanos o restos humanos áridos;
- XXI. Restos humanos, las partes de un cadáver o de un cuerpo humano;
- XXII. Restos humanos áridos, la osamenta remanente de un cadáver como resultado del proceso natural de descomposición;
- XXIII. Restos humanos cremados, las cenizas resultantes de la cremación de un cadáver de restos humanos o de restos humanos áridos;
- XXIV. Restos humanos cumplidos, los que quedan de un cadáver al cabo del plazo que señale la temporalidad mínima;
- XXV. Traslado, la transportación de un cadáver, restos humanos o restos áridos o cremados del Estado de Coahuila a cualquier parte de la República o del extranjero, previa autorización de la Secretaría de Salud del Estado o del Gobierno Federal, según corresponda;
- XXVI. Velatorio, el local destinado a la velación de cadáveres;
- XXVII. Aguas freáticas, nivel de suelo donde existe agua;
- XXVIII. Bóveda, construcción de forma arqueada con objeto de cubrir el espacio comprendido entre muros o pilares;
- XXIX. Cripta, lugar subterráneo en que es costumbre enterrar a los muertos;
- XXX. Crematorio, local en el que se encuentra el equipo que sirve para incinerar;
- XXXI. Exhumación, desenterrar, sacar de la sepultura restos humanos;
- XXXII. Gaveta, el espacio construido dentro de una cripta vertical, destinada al depósito de cadáveres;
- XXXIII. Talud, inclinación del parámetro de un muro o de un terreno; y
- XXXIV. Tumbas, sepulcro armazón en forma de talud, que se levanta para celebrar las honras fúnebres.

ARTICULO 147. La Secretaría de Salud del Estado en coordinación con las autoridades competentes, no autorizarán la creación o funcionamiento de cementerios, crematorios o columnarios en los que se impida la inhumación de cadáveres por razón de raza, nacionalidad o ideología.

ARTICULO 148. Los cementerios en el Estado de Coahuila se clasifican en:

I. Cementerios oficiales, aquellos que son propiedad del Gobierno del Estado o de los municipios los cuales serán operados y controlados a través de la Administración nombrada por éstos y de acuerdo con sus áreas de competencia; y

II. Cementerios concesionados, los que son propiedad de personas físicas o morales de nacionalidad mexicana, de acuerdo con las bases establecidas en la concesión respectiva y las disposiciones de esta Sección.

ARTICULO 149. La aplicación de esta Sección, compete a la Secretaría de Salud del Estado y a los municipios, en los términos de los convenios que celebren con esta dependencia, sin perjuicio de las atribuciones del Poder Ejecutivo del Estado.

ARTICULO 150. Corresponde a la Secretaría de Salud en el Estado, sin perjuicio de las atribuciones que sobre la materia corresponda a las demás dependencias y autoridades respectivas, lo siguiente:

I. Instrumentar y vigilar el cumplimiento de la presente Sección en coordinación con los ayuntamientos;

II. Supervisar la prestación de los servicios en los cementerios;

III. Intervenir en los trámites de traslado, internación, reinhumación, depósito incineración y exhumación prematura de cadáveres, restos humanos y restos humanos áridos o cremados; y

IV. Las demás que les confieran otras disposiciones legales aplicables.

ARTICULO 151. Para la autorización del funcionamiento de panteones, además de los requisitos señalados en este título, se requerirá la opinión de la autoridad Municipal.

ARTICULO 152. Los cementerios deberán contar con licencia sanitaria expedida por la Secretaría de Salud del Estado, después de haber cubierto los requisitos señalados en esta Sección.

ARTICULO 153. En caso de que la autoridad competente ordene el cambio de ubicación de algún cementerio por desastre natural u otra causa, deberá dar aviso inmediatamente a la Autoridad Sanitaria para que se tomen las medidas necesarias pertinentes.

ARTICULO 154. Cuando por alguna causa natural o administrativa el cementerio sea afectado en forma parcial, en las áreas disponibles, se inhumarán los restos que fueron exhumados por estar dentro del área afectada debiendo estar debidamente identificados.

ARTICULO 155. Cuando la afectación sea parcial y en el predio restante existan aun áreas disponibles para sepulturas, se procederá de la siguiente manera:

I. Si el cementerio es oficial, la oficina de panteones competente dispondrá la exhumación de los restos que estuvieran sepultados dentro del área afectada, a fin de reinhumarlos en las fosas que para el efecto deberá destinarse en el predio restante, identificándolas individualmente. Los gastos que se ocasionen con este motivo, incluida la construcción de monumentos que se hiciere, serán a cargo de dicha oficina; y

II. Tratándose de un cementerio concesionado, la administración del panteón procederá en la misma forma que en el caso anterior, corriendo por su cuenta los gastos que se ocasionen.

ARTICULO 156. Cuando la afectación de un cementerio oficial o concesionado sea total, la autoridad deberá ordenar se proporcionen por la oficina de panteones o por la administración del cementerio, los medios que permitan, sin costo para los interesados la reubicación de los restos exhumados.

ARTICULO 157. La Secretaría de Salud del Estado, deberá atender cualquier queja o denuncia que por escrito o en forma verbal se hiciera en contra de los concesionarios, debiendo proceder de inmediato a su investigación para que, si se comprueba y resulta justificada, se apliquen las sanciones a que haya lugar y se tomen las medidas conducentes a efecto de que se corrijan las irregularidades y se mantenga la prestación del servicio convenientemente.

ARTICULO 158. Los cementerios deberán contar con áreas verdes y zonas destinadas a forestación, las especies de árbol que se planten serán de aquella cuya raíz no se extienda horizontalmente por el subsuelo; y, se ubicarán en el perímetro de los lotes, zonas o cuarteles y las líneas de criptas y fosas.

El arreglo de los jardines y la plantación de árboles, arbustos y plantas florales aún en las tumbas, monumentos y mausoleos, se sujetarán al proyecto general aprobado por la Secretaría de Salud.

ARTICULO 159. Los cementerios se ubicarán a la distancia en que la Autoridad Sanitaria considere que no exista riesgo para la salud de la población, y que no contaminen depósitos o pozos de agua natural destinados al consumo humano, en coordinación con la Dirección de Ecología del Estado y de la Delegación en el Estado de la Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología.

ARTICULO 160. La Secretaría de Salud del Estado, podrá ordenar la ejecución de obras o trabajos que estime necesarios para el mejoramiento sanitario de los cementerios, así como la clausura temporal o definitiva de los mismos, cuando constituya peligro para la salud de la población en general.

ARTICULO 161. En caso de ocupación total de las áreas destinadas a inhumaciones se deberá dar aviso oportuno al ayuntamiento, el cual atenderá la conservación y vigilancia del cementerio por tiempo indefinido y lo mismo deberá hacer en su caso el concesionario.

ARTICULO 162. Los panteones públicos serán:

I. Urbanos, los que se localizan en los municipios del Estado, utilizándose para inhumar cadáveres, restos humanos y restos humanos áridos o cremados procedentes del área donde se ubica el cementerio; y

II. ejidales, en los cuales se podrán inhumar cadáveres, restos humanos y restos humanos áridos o cremados de los alrededores del área correspondiente.

CAPITULO II

CEMENTERIOS HORIZONTALES

ARTICULO 163. Cementerio horizontal es el lugar destinado a la inhumación de cadáveres de seres humanos, efectuada en fosa o excavada al nivel del suelo, debiendo tener paredes y piso de concreto, tabique o cualquier material de características similares.

ARTICULO 164. Las dimensiones de las fosas horizontales, en ningún caso podrán ser inferiores a las siguientes:

I. Para los féretros especiales de adultos y empleando encortinados de tabique de 14 centímetros de espesor, serán de 2.50 metros de largo por 1.10 metros de ancho y 1.50 metros de profundidad, contada ésta desde el nivel de la calle o andador adyacente con una separación de 0.50 metros entre cada fosa;

II. Para los féretros de tamaño normal de adulto empleando encortinados de tabique de 14 centímetros de espesor, las fosas serán de 2.50 metros por 1 metro de ancho y 1.50 metros de profundidad, contada ésta desde el nivel de la calle o andador adyacente, con una separación de 0.50 metros de cada fosa;

III. Para féretros de tamaño normal de adulto y empleando taludes de tierra, los cortes serán de 2 metros de largo por 1 metro de ancho y 1.50 metro de profundidad, contada ésta a partir del nivel de la calle o andador adyacente con una separación de 0.50 entre cada fosa;

IV. Para féretros de niño empleando encortinados de tabique de 14 centímetros de espesor, será de 1.25 metros de largo por 0.80 metros de ancho y 1.30 de profundidad contada ésta desde el nivel de la calle o andador adyacente con una separación de 0.50 metros entre cada fosa.

ARTICULO 165. Se podrá autorizar la construcción de criptas familiares, siempre que el proyecto del cementerio lo permita, y la superficie tenga como mínimo 3.00 metros por 2.50 metros. La profundidad de la cripta será tal que permita construir bajo el nivel del piso hasta tres gavetas sobrepuestas, debiendo tener drenes y sistemas de ventilación; en caso de que las gavetas sean prefabricadas, tendrán que estar bien selladas e impermeabilizadas debiendo evitar fuga de gases tóxicos y líquidos contaminantes y los demás que establezca la norma técnica.

ARTICULO 166. Las bóvedas herméticas con dos o tres gavetas sobrepuestas deberán tener un mínimo de 65 centímetros de altura libre cada una, cubiertas con losas de concreto de una profundidad máxima de 50 centímetros por encima del nivel más alto de las aguas freáticas; asimismo las losas que cubran la gaveta más próxima a la superficie del terreno, deberán tener una cubierta de tierra de 50 centímetros de espesor como mínimo bajo el nivel del suelo.

ARTICULO 167. Las gavetas deberán tener como dimensiones mínimas interiores 2.30 de fondo, por 0.80 de base por 0.80 metros de altura, y su construcción se sujetará a los siguientes requisitos:

I. Las losas, en todos los casos deberán estar a un mismo nivel por la cara superior, en la parte inferior tendrán un desnivel hacia el fondo, con el objeto de que los líquidos que pudieran escurrir, se canalicen por el drenaje que al efecto deba construirse hacia el subsuelo, en donde habrá una fosa séptica general que los reciba la cual será construida de acuerdo con las especificaciones que determine la norma técnica correspondiente; y

II. Ya sea que se trate de piezas o partes colocadas en el lugar preconstruidas se sujetarán a las especificaciones que dicte la Sección de ingeniería sanitaria, o la norma técnica respectiva.

ARTICULO 168. Las gavetas, deberán estar impermeabilizadas en su interior y en los muros colindantes con las fachadas y pasillos de circulación, de acuerdo a lo que determine al efecto la Autoridad Sanitaria local

ARTICULO 169. La Secretaría de Salud del Estado en, coordinación con las autoridades competentes, podrá autorizar la construcción de cementerios verticales dentro de los cementerios horizontales.

CAPITULO III

CEMENTERIOS VERTICALES

ARTICULO 170. Cementerio vertical, es el que se encuentra constituido por uno o más edificios con gavetas sobrepuestas para el depósito de cadáveres o restos humanos áridos o cremados.

ARTICULO 171. Los nichos para restos áridos o cremados tendrán como dimensión mínima 0.50 metros de ancho, por 0.50 metros de altura, por 0.50 metros de profundidad, y deberán construirse de acuerdo con las especificaciones que señale la norma técnica en materia de salubridad local respectiva.

CAPITULO IV

DEL DERECHO DE USO SOBRE FOSAS, GAVETAS, CRIPTAS Y NICHOS

ARTICULO 172. En los cementerios oficiales, la titularidad del derecho de uso sobre las fosas se proporcionará mediante los sistemas de temporalidad mínima y máxima.

Tratándose de criptas familiares, se aplicará el sistema de temporalidad prorrogable, y en el caso de nichos los de temporalidad prorrogable e indefinida.

Los títulos que amparen el derecho correspondiente se expedirán en los formatos que al efecto determine la autoridad correspondiente.

ARTICULO 173. Las temporalidades a que se refiere el artículo anterior, se convendrán por los interesados con la autoridad que corresponda.

ARTICULO 174. En las fosas bajo el régimen de temporalidad máxima podrán construirse bóvedas herméticas con dos o tres gavetas sobrepuestas, las que tendrán un mínimo de setenta y cinco centímetros de altura libre cada una, cubiertas con losas de concreto y a una profundidad máxima de cincuenta centímetros por encima del nivel más alto de aguas freáticas. Así mismo, las losas que cubran las gavetas más próximas a la superficie del terreno deberán tener una cubierta de tierra de cincuenta centímetros de espesor como mínimo bajo el nivel del suelo.

La solicitud y el proyecto correspondiente deberán presentarse ante la administración del cementerio de que se trate, para su estudio y determinación de procedencia.

ARTICULO 175. En el caso de temporalidades mínimas y máximas, el titular podrá solicitar la exhumación de los restos, si han transcurrido los plazos que señala el artículo 205 de esta Sección.

ARTICULO 176. La temporalidad máxima confiere el derecho de uso sobre una fosa durante un plazo de siete años, refrendable por dos períodos iguales al final de los cuales volverá al dominio de la autoridad.

ARTICULO 177. La temporalidad mínima confiere el derecho de uso sobre una fosa durante siete años, al término de los cuales volverá al dominio de la autoridad.

ARTICULO 178. La temporalidad prorrogable confiere el derecho de uso sobre una cripta familiar o un nicho durante siete años, contados a partir de la fecha de celebración del convenio y refrendable cada siete años por tiempo indefinido, de acuerdo con las bases establecidas en el título relativo, tratándose de criptas, los refrendos se harán por gaveta ocupada.

ARTICULO 179. La temporalidad indefinida confiere el derecho de uso sobre una cripta, fosa, gaveta y nicho por tiempo indeterminado, de acuerdo con las bases establecidas en el convenio que celebre al efecto.

ARTICULO 180. Durante la vigencia del convenio de temporalidad, el titular del derecho de uso sobre una fosa bajo el régimen de temporalidad máxima, podrá solicitar la exhumación de los restos, que de ahí se encuentren en los siguientes casos:

- I. Que haya transcurrido el plazo que en su caso fije la Autoridad Sanitaria, desde que se efectuó la última inhumación;
- II. Que se esté al corriente en el pago de los derechos correspondientes; y
- III. Que se efectúen las obras a que se refiere el artículo siguiente.

ARTICULO 181. Los titulares de los derechos de uso sobre fosas, gavetas, criptas y nichos en los cementerios oficiales están obligados a su conservación y cuidado de las obras de jardinería y arbolado correspondientes, si alguna de las construcciones amenazare ruinas, la administración del cementerio requerirá al titular para que dentro de un plazo que no exceda de seis meses, realice las separaciones o la demolición correspondiente, si no las hiciere, la administración del cementerio podrá solicitar a la oficina de panteones del ayuntamiento correspondiente, acompañando fotografías del lugar, la autorización para proceder a demoler la construcción:

La autoridad correspondiente integrará un expediente con la solicitud y las fotografías que les remita la Administración del cementerio, comprobarán el estado ruinoso y expedirán, en su caso, la autorización para que sea demolida la construcción respectiva o se arreglen las obras de jardinería y arbolado, todo por cuenta y cargo del titular.

ARTICULO 182. En los cementerios concesionados, los sistemas de temporalidad del derecho de uso sobre fosas, gavetas, criptas, concesión.

Están sujetas igualmente a las bases de la concesión las temporalidades de las gavetas en los cementerios verticales.

ARTICULO 183. Se podrán autorizar la construcción de criptas familiares siempre que el proyecto del cementerio lo permita, cuando la superficie disponible sea cuando menos de 3.00 metros por 2.50 metros. La profundidad de la cripta será tal que permita construir bajo el nivel del piso hasta tres gavetas sobrepuestas, cuidando que la plantilla de concreto de la cripta quede al menos a medio metro sobre el nivel máximo del manto de aguas freáticas.

CAPITULO V

DE LA AUTORIZACION PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LOS CEMENTERIOS

ARTICULO 184. Para la autorización de la construcción de cementerios, además de las disposiciones que señala esta Sección del Reglamento, se atenderá a los siguientes requisitos:

I. Cementerios urbanos;

A) Solicitud dirigida al Secretario de Salud Estatal, indicando si el cementerio tendrá el carácter de público, o particular;

B) Copia de la solicitud dirigida al ayuntamiento correspondiente para la autorización del funcionamiento;

C) Certificado de gravámenes expedido por el Registro Público de la Propiedad y del Comercio, del municipio en donde se pretende la construcción del cementerio;

D) Constancia de la Presidencia Municipal en que se manifieste que el terreno propuesto no se encuentra afectado por alguna obra municipal o de alguna dependencia oficial;

E) Croquis de ubicación del terreno respecto a la ciudad o población beneficiada, fotocopia certificada de las escrituras del terreno;

F) Plano topográfico señalando curvas de nivel, superficie total, colindancias, orientación y coordenadas;

G) Planta de conjunto del panteón señalando áreas de abastecimiento, oficinas administrativas, servicios sanitarios, capillas y otros anexos;

H) Plano de lotificación, señalando dimensiones de fosas, criptas, entre otros, con detalle de cada uno;

I) Plano de cada una de las áreas, en planta, corte, fachada y detalles;

J) Plano que señale el sistema de abastecimiento de agua, fuente, almacenamiento, red, tomas, entre otros; y

K) Planos que señale la red de drenaje pluvial y el de aguas negras de los servicios sanitarios indicando el punto o puntos del desfogue.

Los requisitos señalados en los incisos E), G), H), I), J), K) deberán presentarse por triplicado,

II. Cementerios rurales;

A) Solicitud dirigida al Secretario de Salud Estatal;

B) Copia de la solicitud dirigida al ayuntamiento correspondiente para la autorización de funcionamiento;

C) Croquis de ubicación de terreno respecto del poblado, señalando todos los puntos de localización de interés y distancias aproximadas para facilitar su ubicación;

D) Autorización de la Presidencia Municipal correspondiente para la construcción del panteón;

E) Escritos del Delegado de la Secretaría de la Reforma Agraria y Comisariado ejidal, en los que se señale si existe o no inconveniente para que el terreno propuesto pueda utilizarse para panteón; y

F) Plano del levantamiento topográfico del terreno propuesto señalando nombre del propietario, nombre de los propietarios de los predios colindantes, superficie total del terreno, coordenadas, orientación, distancias a punto de interés.

Si se trata de un terreno ejidal, el plano deberá firmarse por el Delegado de la Secretaría de la Reforma Agraria y por el Comisario ejidal, con sus respectivos sellos. La solicitud que se hace referencia en el inciso A) deberá contener el nombre del lugar, poblado o municipio donde se pretende construir el panteón; relación de poblados beneficiados y cantidad de habitantes en cada uno de ellos, distancias aproximadas de cada poblado al terreno propuesto, anexándose escritos en que las autoridades de cada uno de los poblados beneficiados den su anuencia, con nombre, firma y sellos de los Delegados Municipales o Comisarios ejidales.

ARTICULO 185. Reunidos los requisitos a que hace referencia el artículo anterior, la Secretaría de Salud Estatal practicará una visita de inspección y si se cumple con lo establecido conforme a las normas técnicas, autorizará la construcción del panteón.

ARTICULO 186. Las autoridades Sanitarias Estatales y del ayuntamiento, autorizarán la ampliación, remodelación, reconstrucción o mejoramiento de los panteones, cuando se reúnan los siguientes requisitos:

I. Contar con el permiso de construcción correspondiente, otorgado por las autoridades competentes;

II. Tener los planos debidamente registrados y autorizados por la Autoridad Sanitaria;

III. Efectuar el depósito por obra que señale el reglamento interior del cementerio en donde vaya a realizarse;

IV. Contar con la autorización de las autoridades de la Secretaría de Ecología del Estado y las de Desarrollo Urbano y Ecología del Gobierno Federal; y

V. Los demás que determinen las disposiciones legales correspondientes.

ARTICULO 187. Ningún cementerio concesionario podrá entrar en funcionamiento total ni parcialmente, antes de que sean supervisadas y aprobadas las instalaciones que conforme las autorizaciones relativas hubieren de construirse o adaptarse.

ARTICULO 188. Los cementerios se ubicarán a la distancia que la Autoridad Sanitaria, en coordinación con la Secretaría de Ecología del Estado y de la Delegación en el Estado de la Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología, considere que no exista riesgo para la salud de la población y que no contaminen depósitos o pozos de agua natural destinada al consumo humano.

ARTICULO 189.- La Secretaría de Salud en el Estado, en coordinación con el ayuntamiento podrán ordenar la ejecución de obras o trabajos que estime necesarios para el mejoramiento sanitario de los cementerios, así como la clausura temporal o definitiva de los mismos, cuando constituyan un peligro para la salud de la población en general.

ARTICULO 190. Para realizar alguna obra dentro del cementerio se requerirá:

I. Contar con el permiso de construcción correspondiente, otorgado por la Administración del cementerio que se trate; y

II. Tener los planos de la obra debidamente autorizados por la Autoridad Sanitaria.

ARTICULO 191. Cuando no se cumplieran los requisitos que menciona el artículo anterior o se incurra en violaciones a el reglamento interior del cementerio o se provoquen daños a terceros, el Administrado podrá suspender la obra, informando a la Secretaría de Salud del Estado y al ayuntamiento respectivo.

ARTICULO 192. El responsable de la construcción, reconstrucción, modificación o ampliación de un cementerio deberá dar aviso del inicio de la obra a la Secretaría de Salud del Estado y al ayuntamiento, mismas que vigilarán el cumplimiento del proyecto aprobado.

ARTICULO 193. El responsable o encargado del funcionamiento de los cementerios, nombrado por el ayuntamiento, deberá cumplir con lo establecido en esta Sección del Reglamento.

ARTICULO 194. Los cementerios se encontrarán ubicados en dirección opuesta a los vientos dominantes y rodeados por muros que tengan como mínimo dos metros de altura y una puerta o reja para el acceso.

CAPITULO VI

DE LAS INHUMACIONES, EXHUMACIONES, REINHUMACIONES Y CREMACIONES

ARTICULO 195. La inhumación o incineración de cadáveres, sólo podrá realizarse en los cementerios autorizados por la Secretaría de Salud del Estado, con la autorización del oficial del Registro Civil que corresponda, quien se asegurará del fallecimiento y sus causas, y exigirá la presentación del Certificado médico de defunción.

ARTICULO 196. El Administrador o el encargado del cementerio llevará un registro de las inhumaciones, exhumaciones, reinhumaciones y demás servicios que presten, en el libro que al efecto le autorice la Secretaría de Salud del Estado.

ARTICULO 197. En los cementerios oficiales y en los concesionados, deberán prestarse los servicios que se soliciten, previo el pago correspondiente, conforme a las tarifas aprobadas.

ARTICULO 198. Los cadáveres o restos humanos, deberán inhumarse, incinerarse o embalsamarse entre las doce y cuarenta y ocho horas siguientes a la muerte.

ARTICULO 199. Solamente con la autorización de la Autoridad Sanitaria o por disposiciones del Ministerio Público, o bien del Poder Judicial, podrá prolongarse el plazo a que hace referencia el artículo anterior.

ARTICULO 200. Los cementerios oficiales y concesionados solo podrán suspender los servicios por alguna de las siguientes causas:

- I. Por disposición expresa de la Secretaría de Salud del Estado o por el ayuntamiento correspondiente;
- II. Por orden de la autoridad competente a cuya disposición se encuentren el cadáver o los restos humanos;
- III. Por falta de fosas o gavetas disponibles para el caso; y
- IV. Por caso fortuito o causa de fuerza mayor.

ARTICULO 201. Los gastos que se originen por la refrigeración para la conservación de un cadáver o restos humanos en algún cementerio, serán a cargo del custodio, de acuerdo con las tarifas autorizadas.

ARTICULO 202. Los cadáveres conservados mediante refrigeración, deberán ser inhumados o cremados inmediatamente después de que se extraigan de la cámara o gaveta de refrigeración.

ARTICULO 203. La Secretaría de Salud del Estado otorgará la autorización sanitaria para el traslado de cadáveres o restos humanos, en la cual se establecerá lo relativo a la no exposición de los mismos al público.

ARTICULO 204. Para que los cadáveres o los restos áridos sean trasladados de un lugar a otro, deberán los interesados contar con el permiso de la autoridad correspondiente.

ARTICULO 205. Los cadáveres que sean inhumados deberán permanecer en las fosas como mínimo:

- I. Seis años, los de las personas mayores de quince años de edad al momento de su fallecimiento; y
- II. Cinco años, los de las personas menores de quince años de edad al momento de su fallecimiento.

Transcurridos los plazos anteriores, se considerarán los restos como áridos.

En caso de que aun cuando hubieren transcurrido los plazos a que se refiere el párrafo anterior, al efectuarse el sondeo correspondiente se encontrare que el cadáver inhumano no presenta las características de los restos áridos, la exhumación se considerará prematura.

ARTICULO 206. Se podrán autorizar la construcción de cripta familiares siempre que el proyecto del cementerio lo permita, cuando la superficie disponible sea cuando menos de 3.00 metros por 2.50 metros. La profundidad de la cripta será tal que permita construir bajo el nivel del piso hasta tres gavetas sobrepuestas, cuidando que la plantilla de concreto de la cripta quede al menos a medio metro sobre el nivel máximo del manto de aguas freáticas.

ARTICULO 207. Los restos áridos que exhumados por vencidos no sean reclamados por el custodio, serán depositados en bolsas de polietileno e introducidos al pie de la fosa, debiendo levantarse un acta circunstanciada que se anexará al expediente relativo.

Estos restos podrán ser destinados, previa opinión de la Autoridad Sanitaria a las oseotecas de la Institución Educativa.

ARTICULO 208. Si se efectúa la exhumación y el cadáver o los restos se encuentran aún en estado de descomposición, deberá reinhumarse de inmediato y procederá a solicitar la autorización sanitaria para la exhumación prematura.

ARTICULO 209. Podrán efectuarse exhumaciones prematuras en cualquier tiempo, siempre que cuente con la aprobación de la Autoridad Sanitaria o por orden de la autoridad Judicial o del Ministerio Público.

CAPITULO VII

DE LAS CREMACIONES

ARTICULO 210. La cremación de cadáveres o restos humanos y restos humanos áridos, se efectuará en cumplimiento a la orden que expida el oficial del Registro Civil previa autorización expedida por la Autoridad Sanitaria.

ARTICULO 211. La cremación de cadáveres, restos humanos o restos humanos áridos, podrá ser solicitado por el custodio debidamente autorizado. En el caso de que el cadáver o los restos pertenezcan a un extranjero y no hubiere custodio, la cremación podrá ser solicitada por la Embajada competente.

ARTICULO 212. Cuando el cadáver, los restos humanos o los restos humanos áridos vayan a ser cremados dentro del mismo ataúd o recipiente en que se encuentren, este deberá ser un material de fácil combustión que no rebase los límites permisibles en materia de contaminación ambiental.

ARTICULO 213. Una vez efectuada la cremación, las cenizas serán entregadas al custodio o a su representante, y el ataúd o recipiente en que fue trasladado el cadáver o los restos humanos podrán reutilizarse para el servicio gratuito de inhumaciones, previa opinión en este sentido de la Autoridad Sanitaria.

ARTICULO 214. Los hornos crematorios, deberán ser construidos de acuerdo con los lineamientos que se especifiquen en la norma técnica correspondiente.

ARTICULO 215. En los cementerios donde se lleven a cabo incineraciones, deberán contar aparte del incinerado con gavetas para depositar las cenizas.

ARTICULO 216. Se deberá proveer la existencia de nichos en columnarios adosados a las bardas de los crematorios para alojar restos áridos o cremados.

CAPITULO VIII

DE LOS CADAVERES DE PERSONAS DESCONOCIDAS

ARTICULO 217. Los cadáveres de personas desconocidas se depositarán en la fosa común que será única y estará ubicada en el cementerio que al efecto determine el ayuntamiento, salvo que, en los términos del Reglamento de la materia se disponga que el cadáver se destine para efectos de investigación o docencia.

ARTICULO 218. Los cadáveres y restos humanos de personas desconocidas que remita el servicio médico Forense para su inhumación en la fosa común, deberán estar relacionados individualmente con el número del acta correspondiente, satisfaciéndose además los requisitos que señalen la Dirección Estatal del Registro Civil y la Autoridad Sanitaria del Estado.

ARTICULO 219. Cuando algún cadáver de los remitidos por el servicio médico Forense, en las condiciones que señalan los artículos procedentes, sea identificado el encargado o Administrador del

cementerio deberá dirigirse por escrito al oficial del Registro Civil que corresponda refiriendo las circunstancias del caso y destino que se dará a los restos.

CAPITULO IX

DE LAS FOSAS, GAVETAS, CRIPTAS O NICHOS ABANDONADOS

ARTICULO 220. Cuando las fosas, gavetas, criptas o nichos en los cementerios oficiales hubieren estado abandonados por un período mayor de diez años, contados a partir de la fecha de la última inhumación, el ayuntamiento podrá hacer uso de aquellos mediante el procedimiento siguiente:

I Deberá notificarse por escrito al titular del derecho de uso sobre la fosa, gaveta, cripta o nicho de que se trate, a efecto de que comparezca ante la Administración del cementerio correspondiente para que una vez enterado de lo que hubiere, manifieste lo que a sus intereses convenga.

Cuando la persona que deba ser notificada no se encuentre en su domicilio por ausencia temporal, se le dejará el citatorio con cualquier persona que en él se encuentre, o con un vecino, haciendo constar en la Acta que al efecto deberá levantarse asentando el nombre de la persona con quien se dejó citatorio. El día y la hora señalados en el citatorio, se presentará el notificador asistido por dos testigos y practicará la diligencia correspondiente con el interesado, a falta de éste con quien ahí esté o en su defecto con un vecino.

En caso de que la persona que deba ser notificada ya no viva en ese domicilio y se ignore su paradero, se levantará una Acta con quien ahí resida o con uno de los vecinos, anotándose esa circunstancia y el nombre del residente o el nombre y domicilio del vecino; en este caso la notificación se hará a través de un periódico de mayor circulación del lugar en el que se localice el panteón.

II. El titular del derecho de uso, una vez que se haya comprobado debidamente su autenticidad, deberá de cumplir en lo conducente con las disposiciones que en materia de aseo y conservación de las fosas, gavetas, criptas y nichos determine el reglamento interior del cementerio correspondiente. Si opta por que la Administración del cementerio disponga del derecho de que se trata, deberá hacerlo por escrito, y en este caso se procederá a la exhumación y reubicación de los restos en las condiciones en que se convenga;

III. Si transcurridos noventa días desde la fecha en que se efectuó la notificación por cualquiera de los medios señalados, no se presentare persona alguna a reclamar para sí, o hacer patente la existencia de la titularidad del derecho, la administración del cementerio procederá a la exhumación o retiro de los restos, según el caso, debiendo depositarlos en el lugar que para el efecto que hubiere dispuesto, con localización exacta. La Administración del cementerio llevará un registro especial de las exhumaciones, reinhumaciones o depósito de los restos humanos abandonados. Se levantará un Acta en la que se consignen los nombres que las personas llevaron en vida y que corresponda a los cadáveres exhumados o retirados, según el caso, la fecha, el número y el alineamiento de la fosa, gaveta, cripta o nicho y el estado físico en que estos se encontraren, firmada por dos testigos y acompañada de una fotografía cuando menos del lugar;

IV. Cuando no se pudiese probar la existencia del titular del derecho de uso sobre la fosa, gaveta, cripta o nicho, se aceptará la intervención de cualquier interesado que presente dentro de los noventa días siguientes a la fecha de la notificación y acredite tener parentesco en línea recta colateral con la persona cuyos restos la fosa, gaveta, cripta o nicho, para que les señalen un destino particular, una vez que éstos sean exhumados o retirados; y

V. Los monumentos funerarios que se encuentren sobre las fosas y criptas recuperadas deberán ser retirados al momento de la exhumación por quien acredite el derecho de propiedad, de no hacerlo, se les dará el destino que determine la Administración del cementerio.

CAPITULO X
DE LAS CONCESIONES

ARTICULO 221. Las concesiones que en su caso otorgue el municipio para la prestación del servicio público de cementerios, cuando se justifique, se otorgará por un plazo máximo de veinte años, prorrogables a juicio del mismo.

ARTICULO 222. A la solicitud presentada por persona física o moral para obtener la concesión de un cementerio, deberá acompañarse de los siguientes documentos:

I. El acta de nacimiento del interesado o testimonios de la escritura constitutiva de la sociedad creada conforme a las leyes mexicanas, según el caso;

II. Los documentos que acrediten el derecho de propiedad sobre el predio que deberá ocupar el nuevo cementerio, y el certificado de vigencia de la inscripción en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio. En caso de que el terreno propuesto no fuere propiedad del solicitante, anexará los documentos que establezcan las posibilidades de adquisición del mismo, otorgados por sus legítimos propietarios;

III. El proyecto arquitectónico y de construcción del cementerio será aprobado por la Secretaría de Salud del Estado;

IV. El estudio económico y anteproyecto de tarifa para el cobro de cada uno de los servicios que se prestará en el nuevo cementerio;

V. El anteproyecto del reglamento interior del Cementerio;

VI. El anteproyecto del contrato para la transmisión de los derechos de uso al público sobre fosas, gavetas, criptas o nichos del cementerio; y

VII. Memoria técnica del anteproyecto arquitectónico constructivo y de detalles debidamente aprobados por la Secretaría de Salud del Estado.

ARTICULO 223. Al otorgarse la concesión para prestar el servicio público de cementerios, deberá indicarse este uso en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio al margen de la inscripción correspondiente.

SECCION V
LIMPIEZA PUBLICA

CAPITULO I
DEL SERVICIO DE LIMPIEZA PUBLICA

ARTICULO 224. El servicio de limpieza pública, estará encomendada a los ayuntamientos, y el mismo comprenderá:

I. Barrido de calles, plazas y calzadas; y el frente de las casa y edificios, con la cooperación del propietario o arrendador del inmueble;

II. Lavado de calles, callejones, plazas y calzadas;

- III. Recolección de basura y desperdicios provenientes de las vías públicas, casa habitación, mercados, edificios, centros de abastos y demás similares;
- IV. Transporte de los desperdicios y basuras a los sitios que para tal efecto fije la autoridad Municipal de conformidad con la Autoridad Sanitaria;
- V. Transporte y entierro o cremación de los cadáveres de animales recogidos de las vías públicas, establecimientos oficiales, establos o domicilios particulares;
- VI. Nombrar al personal necesario y proporcionar los elementos, equipos, útiles y en general todo el material indispensable para efectuar el barrido manual y mecánico, así como la recolección de los residuos sólidos; su transporte a las estaciones de transferencia, planta de tratamiento o sitios de disposición final, según lo indique la autoridad competente del ayuntamiento;
- VII. Aplicar las Normas Técnicas Ecológicas vigentes para la recolección, tratamiento y disposición de residuos sólidos no peligrosos;
- VIII. Dar mantenimiento a los contenedores;
- IX. Diseñar, construir y operar directamente o bajo el régimen de concesión, estaciones de transferencia, plantas de tratamiento de residuos sólidos y sitios de disposición final;
- X. Concertar con los medios de comunicación y con los sectores social y privado, en coordinación con la Dirección de Ecología del Estado, y la Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología, la realización de campañas de limpieza;
- XI. De considerarlo necesario y conveniente por las exigencias de la ciudad y sus habitantes, concesionar la prestación del servicio público de limpia;
- XII. Coordinar a los vecinos que auxiliarán a la autoridad en la vigilancia y cumplimiento de la presente Sección;
- XIII. Organizar administrativamente el Servicio Público de limpia y formular el programa anual del mismo;
- XIV. Instalar contenedores de residuos sólidos, depósitos metálicos o similares, en los lugares que previamente se hayan seleccionado en base a estudios, se supervisará en forma periódica el buen funcionamiento de los mismos, en los depósitos nunca se almacenarán residuos por más de veinticuatro horas;
- XV. Atender oportunamente las quejas del público y dictar las medidas necesarias para su mejor y pronta solución;
- XVI. Establecer rutas, horarios y frecuencia en que debe prestarse el Servicio Público de limpia pudiendo, después de escuchar a los vecinos, modificarlos de acuerdo a las necesidades de dicho servicio; y
- XVII. Las demás que en la materia le otorguen la presente Sección del Reglamento y demás ordenamientos aplicables.

ARTICULO 225. Para efectos de la presente Sección del Reglamento, se entenderá por residuo sólido, el material generado de los procesos de extracción, beneficio, transformación, producción, consumo, utilización, control, tratamiento, de cualquier producto, cuya calidad no permita usarlo nuevamente en el proceso que lo generó; que no esté considerado como residuo peligroso de acuerdo a la normatividad emitida por la Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología del Gobierno Federal, y que provengan de actividades que se desarrollen en domicilios, establecimientos mercantiles, industriales o de servicios y de las vías públicas.

ARTICULO 226. Los contenedores de residuos sólidos, depósitos metálicos o similares a que se refiere esta Sección del Reglamento, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

I. Que su capacidad esté en relación con la cantidad de residuos sólidos que deba contener, atendiendo a la superficie asignada y tomando en cuenta las necesidades del caso;

II. Que su construcción sea de material resistentes;

III. Que sean revisados y aseados regularmente para su adecuado mantenimiento, a fin de que no se favorezca la procreación de fauna nociva y de microorganismos perjudiciales para la salud, así como evitar la emisión de olores desagradables; y

IV. Deberán tener la inscripción alusiva a su uso.

ARTICULO 227. Las actividades de selección de subproductos, sólo se realizará en los sitios de tratamiento y disposición final de los residuos sólidos y podrán hacerlo las personas, empresas u organizaciones que para tal efecto sean autorizadas por el ayuntamiento que además supervisará las actividades de selección en dichos lugares.

ARTICULO 228. Cuando por razones de interés general y de orden económico, los residuos sólidos puedan ser aprovechados industrialmente, el aprovechamiento quedará sujeto a las disposiciones legales vigentes, previo el otorgamiento de la concesión respectiva, la cual autorizará construcciones, procesos y procedimientos que no afecten el ambiente ni la salud pública.

ARTICULO 229. Las basuras, residuos sólidos, desperdicios o cualesquiera otra substancia similares, provenientes de la vía pública o de las casas particulares, será recolectada por el personal de limpieza del ayuntamiento o por cualquier otro autorizado, debiéndose recolectar en depósitos especiales, contruidos para el efecto, así mismo se instalará depósitos en lugares específicos de la vía pública en número deficiente que cubra las necesidades de la población; la basura por ningún motivo estará más de veinticuatro horas en los mismos.

ARTICULO 230. La recolección de residuos sólidos deberá realizarse diariamente, o por lo menos tres veces a la semana, en los horarios y días que fije el ayuntamiento, así mismo deberá informar periódicamente a la población las fechas y horas fijadas, mediante su publicación en mamparas o cartelones colocados en los sitios destinados para la recolección de residuos sólidos y, en los diarios de mayor circulación o a través de cualquier otro medio de comunicación.

ARTICULO 231. La Autoridad Sanitaria vigilará la operación de depósitos especiales u hornos incineradores en hospitales, clínicas, sanatorios, consultorios médicos, mercados y establecimientos públicos que lo requieran. Estos deberán cumplir con las condiciones de seguridad e higiene que establecen la Ley de Ecología para el Estado de Coahuila, la Ley de Salud, la Ley Estatal de Salud y demás ordenamientos aplicables. En dichos hornos se incinerarán únicamente los desechos que por su naturaleza lo requieran.

En ningún caso se recolectarán residuos sólidos clasificados como peligrosos.

ARTICULO 232. El ayuntamiento podrá procesar los residuos sólidos o disponerlos en relleno sanitario, en ningún caso permitirá tiraderos a cielo abierto.

ARTICULO 233. Los depósitos a que se refiere el artículo 229, serán contruidos e instalados por los ayuntamientos pudiendo ser subterráneos o exteriores conforme a los siguientes requisitos:

I. Que su capacidad atienda a la superficie de la vía pública asignada, tomando en cuenta las costumbres y necesidades del caso;

II. Los depósitos subterráneos deberán estar provistos de tapas metálicas suficientemente resistentes a las cargas que deben soportar y de ajuste hermético con cierre especial y únicamente accesibles al personal de limpieza;

III. Los depósitos exteriores deben estar cubiertos con pintura de aceite, en color uniforme y con inscripciones alusivas a su uso;

IV. Que su construcción sea de fierro galvanizado y susceptible de aseo utilizando agua o cualquier otra sustancia autorizada;

V. Los depósitos subterráneos de residuos sólidos, desperdicios o cualquier otra sustancia similar, deberán estar contruidos de tal manera que no sean inundados por las aguas pluviales, debiendo tener drenaje correspondiente para la decantación de las aguas que se acumulen por la humedad atmosférica o de las aguas de lavado del mismo.

ARTICULO 234. Los ayuntamientos llevarán a efecto la construcción de los depósitos generales de basura así como de los hornos que sean necesarios, de acuerdo a la norma técnica que se expida.

ARTICULO 235. El transporte de las basuras, residuos sólidos y desperdicios deberá hacerse en vehículos contruidos especialmente para este objeto, y deberán reunir los siguientes requisitos:

A) Que la caja que sirve de depósito esté forrada de lámina metálica, con espesor de 1.5 milímetros como mínimo con anuncio alusivo a su uso;

B) Que sea susceptible de aseo utilizando agua;

C) Que estén provistos de tapa metálica de cierre hermético; y

D) Que estén provistos de las herramientas necesarias para el personal, como son palos, bieldos y recogedores metálicos.

ARTICULO 236. Queda estrictamente prohibido utilizar vehículos destinados al transporte de basura, residuos sólidos o desperdicios o cualquiera otra sustancia similar, en trabajos diferentes al de su uso.

ARTICULO 237. Cuando por razones de orden económico, las basuras, residuos sólidos, desperdicios o cualesquiera otra sustancia, sean aprovechados industrialmente bien por cuenta del ayuntamiento o por empresas particulares, que obtengan concesión especial para el objeto, el aprovechamiento quedará sujeto a las siguientes disposiciones:

A) Las basuras, residuos sólidos y desperdicios o cualquiera otra sustancia similar, no podrán permanecer en los lugares que se señalen para su recolección o selección por un tiempo mayor de veinticuatro horas; y

B) Las basuras, residuos sólidos, desperdicios o cualquier otra sustancia, una vez separada la parte utilizable, invariablemente deberá ser desinfectada y desinfectada.

ARTICULO 238. La construcción de plantas de industrialización de basura, masticadores, hornos y celdas, deberán hacerse conforme a los planos y procedimientos que apruebe la Secretaría de Salud Estatal.

ARTICULO 239. Las materias orgánicas no susceptibles de putrefacción sólo podrán ser utilizadas a condición de sujetarlas previamente a un tratamiento de desinfección.

ARTICULO 240. Las materias orgánicas putrecibles sólo podrán ser utilizadas con permiso expreso de la Secretaría de Salud Estatal.

CAPITULO II

DE LAS OBLIGACIONES DEL PUBLICO

ARTICULO 241. Es obligación de los habitantes del Estado de Coahuila de Zaragoza, y de las personas que transiten por su territorio, barrer diariamente las banquetas de los frentes de sus casas o establecimientos industriales, comerciales o de servicios, así como participar activamente en la conservación de la limpieza de las vías públicas, áreas comunes o terrenos baldíos evitando que éstos se conviertan en basureros públicos.

ARTICULO 242. Los vecinos de las calles pavimentadas con asfalto, concreto o adocreto, barrerán solamente las banquetas correspondientes al frente de sus casas, así como la cuneta de la calle.

ARTICULO 243. Los vecinos de las calles pavimentadas con piedras o no pavimentadas, barrerán y regarán diariamente desde el límite de la propiedad hasta la media calle correspondiente al frente de sus casas o predios.

ARTICULO 244. Los locatarios de los mercados, conservarán aseadas las áreas comunes de los mismos y el espacio comprendido dentro del perímetro de sus puestos, dejando los residuos sólidos en los depósitos o contenedores destinados para ello. Quedando la obligación de vigilar que sean retirados diariamente, por el personal de la administración del mercado.

ARTICULO 245. Las basuras y desperdicios que se produzcan en hospitales, sanatorios, enfermerías, casas de cuna, clínicas y consultorios médicos, deberán incinerarse inexcusablemente, debiendo instalar un horno crematorio.

ARTICULO 246.- Los propietarios y/o encargados de expendios o bodegas de toda clase de artículos cuya carga o descarga ensucie la vía pública, están obligados una vez terminadas las maniobras de descarga al aseo inmediato del lugar.

ARTICULO 247. Los conductores de vehículos destinados al transporte de materiales de todas clases, cuidarán de que sus vehículos no sean cargados arriba del límite de su capacidad volumétrica para evitar que la carga se esparza en el trayecto, debiendo cubrirse con lonas que lo impidan.

ARTICULO 248. Los conductores de los vehículos de transporte de materiales, deberán barrer el interior de la caja del vehículo una vez que hayan terminado su recorrido o hayan descargado los materiales respectivos, para evitar que se escapen polvos, desperdicios o residuos sólidos, durante el recorrido de regreso.

ARTICULO 249. Los propietarios de puestos comerciales establecidos en la vía pública, fijos o semifijos, deberán cuidar de mantener limpio el perímetro que ocupen y, las basuras o desperdicios que produzcan ellos o sus clientes serán depositados en recipientes especiales que para tal objeto deben poseer dichos propietarios.

ARTICULO 250. Los propietarios o encargados de establecimientos comerciales efectuarán el lavado de vitrinas o apartadores exteriores.

ARTICULO 251. Los propietarios o encargados de camiones o automóviles al servicio de pasajeros, cuidarán de mantener en perfecto estado de aseo el interior de sus vehículos, e igualmente de que los pavimentos de sus terminales o lugares de estacionamiento en la vía pública, se mantengan aseados.

ARTICULO 252. Los propietarios o encargados de establos, caballerizas o cualquier otro local o sitio destinado al alojamiento de animales, están obligados a transportar diariamente el estiércol producido, llevándolo por cuenta propia a los depósitos señalados previamente para ello.

ARTICULO 253. Los propietarios o encargados de estacionamientos y talleres para la reparación de automóviles, carpintería, pintura y otros establecimientos similares, deberán ejecutar sus labores en el interior de los establecimientos y no en la vía pública y, transportar por su cuenta al lugar que les indique el ayuntamiento correspondiente los residuos sólidos que generen, observando para tal efecto lo dispuesto en esta Sección.

ARTICULO 254. Los propietarios o encargados de los expendios o bodegas de carbón o leña, están obligados a mantener en perfecto estado de aseo el frente de sus establecimientos, así como evitar la propagación del polvo o residuos sólidos, poniendo especial cuidado en las maniobras de carga, descarga o despacho de dichos combustibles.

ARTICULO 255. Los propietarios o encargados de negociaciones dedicadas a recopilar desperdicios industriales, así como cartón, papel, vidrio, metales, plásticos, productos textiles u otros similares, no deberán estar ubicados dentro del perímetro urbano y para instalarse deberán solicitar la autorización de la Secretaría de Salud, la que no se expedirá sin la presentación de la correspondiente carta de uso de suelo, y la constancia de que el lugar señalado se encuentra fuera del perímetro urbano y la conformidad expresa, dada por escrito, de los propietarios de los predios colindantes para la instalación de dicha recopiladora.

CAPITULO III

DE LA DESINFECCION Y DESINFESTACION

ARTICULO 256. Para los efectos de este Reglamento, se entiende por desinfección la destrucción de la vitalidad de los microorganismos patógenos, mediante la aplicación directa de medios físicos y químicos.

Se entiende por desinfestación todo procedimiento físico o químico mediante el cual pueda destruirse en el cuerpo de una persona, en la ropa o en el medio ambiente, los insectos o roedores que reconocidamente son capaces de transmitir enfermedades y vivan en el cuerpo o en las habitaciones de las personas.

ARTICULO 257. Cuando el local destinado a habitación, dormitorio o lugares de reunión, se encuentre infestado o por sus condiciones materiales no permita practicar la desinfestación o desinfección, la Secretaría de Salud Estatal ordenará que se practiquen las obras de acondicionamiento que estime necesarias y si éstas no se efectuaren, ordenará la medida de seguridad correspondiente.

ARTICULO 258. Todos los lugares en donde se reúnan personas deberán mantenerse aseados, así como desinfectados y desinfestados por los propietarios o encargados, a satisfacción de la Secretaría de Salud Estatal la cual indicará la frecuencia del tratamiento.

ARTICULO 259. El aseo, las desinfecciones y desinfestaciones a que se refiere el artículo anterior serán realizados cuando los propietarios o encargados se rehúsen a verificarlo por la Secretaría de Salud Estatal, corriendo los gastos a cargo del propietario sin perjuicio de las sanciones a que hubiere lugar.

ARTICULO 260. Las empresas particulares o instituciones oficiales ajenas a la Secretaría de Salud Estatal que se dediquen a practicar desinfecciones o desinfestaciones, se sujetarán a la vigilancia de la misma y someterán a su aprobación los procedimientos y el uso de las sustancias que empleen; la Secretaría de Salud Estatal fijará la periodicidad de las desinfestaciones y desinfecciones de acuerdo a los productos con los que efectúen los servicios que presten en los establecimientos.

SECCION VI

DE LOS RASTROS, ESTABLOS, GRANJAS, ZAHURDAS, APIARIOS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS PECUARIOS

ARTICULO 261. El servicio de rastros del Estado de Coahuila de Zaragoza, así como todos aquellos servicios subsidiarios o conexos, se prestarán por conducto de los ayuntamientos, pudiendo coexistir así mismo, rastros tipo Inspección Federal y Particular, con la autorización correspondiente expedida por las autoridades competentes.

ARTICULO 262. Se entiende por rastro o matadero, el establecimiento dedicado al sacrificio y en su caso, industrialización de las especies de animales señalados en esta Sección y destinados

ARTICULO 263. Los rastros o mataderos, deberán estar acondicionados para el sacrificio de ganado bovino, ovino, caprino, porcino, equino, leporidos y aves que hayan sido declarados aptos para el consumo humano por la Autoridad Sanitaria, y que no padezcan alguna de las enfermedades que la Secretaría de Salud del Estado señale como nocivas para la salud del consumidor.

ARTICULO 264. Corresponde a los ayuntamientos ejercitar las siguientes funciones:

I. Vigilar la introducción de ganado y el abastecimiento de carnes propias para el consumo, en forma directa o por conducto de los organismos subsidiarios o servicios conexos existentes.

II. Prestar a los usuarios de los rastros municipales de los servicios generales de los mismos como a continuación se especifica:

Recibir en los corrales el ganado en pie y hacer el degüello y evisceración, corte de cuernos, limpia y maniobra de pieles, lavado de vísceras, maniobras de canales y vísceras, incluyendo la vigilancia de todos los servicios desde que se reciben los animales en pie hasta la entrega de las canales; y

III. Hacer directa o indirectamente el transporte sanitario de toda clase de productos de la matanza de animales para su distribución a los diversos establecimientos del municipio.

ARTICULO 265. Toda persona que lo solicite, podrá introducir y sacrificar ganado de cualquier especie en los rastros de esta entidad, sin más límite que el que fije la administración del rastro, teniendo en cuenta las disposiciones sanitarias.

ARTICULO 266. En los lugares en que se practique la inspección sanitaria en los rastros no se permitirá la entrada al público hasta que así lo disponga la Autoridad Sanitaria y la administración del rastro, siempre y cuando haya terminado la revisión sanitaria.

ARTICULO 267. Los rastros o mataderos de bovinos, ovinos, caprinos y equinos estarán constituidos por las siguientes áreas:

I. Corral de desembarque;

II. Corrales de mercado y pasaje;

III. Corrales de reposo;

IV. Corrales de depósito de animales enfermos o sospechosos;

V. Area de higiene para los animales;

VI. Area de insensibilización;

VII. Area de sangrado y recolección;

VIII. Area de desollado y recolección;

- IX. Area de separación de extremidades e identificación;
- X. Area de evisceración e identificación de vísceras y canales;
- XI. Area de inspección de:
 - A). Canales; y
 - B). Vísceras y cabezas;
- XII. Area de corte de canales y recolección de médula;
- XIII. Area de lavado;
- XIV. Area de enmantado;
- XV. Refrigeración;
- XVI. Area de comercialización;
- XVII. Area de lavado y vísceras; y
- XVIII. Area de refrigeración de vísceras y cabeza.

ARTICULO 268. En el caso de sacrificio de porcinos, además de las áreas ya mencionadas en el artículo anterior, se deberá contar con las siguientes:

- I. Area de escaldado;
- II. Area de flameado;
- III. Area de muestreo para estudio triquinoscópico; y
- IV. Area de saponificación de las zonas grasas.

ARTICULO 269. Los rastros o mataderos deberán contar con los siguientes servicios:

- I. Laboratorio de análisis físico, químico y microbiológico;
- II. Laboratorio de triquinoscopia;
- III. Horno crematorio;
- IV. Oficinas administrativas;
- V. Sanitarios y regaderas; y
- VI. Vestidores.

ARTICULO 270. Los rastros o mataderos deberán contar con los siguientes servicios anexos:

- I. Sala de frituras;
- II. Area para carnes no aptas para el consumo, separado de los demás departamentos de rastro.

El área destinada a la manipulación de las carnes enfermas será independiente de las demás áreas del rastro y no tendrán acceso a él personas ajenas al servicio, así mismo, dispondrá del número necesario de mesas reglamentarias y los útiles de trabajo y aseo que sean necesarios, los cuales deberán marcarse y no podrán salir de esa área;

III. Área de congelación;

IV. Planta de rendimiento; y

V. Planta de luz.

ARTICULO 271. La Autoridad Sanitaria asignada al rastro por la Secretaría de Salud, velará por el cumplimiento de las normas sanitarias correspondientes, la administración del rastro coadyuvará para que sus dictámenes se observen de acuerdo con el presente Reglamento y la Ley Estatal de Salud y para tal efecto:

I. Colaborará con la administración del rastro, incluyendo los organismos subsidiarios o servicios conexos; y

II. Vigilará que directamente en la carne y las vísceras que se expendan ostenten el sello de inspección sanitaria.

ARTICULO 272. Se entiende por equilmos: la sangre de los animales sacrificados, el estiércol fresco y seco, las cerdas, los cuernos, las pezuñas, las orejas, la vesícula biliar, las glándulas, el hueso calcinado, los pellejos provenientes de la limpieza de pieles, los residuos y las grasas de las pailas, así como todos los productos de los animales enfermos que se destinan a pailas o que sean remitidos por las Autoridades Sanitarias para el anfiteatro o para su incineración; y cuantas materias resulten del sacrificio de ganado.

ARTICULO 273. Se entiende por desperdicios: las basuras que se recojan en los establecimientos y cuantas sustancias se encuentren en los mismos o que no sean aprovechadas en forma alguna por los dueños del ganado o de las pertenencias. Los equilmos y desperdicios serán vendidos o aprovechados libremente por la administración.

CAPITULO II

SERVICIOS DE CORRALES

ARTICULO 274. En los rastros del Estado de Coahuila de Zaragoza habrá corrales de desembarques y corrales de depósito, quedando exceptuados aquellos que por falta de espacio o la escasez de matanza no puedan contar con los dos.

ARTICULO 275. Todo animal destinado al sacrificio en los rastros, debe ser llevado en primer lugar, a los corrales de depósito, para su debido control sanitario y de ellos no podrá ser retirado, sin autorización de la Autoridad Sanitaria.

ARTICULO 276. Los corrales de desembarque de ganado, estarán abiertos al servicio público, todos los días sin excepción, aún los feriados, para recibir el ganado que se destine al sacrificio.

ARTICULO 277. Los corrales de depósito serán destinados a guardar el ganado de todas las especies que se introduzcan al rastro para su sacrificio, así como uno para cuarentena de los animales que en la inspección ante mortem resultaren enfermos.

ARTICULO 278. Todo ganado que se introduzca al rastro para su sacrificio, será desembarcado y reconcentrado en los corrales para su inspección sanitaria en pie.

ARTICULO 279. En los corrales de depósito o encierro, no se permitirá el acceso a animales atacados de enfermedades transmisibles, para ello, cuando los encargados de los rastros o mataderos sospechen que alguno de los animales se encuentre enfermo lo harán saber al inspector médico-veterinario de la Secretaría de Salud para que sin tardanza efectúe el examen que proceda y dictamine las medidas necesarias para evitar la transmisión del mal.

ARTICULO 280. Cuando en algún corral de depósito se observe la presencia de un animal o animales atacados de enfermedades transmisibles, se impedirá la salida del ganado que se aloje en ese corral, el que deberá sacrificarse en el mismo rastro, pero en área diferente a la del sacrificio de los animales sanos.

ARTICULO 281. La Autoridad Sanitaria, determinará si la carne de los animales que sean atacados por enfermedades infecciosas o condiciones patológicas, detectadas durante la inspección ante-mortem y post-mortem, deban destruirse en su totalidad y en qué forma puede aprovecharse parcialmente o cuando el aprovechamiento pueda hacerse después de sujetarla a procedimientos de esterilización u otros que aseguren su inocuidad.

ARTICULO 282. Cuando la Autoridad Sanitaria detecte animales con síntomas de paresia puerperal, fiebre de embarque o cualquier otra enfermedad, se podrá optar por su tratamiento terapéutico, manteniéndolos en observación hasta su total curación, quedando prohibido el empleo de antibióticos o medicamentos para el tratamiento de dichos animales, en caso de ser necesario la Autoridad Sanitaria podrá ordenar su sacrificio inmediato.

CAPITULO III

DEL SACRIFICIO DE GANADO

ARTICULO 283. Los animales destinados al sacrificio, permanecerán en los corrales del rastro por lo menos veinticuatro horas antes de la matanza.

ARTICULO 284. Los animales que se encuentren en el encierro pasarán a matanza o al anfiteatro, según el resultado de la inspección ante-mortem.

ARTICULO 285. A las áreas de sacrificio sólo tendrán acceso los obreros destinados a los trabajos de matanza, el personal de vigilancia comisionado y los encargados de la inspección sanitaria, así como las personas que expresamente autorice la administración del rastro y la Autoridad Sanitaria.

ARTICULO 286. Las canales de los animales sacrificados serán inspeccionadas por el personal sanitario y en el mismo lugar serán selladas autorizando su consumo; las vísceras después de su lavado serán inspeccionadas por el personal sanitario y, en su caso, selladas para el consumo humano, el proceso de sellado se efectuará por el personal comisionado por el administrador del rastro, bajo la vigilancia estricta del oficial sanitario. El sello oficial y los útiles del sellado estarán bajo la custodia de la Autoridad Sanitaria guardándolas bajo su responsabilidad cuando terminen las labores.

ARTICULO 287. En el área de sacrificio, deberá existir perchas suficientes para colgar los canales de los animales sacrificados.

ARTICULO 288. Todas las carnes frescas o refrigeradas para consumo humano que procedan de otra entidad federativa y que sean introducidas al Estado serán desembarcadas o reconcentradas en el rastro que corresponda, en el cual el inspector sanitario procederá a realizar la inspección correspondiente, a efecto de que verifique el cumplimiento de los requisitos sanitarios para su consumo, así como el sellado respectivo.

CAPITULO IV

DE LAS CANALES Y VISCERAS

ARTICULO 289. En el área de canales, se dispondrá de los rieles y ganchos necesarios para colgarlas de manera que no estén en contacto con el suelo y permitan su faenado.

ARTICULO 290. En el área de vísceras, se contará con las mesas necesarias para la colocación de las mismas.

ARTICULO 291. Las canales que se reciban en el rastro, y sean de procedencia extraña al mismo serán consideradas como mortajas y quedarán sujetas a revisión sanitaria, verificando si son propias para el consumo humano y en caso contrario se procederá a la incineración.

CAPITULO V

DE LA REFRIGERACION

ARTICULO 292. Los rastros contarán con sistemas de refrigeración, destinados preferentemente a la conservación de productos provenientes de la matanza que no hayan sido retirados por sus propietarios, así como el depósito y guarda de otros productos cárnicos que requieran de refrigeración.

ARTICULO 293. Por ningún concepto, se permitirá la entrada y conservación en la refrigeración de carnes de animales enfermos a juicio de la Autoridad Sanitaria, las que serán enviadas al anfiteatro o directamente a las pilas según proceda.

ARTICULO 294. El personal de refrigeración, recibirá y entregará las carnes en el vestíbulo de la misma; sólo podrán entrar a la refrigeración, el personal de servicio de la inspección sanitaria y las personas que autoricen la administración del rastro.

ARTICULO 295. Los propietarios que abandonen las canales en el sistema de refrigeración por más de seis horas, serán notificados por los encargados de los rastros o mataderos a fin de que retiren dichas canales en un plazo de veinticuatro horas; en caso contrario, se destinarán a los fines que determine la Autoridad Sanitaria.

CAPITULO VI

DEL ANFITEATRO, HORNO CREMATORIO Y PAILAS

ARTICULO 296. El anfiteatro de los rastros, será un local especial que pueda cerrarse con llave y que se reservará para:

I. El sacrificio, evisceración o inspección sanitaria de los animales de abasto, enfermos o sospechosos, ya sea que procedan de los corrales del rastro o fuera de él;

II. El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de las vacas de establo que se envíen a los rastros, para su matanza y ventas de carnes; y

III. La evisceración e inspección sanitaria de los animales muertos de cualquier procedencia.

ARTICULO 297. Serán destruidos en el horno crematorio o pailas destinadas al efecto, las carnes y los despojos impropios para el consumo humano, bajo la vigilancia del personal autorizado por la administración del rastro y el médico veterinario de la Secretaría de Salud del Estado, los productos que resulten serán considerados esquilmos.

ARTICULO 298. Cuando se sospeche que los animales han muerto o se encuentran moribundos a consecuencia de enfermedades infecto-contagiosas, deberán ser conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obstruidas y en vehículo exclusivo para dicho fin.

ARTICULO 299. Cuando en la necropsia se observe una posible enfermedad infecto-contagiosa, transmisible al hombre o susceptible de diseminarse al resto de los animales, se tomarán las muestras respectivas para su estudio, que se efectuará en los laboratorios propios o autorizados por la Secretaría de Salud del Estado, y se tomarán las medidas sanitarias necesarias que señalen las normas técnicas, para evitar la propagación.

ARTICULO 300. El anfiteatro de los rastro estará abierto durante las horas de matanza, para recibir, sacrificar, eviscerar e inspeccionar los animales destinados al mismo.

ARTICULO 301. El anfiteatro estará situado de manera que se pueda acceder a él fácilmente desde los corrales destinados al aislamiento de los animales.

ARTICULO 302. En los rastros o mataderos deberá existir un local separado que cuente con sistema de refrigeración y bajo control del inspector de la Secretaría de Salud del Estado para el almacenamiento de carne sospechosa, mismo que deberá cerrarse con llave que conservará bajo su responsabilidad el inspector.

ARTICULO 303. Serán destruidas en el horno crematorio o pailas destinadas al efecto, las carnes y despojos impropios para el consumo humano, bajo vigilancia de personal autorizado por la administración y el médico veterinario de la Secretaría de Salud del Estado; los productos que resulten serán considerados como esquilmos.

ARTICULO 304. Las pieles de los animales incinerados, serán entregadas a los propietarios, mediante autorización expresa del inspector sanitario de la Secretaría de Salud.

ARTICULO 305. El sacrificio de animales enfermos, se realizará en áreas diferentes a las destinadas a la matanza de animales sanos y no se podrán utilizar los mismos utensilios.

ARTICULO 306. En el área de pailas se efectuará:

I. La coacción y prensado de la sangre para sujetarla a los demás procedimientos necesarios para dejarla en condiciones de venta como producto de la matanza;

II. La cocción de cuernos y pezuñas para dejarlos en condiciones de venta como producto de la matanza;

III. La fritura y extracción de grasas; y

IV. La destrucción de despojos que ordene el inspector sanitario, así como la industrialización de carne, despojos y demás esquilmos que establezca la administración del rastro.

ARTICULO 307. La carne que salga del anfiteatro como apta para el consumo humano, deberá llevarse a la Sección de productos comestibles del matadero, en condiciones adecuadas para evitar su contaminación.

ARTICULO 308. El administrador del rastro será responsable de proveer los medios para que los productos a que se refiere el artículo anterior no se contaminen dentro del anfiteatro o durante su transporte a la Sección de productos comestibles.

CAPITULO VII

DE LOS REQUISITOS

ARTICULO 309. Los rastros o mataderos, ya sean públicos o privados, deberán llenar los requisitos que marca la ley y contarán invariablemente con licencia sanitaria, expedida por la Secretaría de Salud.

ARTICULO 310. Los animales de las especies cuyas carnes se destinen al consumo humano, deberán ser sacrificadas precisamente en los rastros o mataderos autorizados por la Secretaría de Salud del Estado.

ARTICULO 311. Los rastros o mataderos deberán contar con un médico veterinario zootecnista titulado, designado por la Secretaría de Salud del Estado, a propuesta de la administración del rastro, quien será el responsable de las labores que se realicen en el interior del mismo.

ARTICULO 312. El personal que labore dentro de un rastro o matadero, deberá contar con tarjeta de control sanitario.

ARTICULO 313. El médico veterinario zootecnista o el oficial sanitario designado por la Autoridad Sanitaria Estatal será la única persona autorizada para determinar dentro de los rastros o mataderos, si la carne de un animal es apta para el consumo humano.

CAPITULO VIII

DE LAS INSTALACIONES, UBICACION Y CONSTRUCCION

ARTICULO 314. Los rastros o mataderos, deberán estar situados en zonas suburbanas no afectadas por inundaciones regulares y frecuentes. Se ubicarán en sitios exentos de olores desagradables, humo, polvo u otros elementos contaminantes y de preferencia cerca de los grandes centros de producción ganaderos o avícolas.

ARTICULO 315. Los rastros deberán disponer de un espacio suficiente que permita la ejecución satisfactoria de todas las operaciones y los requisitos de higiene que señale la norma técnica correspondiente.

ARTICULO 316. La construcción deberá ser de materiales resistentes, impermeables, incombustibles y a prueba de roedores, con ventilación adecuada, buena iluminación natural, artificial o mixta y, deberá poder limpiarse con facilidad.

ARTICULO 317. La iluminación, ya sea natural, artificial o mixta, no deberá modificar los colores de los productos, la intensidad no será inferior por metro cuadrado a 540 lux (50 bujías) para la inspección; 220 lux (20 bujías) para áreas de trabajo; y 110 lux (10 bujías) en otras zonas. Todos los focos o lámparas que se instalen en las áreas de sacrificio y faenado, deberán tener pantallas protectoras o algún dispositivo de seguridad que impida la contaminación de la carne en caso de rotura.

ARTICULO 318. La ventilación en las áreas de trabajo se planeará de modo que impida el calor, el vapor y la condensación excesiva, asegurando también que el aire no esté contaminado por olores, polvo, vapor y humo, entre otros.

ARTICULO 319. Las aberturas de ventilación, deberán estar revestidas de tela metálica, las ventanas que no abran deberán tener paneles completos de vidrio y las que abran tendrán un revestimiento fijo de tela de alambre; estos revestimientos se dispondrán de manera que se puedan desmontar fácilmente para realizar su limpieza. Los antepechos internos de las ventanas, si los hay, deberán estar inclinados para evitar que se utilicen como repisas.

ARTICULO 320. Todas las puertas de las áreas donde se manipulen materiales comestibles, deberán ser de cierre automático, ajuste perfecto y doble acción, tratando de que sean resistentes, con telas de alambre que impida el paso de insectos.

ARTICULO 321. Las escaleras situadas en las áreas donde se manipulen materias comestibles serán construidas con material impermeable, no tóxico, no absorbente, antideslizante, sin grietas y con escalones de un mínimo de 10 centímetros de altura y un máximo de 18 centímetros, medidos desde el borde externo del peldaño.

ARTICULO 322. Los toboganes, escaleras de mano, plataformas y equipos similares que se encuentren dentro de las salas de procesamiento de carnes, serán de materiales resistentes a la corrosión, a las roturas y al desgaste, debiendo ser de fácil limpieza.

ARTICULO 323. Los rastros deberán estar diseñados y equipados de tal modo que se facilite el faenado, la inspección sanitaria y la supervisión de la higiene de la carne.

ARTICULO 324. En las instalaciones de los rastros o mataderos, se evitará que entren o aniden aves, roedores, insectos o parásitos. Así mismo, deberán estar físicamente separadas las áreas donde se opere con productos comestibles de los no comestibles.

ARTICULO 325. Todas las salas del matadero, a excepción de las que se utilicen para oficinas o vestidores de trabajadores e inspectores, deberán contar con:

I. Techos: Diseñados y construidos para impedir la acumulación de suciedad y la condensación, debiendo ser de fácil limpieza;

II. Paredes De material impermeable, no tóxico, no absorbente, de superficie lisa y de colores claros, para facilitar su limpieza y desinfección. La altura deberá ser la apropiada para realizar las maniobras que en el interior se lleven a cabo y las uniones entre pared y pared y entre pared y piso, serán de forma cóncava; y

III. Pisos: De material impermeable, no tóxico, no absorbente, antiderrapante y sin grietas, debiendo tener una inclinación suficiente para permitir el desagüe de los líquidos a las coladeras, las que estarán protegidas con rejillas.

ARTICULO 326. Los rastros o mataderos, invariablemente, contarán con un sistema eficaz de eliminación de aguas residuales, el que se mantendrá en todo momento en buen estado de funcionamiento.

El diseño y la construcción de estos sistemas llenará las especificaciones señaladas en la norma correspondiente, debiendo estar separados y alejados de los locales donde se procese la carne.

ARTICULO 327. En todos los casos, la eliminación de las aguas residuales se efectuarán de tal modo que se evite la contaminación del suministro de agua potable.

ARTICULO 328. Los sistemas de eliminación de aguas residuales deberán ser aprobados por las Autoridades Sanitarias competentes.

CAPITULO IX

DE LA UTILIZACION DE LAS INSTALACIONES

ARTICULO 329. Los rastros o mataderos, deberán contar con oficinas apropiadas y equipadas para el uso del personal que realice la inspección sanitaria.

ARTICULO 330. Se deberá contar con corrales cubiertos o descubiertos de acuerdo a las condiciones climatológicas de las zonas donde se instale el rastro, suficientemente amplios para alojar a los animales.

ARTICULO 331. Los corrales deberán estar contruidos y ser conservados en óptimas condiciones, pavimentados o entarimados, con bebederos y comederos con zonas de sombra, tomas de agua, desagües suficientes para el buen aseo de los mismos y, además satisfacer los siguientes requisitos:

I. Estarán dispuestos de manera que permitan la inspección ante mortem de animales;

II. En el área ante mortem, deberá existir algún dispositivo de contención como: mangas, compuertas, cajones o cualquier otro que permita tener sujetos a los animales en caso necesario;

III. Habrá tomas de agua, con suficiente presión para realizar la limpieza de los propios corrales, las pistas, las rampas de carga y descarga y los vehículos que transportan a los animales;

IV. Estar cercados de mampostería, madera o cualquier otro material que permita las medidas de seguridad debidas;

V. Los pesebres y abrevaderos serán de preferencia de granito, cemento o material semejante; y

VI. Los cobertizos serán de material impermeable con la inclinación debida.

ARTICULO 332. Cuando en un matadero se manejan diferentes especies animales, los corrales deberán estar dispuestos de manera que resulte imposible el tránsito cruzado entre ellas.

ARTICULO 333. Para la recepción de las aves, se dispondrá de corrales con piso pavimentado y desagüe, debiendo estar contruidos con malla tipo gallinero y ubicados de tal forma que permitan realizar la inspección ante mortem.

ARTICULO 334. Con excepción de las aves, se deberá contar con instalaciones para el lavado de los animales del sacrificio.

ARTICULO 335. Se contará con recintos para el aislamiento físico de los animales sospechosos o enfermos, los que serán techados y podrán cerrarse, tendrán piso de material impermeable y su desagüe no deberá estar conectado con ningún otro de los de la instalación.

ARTICULO 336. Las áreas de sacrificio y faenado tendrán las dimensiones apropiadas para permitir que se ejecuten los trabajos de manera satisfactoria; si se sacrifican diferentes especies de animales, cada una de ellas deberá contar con este tipo de locales, separados físicamente unos de otros.

ARTICULO 337. Las áreas de sacrificio deberán estar provistas de equipo que permita sangrar animales y faenar canales en posición vertical. Las plataformas colgantes para desollar deberán tener la altura suficiente para evitar que las canales entren en contacto con el suelo, paredes y estructuras fijas, con excepción de los que estén destinados expresamente para ese fin.

ARTICULO 338. Los rastros o mataderos deberán contar con un sistema de carriles aéreos para transportar las canales dentro de los mataderos, al efecto, el sistema de carriles deberá tener altura suficiente para evitar que las canales entren en contacto con el suelo, paredes y otras estructuras.

ARTICULO 339. Atendiendo a la especie animal que se sacrifique, se contará con una área independiente para el vaciado, limpieza y preparación posterior de los órganos digestivos la manipulación de carnes y vísceras se efectuará siempre sobre mesas de material impermeable.

ARTICULO 340. Todos los locales en donde se maneje carne o subproductos de ésta, tendrán lavabos dispuestos de tal forma que sean de fácil acceso al personal, debiendo contar con agua fría y caliente, teniendo especial cuidado de que los grifos no se accionen con las manos y nunca falte jabón inodoro y

toallas desechables o aparatos para el secado de las manos, debiendo tener un número suficiente de botes con tapa para basura accionados por pedal.

ARTICULO 341. Se deberá contar con áreas independientes para:

- I. Preparación de las gasas comestibles;
- II. Almacenamiento de pieles; y
- III. Almacenamiento de cueros, pezuñas y grasas animales no comestibles.

ARTICULO 342. Se puede prescindir de las áreas mencionadas en el artículo anterior si los productos motivo de él son retiradas diariamente del rastro.

ARTICULO 343. La carne que salga del anfiteatro, previamente inspeccionada por la Autoridad Sanitaria y considerada como apta para el consumo humano, así como los productos comestibles del matadero, se transportarán en condiciones adecuadas para evitar contaminación.

ARTICULO 344. Se contará con un local separado o parte de alguno ya construido que pueda mantenerse bajo control, con llave y refrigeración, para el almacenamiento de carne sospechosa. Esta área deberá estar construida de manera tal que impida todo riesgo de contaminar con otras carnes, así como la posibilidad de sustituirse unas por otras, teniendo únicamente llave de ese local la Autoridad Sanitaria.

ARTICULO 345. Para almacenar la carne o los subproductos de la misma asegurados por la Autoridad Sanitaria, en las instalaciones del rastro se contará con un local adecuado que cuente con equipo de refrigeración, que se cierre con llave, teniendo únicamente acceso la Autoridad Sanitaria.

ARTICULO 346. Las instalaciones y servicios para el personal de inspección y los del personal del rastro, deberán estar separados físicamente y ambos contarán con:

- I. Vestidores con casilleros en cantidad suficiente;
- II. Mingitorios con agua a presión y descarga a voluntad;
- III. Excusados con servicio de agua corriente;
- IV. Regaderas y lavabos con agua corriente, caliente y fría en todo momento; y
- V. Recipientes de material resistente y de fácil limpieza con tapa de balancín para depositar basura.

Todas estas instalaciones estarán bien iluminadas, ventiladas y en caso necesario con calefacción. En ningún caso podrán comunicarse directamente con las demás áreas.

ARTICULO 347. Los desechos procedentes de estas instalaciones, no deberán descargarse en el sistema de evacuación de aguas residuales de la planta.

ARTICULO 348. Las instalaciones y servicios de los rastros como son: corrales, áreas de congelación, faenado y de carnes no aptas para el consumo humano, oficinas administrativas y la de los inspectores sanitarios, vestidores, plantas de rendimiento, baños, sanitarios y comedores, laboratorios, cañerías y sistema de evacuación de aguas residuales, deberán mantenerse en todo momento en condiciones óptimas de funcionamiento y limpieza por cuenta de la administración del rastro.

ARTICULO 349. Si en un rastro o matadero se realizan operaciones que entrañen algún riesgo de contaminación para la carne, éstas deberán efectuarse en el anfiteatro o en los lugares que establezca el

inspector sanitario, debiendo separar a las personas, objetos y productos de las salas que alojen productos para el consumo humano.

ARTICULO 350. Por ningún motivo se utilizarán los locales, el equipo y los utensilios que se manejan en sacrificio y faenado de los animales, para otros fines como: deshuesado, corte y otras manipulaciones de la carne.

ARTICULO 351. El agua que se disponga en los rastros para el procesamiento de la carne, deberá ser potable, de presión suficiente, con instalaciones adecuadas para su almacenamiento y distribución, debidamente protegidas contra la contaminación y se contará con agua caliente cuando menos durante las horas de trabajo.

ARTICULO 352. Se podrá usar agua no potable para fines tales como producción de vapor, refrigeración y extinción de fuego. Este tipo de agua deberá transportarse por tuberías completamente separadas, identificadas con colores y que en ningún caso tendrá conexiones ni sifonado de retroceso con las del agua potable.

ARTICULO 353. Cuando se requiera el uso de montacargas, sus cajas estarán hechas de modo que proporcionen protección adecuada a la carne contra la contaminación; su base y lados serán lisos e impermeables, si se pintan, será con color claro y tendrán desagüe para que puedan ser aseados debidamente.

ARTICULO 354. Los utensilios como: cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros, deberán lavarse y desinfectarse cuantas veces sea necesario durante las operaciones de sacrificio y faenado, por lo que se contará con instalaciones expofeso que estarán situadas en lugares convenientes para ser usados por el personal durante su trabajo.

CAPITULO X

DEL EQUIPO Y UTENSILIOS

ARTICULO 355. El equipo y utensilios que se requieran en los mataderos para estar en contacto directo con la carne, deberán tener las características siguientes:

- I. Tener superficies impermeables;
- II. Ser de material resistente a la corrosión;
- III. No tóxicos;
- IV. Que no transmitan ningún olor o sabor;
- V. Con superficie lisa;
- VI. Sin grietas o hendiduras;
- VII. No ser absorbentes; y
- VIII. Ser de fácil limpieza y resistencia a la acción de los desinfectantes.

ARTICULO 356. El equipo utilizado para materiales no comestibles o asegurados, se marcarán y no podrán estar en contacto con los productos comestibles.

ARTICULO 357. Los cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros utensilios que se requieran en las áreas de matanza y faenado no deberán usarse para el corte, deshuesado y preparación de la carne, aunque en ambos casos se trate de productos aptos para el consumo humano.

ARTICULO 358. No deberán almacenarse ni acumularse en las áreas de sacrificio, faenado, deshuese, corte, preparación, manipulación o empaque: recipientes, canastos, cajones, cajas, ni utensilios, a menos que se requieran para uso inmediato en alguna de las zonas señaladas.

CAPITULO XI

DE LA HIGIENE DE LAS OPERACIONES

ARTICULO 359. Todo el equipo y los utensilios de trabajo como: mesas, accesorios, cuchillos, cortadores, vainas, chairas, sierras y recipientes, deberán limpiarse y desinfectarse exclusivamente por métodos físicos a intervalos frecuentes durante la jornada de trabajo, así como al término de la misma.

ARTICULO 360. Todo el material, deberá limpiarse y desinfectarse antes y al terminar las operaciones del día, así como los locales y áreas de trabajo.

ARTICULO 361. La administración del rastro deberá garantizar que:

I. Las operaciones de lavado, limpieza y desinfección, se efectúen de conformidad con lo establecido en el presente Reglamento.

II. Las canales y las carnes y los subproductos aptos para el consumo humano no se contaminen durante la limpieza y desinfección de los locales, equipo y utensilios;

III. Cuando una vagoneta, recipiente o cesta, que se utilice en el departamento de productos comestibles, entre alguna área, o en contacto con productos no comestibles, se limpiarán y desinfectarán inmediatamente antes de volver a entrar a cualquier departamento de productos para el consumo humano;

IV. Los detergentes, desinfectantes o agentes esterilizantes, cumplan con las especificaciones que marque la Secretaría de Salud del Gobierno Federal, y no se permitirá que estos productos entren en contacto con la carne;

V. Los residuos de las substancias mencionadas en la fracción anterior, se eliminan mediante un enjuague minucioso con agua potable, antes de que el local, equipo o utensilios se usen de nuevo para la manipulación de carne;

VI. En ningún caso se utilicen materiales de limpieza, pinturas o algún preparado que pueda contaminar la carne; y

VII. Las substancias que se usen por motivo de orden higiénico y que puedan contaminar la carne, se almacenen en un lugar separado de las áreas de productos comestibles y la manipulación se haga siempre bajo la supervisión de la Autoridad Sanitaria, la que deberá cerciorarse que no existe peligro de contaminación.

ARTICULO 362. Los rastros o mataderos, deberán operar un programa permanente de detección, control y erradicación contra plagas de aves, roedores, insectos, y demás fauna nociva.

ARTICULO 363. Las zonas adyacentes al rastro, deberán examinarse con regularidad, para detectar con anticipación cualquier indicio de invasión de fauna nociva.

ARTICULO 364. En el supuesto de que los animales dañinos lograsen entrar al rastro o al matadero, se dará aviso inmediato por escrito a la Autoridad Sanitaria. Será responsabilidad de la administración de éstos, el control y erradicación de la fauna nociva.

ARTICULO 365. Cuando vayan a utilizarse plaguicidas u otros desinfectantes, deberán sacarse en su totalidad la carne, los utensilios y el equipo que se encuentre dentro de las áreas a desinfectar, a excepción del equino fijo, el que será cubierto antes de aplicar el plaguicida o desinfectante. Después de la operación y para poder utilizar de nuevo el equipo se lavará cuidadosamente.

ARTICULO 366. No se permitirá la entrada a los rastros de ningún animal que no sea para la matanza.

CAPITULO XII

DE LA HIGIENE DEL PERSONAL

ARTICULO 367. Dentro de los programas de higiene para el personal que trabaja en los rastros, se deberá contar con un curso permanente de manejo de los alimentos e higiene personal, mismo que será proporcionado por la administración apegado a los planes que marque la Secretaría Estatal de Salud; así mismo se les dará a conocer el contenido del presente Título.

ARTICULO 368. Todo el personal que labore en los rastros, inclusive el de la Secretaría de Salud Estatal, deberá sujetarse a un examen médico general en el que se prestará especial atención a heridas o llagas infectadas, infecciones entéricas en particular, parásitos y condiciones del portador, especialmente respecto a la salmonella, brucella y enfermedades respiratorias.

ARTICULO 369. El examen y reconocimiento médico se efectuará obligatoriamente al personal del rastro o matadero antes de ser concentrado y deberán repetirse cuando clínica, oficial o epidemiológicamente esté indicado.

ARTICULO 370. Se prohíbe laborar a cualquier empleado que se sospeche padezca o sea portador de alguna enfermedad transmisible o que presente heridas, llagas o diarrea en cualquier área del rastro o matadero en donde se maneje directa o indirectamente la carne.

ARTICULO 371. El personal que se corte o lesione, deberá suspender el trabajo con la carne, hasta que sea atendido debidamente, pudiendo darse el caso de continuar sus labores provisto de un vendaje fijo e impermeable y de difícil desprendimiento. Si no fuera posible reintegrarse a su trabajo, se le podrá asignar comisiones en las que no contacte con la carne y hasta que la lesión en cuestión sane perfectamente.

ARTICULO 372. Los empleados que se sientan enfermos deberán dar aviso inmediatamente a su superior o a la autoridad administrativa del rastro o matadero para que éstos tomen las medidas que se consideren pertinentes.

ARTICULO 373. La administración de los rastros deberá presentar a la Autoridad Sanitaria cuantas veces se le requiera, las tarjetas de control sanitario de todos los trabajadores y empleados.

ARTICULOS 374. Toda persona que trabaje en un rastro, deberá lavarse las manos frecuente y cuidadosamente con jabón inodoro o detergente y agua corriente, pero invariablemente lo hará:

- I. Antes de iniciar el trabajo;
- II. Después de hacer uso del retrete; y
- III. Después de manejar materias contaminadas, desinfectándose.

ARTICULO 375. Para los efectos del artículo anterior, se colocarán avisos en lugares estratégicos que recuerden esta obligación.

ARTICULO 376. En los rastros o mataderos los empleados deberán mantener su ropa de trabajo limpia de acuerdo a las actividades que cada uno lleve a cabo.

ARTICULO 377. La ropa protectora deberá incluir: overol o bata, casco o gorra, guantes y botas de hule; debido estar confeccionada con materiales cien por ciento lavable y en ningún caso se permitirá que ésta se lave dentro de los locales donde se maneja la carne.

ARTICULO 378. Las personas que trabajen dentro del área de matanza, además de contar con la ropa protectora señalada en el artículo anterior, deberán utilizar guantes y mandil.

ARTICULO 379. Las personas que por cualquier razón ingresen a las instalaciones del matadero, deberán ser dotadas de ropa protectora limpia, la cual retornarán al término de la visita.

ARTICULO 380. Queda estrictamente prohibido en las áreas donde se manipulen productos cárnicos, toda acción que pueda contaminarlos como comer, fumar, escupir y toser entre otros.

CAPITULO XIII

DE LAS PRACTICAS DE OPERACION

ARTICULO 381. Durante las operaciones de matanza, deberán observarse los siguientes principios:

I. Sin excepción, todos los animales que se sacrifiquen serán inspeccionados antes y después de su sacrificio;

II. No podrá iniciarse el sacrificio de los animales si no se encuentra presente el inspector sanitario en turno;

III. Antes de permitir que los animales entren en la sala de matanza se verificará su limpieza exterior, la cual deberá satisfacer al inspector correspondiente;

IV. No se permitirá el uso de puntilla o martillo para la inmovilización de los cuadrúpedos;

V. La insensibilización de los mamíferos, de abasto, se realizará invariablemente antes del sangrado;

VI. Tanto la insensibilización como el sangrado, se efectuará con la rapidez que pueda aceptar la línea de matanza y faenado, evitando hasta el máximo tener animales derribados o colgados ociosamente;

VII. El desangrado deberá ser lo más completo posible, a fin de evitar la descomposición de la carne;

VIII. Si la carne se destina a preparar alimentos, deberá recogerse y manipularse higiénicamente;

IX. Las canales deberán estar separadas unas de otras, para evitar la contaminación cruzada;

X. La evisceración deberá efectuarse sin demora alguna;

XI. Las vísceras y las cabezas se mantendrán separadas y no entrarán en contacto con las superficies o equipo necesario para su manipulación, faenado e inspección;

XII. Cualquier producto comestible procedente de las cabezas deberá separarse después de desollarla, inspeccionarla, lavarla y limpiarla cuidadosamente con agua potable, a satisfacción del inspector; y

XIII. La Autoridad Sanitaria competente coordinará con la administración del rastro o matadero, los horarios y, en su caso, los días de matanza, con el objeto de que los animales se sacrifiquen sin demora.

ARTICULO 382. Las operaciones de degüello deberán realizarse de acuerdo con los siguientes requisitos:

- I. En todas las especies con excepción de cerdos y aves, el desollado se hará antes de la evisceración;
- II. Los cerdos deberán limpiarse de cerdas, costras y suciedad pudiendo desollarse total o parcialmente;
- III. El agua de los tanques de escaldado para los cerdos deberá cambiarse frecuentemente como sea posible, siendo preferible que sea corriente, cuidando que no se baje la temperatura;
- IV. Las aves se desplumarán previo escaldado, lavándose posteriormente la piel y nunca se desollarán;
- V.- Las ubres de las hembras en producción y las enfermas, deberán separarse y eliminarse, siendo motivo de aseguramiento inmediato, con el objeto de evitar alguna secreción que contamine la canal; u
- VI. Se tendrá especial cuidado de no cortar o lesionar las ubres al eliminarse, de manera que las sustancias contenidas en ellas no contaminen la carne.

ARTICULO 383. Se entiende por descargas orgánicas: cualquier material procedente del esófago, estómago, intestinos, recto, vesícula biliar, vejiga urinaria, útero o de las ubres.

ARTÍCULO 384. Durante las operaciones de faenado deberá observarse lo siguiente:

- I. Se debe prevenir eficazmente que las descargas orgánicas no contaminen la canal;
- II. Los despojos aptos para el consumo humano deberán de manipularse lejos de las canales, de manera que no contaminen ni se contaminen;
- III. Durante la evisceración no se cortarán los intestinos, extrayéndose conjuntamente con el estómago. En el caso de que el tipo de faenado requiera hacer algún corte, se deberán atar fijamente el o los extremos cortados;
- IV. El pene y el cordón espermático deberán ser extirpados de la canal;
- V. Para el lavado de las canales, se usará exclusivamente agua potable y no se permitirá el uso de papel, tela, guata, esponja ni cepillos como auxiliares de este procedimiento. Pueden sin embargo, utilizarse cepillos para faenar los cerdos chamuscados;
- VI. Queda prohibido insuflar aire, inyectar agua o sustancias con fines de maduración o ablandamiento en forma mecánica o con cualquier otro procedimiento a las canales, carne o despojos;
- VII. Las pieles, cueros o pellejos procedentes de animales de matanza, deberán ser separados de la canal inmediatamente después del desollado, enviándolas a un local separado físicamente de las áreas donde se manejen productos aptos para el consumo humano;
- VIII. Se dará igual tratamiento y destino enunciados en la fracción anterior a los estómagos, intestinos y materiales no comestibles procedentes del faenado, evitando en lo posible la contaminación del suelo y las paredes, así como de la carne;
- IX. El tratamiento ulterior del estómago, intestinos, y todo el material no comestible, se llevará al cabo en las áreas del rastro destinados a ese fin; usándose prácticas reconocidas y aceptadas por las Autoridades Sanitarias, prestando especial atención a la limpieza e higiene;

X. Las materias fecales y otras que puedan contaminar las canales deberán retirarse con cuidado de las áreas de matanza y faenado;

XI. En los casos en que un inspector considere que la forma en que se sacrifican o faenan los animales o en que se manipulen, deshuesen, o embarcan las canales o a la carne, afecte desfavorablemente la calidad sanitaria de los productos cárnicos aptos para el consumo humano, dará aviso por escrito a su superior inmediato, para que a través de él se realicen las gestiones con la administración del matadero, a fin de que se tomen las medidas pertinentes;

XII. Se requerirá a la administración del rastro o matadero para que invariablemente se proceda a la identificación por alguno de los métodos aceptados de: las canales, vísceras y cabezas, de manera que el inspector en cualquier momento pueda reconocer plenamente las partes correspondientes a un mismo animal;

XIII. Las vísceras y las cabezas, serán inspeccionadas en los sitios específicos que de acuerdo con la administración del rastro establezca la Autoridad Sanitaria;

XIV. No se podrá retirar del rastro o matadero ninguna parte de los animales de abasto sin la autorización del inspector en turno;

XV. Los médicos veterinarios zootecnistas estarán obligados a dar aviso inmediato a la Secretaría de Salud y a la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos los casos de las enfermedades siguientes:

Fiebre carbonosa, tuberculosis, muermo, rabia, encefalomiелitis equina, brucelosis, micosis y las demás que determine expresamente la Ley de Salud del Estado y las demás disposiciones aplicables; y

XVI. Queda prohibido la venta al público durante las horas de inspección.

ARTICULO 385. Las operaciones de sellado de la carne apta para el consumo humano, se sujetarán a los siguientes requisitos:

I. La carne que haya sido inspeccionada y declarada apta para el consumo humano, deberá sellarse conforme a lo ordenado por la Autoridad Sanitaria y la aplicación del sello se efectuará por personal que designe el administrador del rastro bajo la vigilancia del inspector sanitario;

II. El inspector será el custodio de los sellos y la tinta que se utilice para marcar la carne, los que se usarán bajo su responsabilidad, pudiendo delegar esta función a un ayudante u oficial sanitario; y

III. Se deberá utilizar una tinta especial indeleble, no tóxica para el sellado de las canales, pudiendo utilizarse otro tipo de marcas que la tecnología ponga en práctica, siempre y cuando hayan sido aprobadas previamente por la Autoridad Sanitaria.

ARTICULO 386. Las operaciones de manipulación de los productos aptos para el consumo humano, después de la inspección post mortem, se deberán ajustar a lo siguiente:

I. Se manipularán, almacenarán y transportarán de modo que se protejan contra la contaminación o el deterioro;

II. Los productos aptos para el consumo humano, se retirarán sin demora del área de sacrificio y faenado pudiendo ser:

A) Sometidos a refrigeración inmediata;

B) Transportados directamente a los locales de corte y deshueso;

III. Los departamentos de corte y deshueso, deberán estar cerca de una sala de matanza, teniendo una temperatura controlada como máximo de 10 grados centígrados. Una vez terminadas estas operaciones, la carne deberá trasladarse a las cámaras frigoríficas o a las salas de productos elaborados;

IV. La carne podrá envasarse en el local donde es deshuesada, cortada y envuelta previa autorización de la Autoridad Sanitaria; y

V. Si se depositan canales o los subproductos comestibles en cuartos refrigeradores, cámaras de congelación o frigoríficas, se tomarán las siguientes medidas:

A) No deberán llenarse por encima de su capacidad límite;

B) Únicamente se autorizará la entrada a quienes tengan alguna actividad específica que realizar;

C) El personal que labore en las cámaras o cuartos fríos deberá contar con ropa protectora y con gafetes de identificación debidamente aprobados por la Autoridad Sanitaria;

D) El registro de la temperatura en las áreas frías, podrá ser manual o automático, en el primer caso se leerán las temperaturas a intervalos regulares, anotándolas en un libro de registro único por cada cámara;

E) Por cada cámara o cuarto frío, se mantendrá un registro único de las entradas y salidas de productos;

F) Los productos se dispondrán en el interior de las cámaras, de manera que puedan ser susceptibles de identificación y reinspección;

G) Las canales deberán estar suspendidas y los demás productos comestibles se colocarán en bandejas resistentes a la corrosión, estibadas convenientemente de tal forma que se logre una adecuada circulación del aire a su alrededor e impidiéndose que el goteo de una pieza caiga sobre otro producto o canal;

H). Dentro de las cámaras o almacenes fríos, se evitará la condensación al máximo, mediante el funcionamiento de medios refrigerantes, combinados con aislamiento de paredes y techos o estableciendo cualquier otro método idóneo autorizado por la Autoridad Sanitaria;

I) Si se instalaren espirales refrigerantes, deberán colocarse debajo de ellas bandejas aisladas para el goteo y se descongelarán frecuentemente evitando la excesiva acumulación de hielo y pérdida de su eficacia refrigerante, debiéndose disponer del agua resultante de la descongelación sin que el producto se vea afectado; y

J) No se introducirá carne alguna en un almacén congelado sino hasta que la temperatura media del producto se haya reducido a niveles aceptados, debiendo mantenerse al mínimo las fluctuaciones de la temperatura.

CAPITULO XIV

EL TRANSPORTE DE LOS ANIMALES DE MATANZA Y DE LOS PRODUCTOS CARNICOS

ARTICULO 387. Para los efectos de este capítulo, se considerarán como medios de transporte los vehículos automotores, aeronaves y vagones de ferrocarril.

ARTICULO 388. Para los animales destinados al abasto, los transportes estarán dispuestos de manera que:

I. La carga y descarga sea fácil y rápida; si se transportan diferentes especies, éstas viajen separadas, aunque preferentemente se traslade a una especie a la vez;

II. El suelo del vehículo, esté dotado de rejillas o algún dispositivo similar para reducir al mínimo la suciedad producida por los excrementos;

III. Por debajo de la rejilla exista un suelo impermeable, tanto en los casos de plataforma única como en los de plataforma múltiple;

IV. Siempre que se transporten animales vivos, se cuidará que la ventilación sea suficiente y adecuada; así mismo, se exigirá que las jaulas o cualquier otra estructura utilizada sea fácil de limpiar y desinfectar; y

V. Todos los medios utilizados para el transporte de animales, deberán mantenerse en buen estado, tanto de funcionamiento como de prestación, debiendo ser lavados y desinfectados después de descargar.

ARTICULO 389. El transporte de los productos cárnicos aptos para el consumo humano, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

I. No se autorizará el transporte de carne en ningún vehículo que se emplee para mover animales vivos u otra mercancía que pueda perjudicar la calidad sanitaria del producto; el exterior del transporte deberá estar pintado en color blanco uniforme; con pintura lavable, debiendo ostentar la leyenda siguiente "Transporte Sanitario de Carne";

II. La Autoridad Sanitaria podrá determinar las condiciones para el acondicionamiento de vehículos particulares que se destinen al transporte de la carne los que deberán cumplir los siguientes requisitos:

A) Que el asiento de los conductores esté incomunicado con el interior de la caja donde están las carnes;

B) Estar acondicionados para el efecto de que toda la carne que en ellos se transporte se refrigere;

III. Los medios de transporte o contenedores de productos de carne, reunirán las siguientes condiciones:

A) La superficie interna deberá ser de material resistente a la corrosión, lisa e impermeable, fácil de limpiar y desinfectar;

B) Las puertas y uniones deberán ser herméticas para impedir la entrada de insectos nocivos y otras causas de contaminación;

C) El piso deberá tener rejillas o tarima que permita que los escurrimientos se desalojen fácilmente del vehículo;

D) Deberán estar equipados con perchas y ganchos de manera que la carne no envasada en ningún momento entre en contacto con el suelo;

E) Las canales, medias canales o cuartos de reses que no estén congeladas ni envasadas adecuadamente, deberán transportarse colgadas en soportes o equipo análogo para dar cumplimiento a lo establecido en el inciso D, así mismo, deberán quedar separadas unas de otras por lo menos 15 centímetros;

F) Las cajas o cartones que contengan carne, se estibarán de manera que permita la circulación del aire entre ellas y tendrán un forro interior adecuado, a menos que los cortes se envuelvan separadamente antes del envasado;

G) Se deberá evitar cambios bruscos en la temperatura interior de los contenedores, pero si se produce un aumento accidental de ella, los productos cárnicos quedarán sujetos a una nueva evaluación por el inspector quien indicará el destino del cargamento;

H) Los subproductos comestibles si se transportan envasados, deberán cumplir con lo dispuesto en el inciso F, si se transportan en general, se usarán recipientes cerrados de material no corrosivo, no tóxico, e impermeable;

I) Los subproductos aptos para el consumo humano deberán transportarse refrigerados, salvo el caso en que el transporte dure menos de dos horas, en cuya hipótesis, se utilizará un contenedor térmico o aislado; y

J) Las vísceras, en especial los estómagos o intestinos, así como las cabezas y las patas, solamente serán transportadas después de haber sido limpiadas minuciosamente y, en su caso peladas y escaldadas perfectamente.

CAPITULO XV

DEL MANEJO DE LA CARNE Y LOS SUBPRODUCTOS NO APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO

ARTICULO 390. Los productos de origen cárnico que no sean adecuados para el consumo humano, o bien que hayan sido asegurados, deberán separarse inmediatamente después de su detección y ser aislados en recipientes, vagones, jaulas o locales claramente identificados, quedando a disposición de las autoridades sanitarias, con el fin de identificar claramente estos productos para su inutilización o industrialización, en su caso.

ARTICULO 391. El transporte de los productos asegurados dentro y fuera del rastro, se hará bajo la supervisión y a satisfacción del inspector encargado para garantizar que ninguna persona retire o haga retirar alguna canal, trozo de carne, órgano, víscera o grasa que haya sido asegurado o retenido por el servicio de inspección sanitaria.

ARTICULO 392. Solamente el superior jerárquico del inspector sanitario podrá permitir que salga del matadero la carne materia del aseguramiento, justificando, en todos los casos, el porqué de este hecho, para lo cual elaborará un documento o autorización de salida que debe contener, lugar y fecha, procedencia y destino de la carne.

CAPITULO XVI

DE LAS PRUEBAS DE LABORATORIO

ARTICULO 393. Los rastros deberán contar con un laboratorio el cual servirá para auxiliar a los inspectores en sus funciones referentes al control sanitario de la carne.

ARTICULO 394. Las pruebas que se apliquen en el laboratorio de los rastros o mataderos, o en los que designe la Secretaría de Salud del Estado, deberán ajustarse a los métodos científicos conocidos o los que establezcan las normas técnicas, a fin de que los resultados puedan interpretarse adecuada y rápidamente.

ARTICULO 395. Los encargados de rastros o mataderos deberán efectuar un control estricto del laboratorio establecido en éstos, independientemente del que por razones de rutina establezca la Secretaría de Salud del Estado.

ARTICULO 396. Las pruebas mínimas que deben manejar rutinariamente los laboratorios de los rastros son:

- I. Triquinoscopía;
- II. Determinación de pigmentos biliares en tejidos grasos;
- III. Prueba de extracto volátil residual;
- IV. Ziehl-Hessler para determinar la presencia de bacilos alcohol resistentes;
- V. Bacterioscopía: observación directa de grupos de microorganismos;
- VI. Cuenta standar con el objeto de investigar microorganismos vivos en la muestra;
- VII. Identificación por especie: para determinar la especie animal de que procede la carne problema;
- VIII. Naranja de acridina: para marcar flúor o cromo en los microorganismos en estudio;
- IX. Otras que a la luz de nuevos elementos técnicos se establezcan, contando en todos los casos con la aprobación previa de la Secretaría de Salud estatal.

CAPITULO XVII

DE LAS CASAS DE SACRIFICIO O DE MATANZA

ARTICULO 397. Cuando el número de animales a sacrificar o la frecuencia de la matanza no justifique la instalación de un rastro, la Secretaría de Salud del Estado podrá autorizar la construcción de una casa de sacrificio o de matanza.

ARTICULO 398. Las situaciones más frecuentes para solicitar la construcción de una casa de matanza son:

- A. Cuando la demanda de carne en un municipio sea menor de cinco cabezas de cada especie al día;
- B. Cuando se autorice la construcción de una plaza de toros, ésta deberá contar con una sala de matanza;
- C. Cuando se instale una plaza de toros portátil, también deberá habilitarse, un área para faenado de las reses bravas; y
- D. Otros que por necesidades propias del municipio justifiquen su instalación, ya sea permanente o móvil.

ARTICULO 399. Estas casas de matanza, deberán dar cumplimiento a todos los requisitos de esta Sección de este Reglamento.

ARTICULO 400. Los animales que se reciban en las casas de matanza, deberán ser inspeccionados invariablemente por el personal comisionado por la Secretaría de Salud del Estado, antes y después del sacrificio.

ARTICULO 401. El desangrado de los animales deberá hacerse invariablemente colgándolos de los miembros posteriores, a una altura suficiente para que no entren en contacto con el suelo y la sangre pueda ser recibida en recipientes expofeso de material inoxidable. Queda prohibido derramar la sangre directamente en el piso, aún cuando se cuente con declive y coladeras de rejillas.

ARTICULO 402. Excepcionalmente, y siempre bajo la supervisión del personal de la Secretaría de Salud del Estado, se podrá autorizar el desollado y la evisceración de los animales en "mesas", siempre y cuando al término de estas labores las canales y las vísceras sean suspendidas en perchas o ganchos con altura suficiente para evitar su contaminación directa con el suelo o paredes y sean perfectamente lavadas con agua potable.

ARTICULO 403. Las mesas estarán equipadas con piletas con agua corriente de tamaño proporcional al número de animales sacrificados para el lavado de las vísceras.

ARTICULO 404. Sin excepción, las casas de sacrificio o matanza contarán con los servicios de un inspector sanitario, el que deberá estar presente desde el arribo de los animales a las instalaciones hasta la salida de los productos cárnicos.

ARTICULO 405. El inspector deberá realizar la supervisión "Ante y Post Mortem" sellando personalmente o por conducto de un ayudante los productos que se encuentren aptos para el consumo humano y desechando, en su caso, aquellos que por alguna causa no lo sean, procediendo de inmediato a su inutilización o quema por alguno de los métodos autorizados por la Secretaría de Salud del Estado.

ARTICULO 406. La carne, las vísceras y todos los productos comestibles que resulten del sacrificio y faenado en las casas de matanza, deberán distribuirse a la brevedad posible, toda vez que estas instalaciones pueden o no contar con refrigeración instalada.

CAPITULO XVIII

DE LAS AVES

ARTICULO 407. Para efectos de este capítulo, se entiende por aves, las siguientes: gallinas, pavos, pollos, gallos, gallinas de guinea, gansos, patos, pichones, guajolotes silvestres, gallaretas, y demás similares.

ARTICULO 408. La vigilancia sanitaria de los rastros de aves estará a cargo de un médico veterinario zootecnista, autorizado por la Secretaría de Salud del Estado.

ARTICULO 409. La inspección sanitaria de las aves se practicará en locales que cumplan con los requisitos sanitarios que fije la autoridad sanitaria local.

ARTICULO 410. Los locales a que se refiere el artículo anterior, deberán contar con un laboratorio debidamente equipado.

ARTICULO 411. El sacrificio se efectuará de conformidad con los lineamientos ya establecidos por la autoridad sanitaria.

ARTICULO 412. Después del sacrificio, las aves se suspenderán con la cabeza hacia abajo para facilitar su desangrado; inmediatamente después, se procederá a sumergirlas en un tanque con agua caliente corriente, pasándolas en seguida a las máquinas desplumadoras.

ARTICULO 413. Las aves sacrificadas, desangradas y desplumadas serán presentadas al médico veterinario con las vísceras desprendidas de los ligamentos que las sostienen y sólo unidas a la canal por medio del intestino grueso, suspendidas de la cabeza y miembros inferiores a nivel de la articulación tibio-tarsiano y separados éstos veinte centímetros entre sí, de tal forma que muestren la cavidad abdominal.

ARTICULO 414. En los casos de lotes o parvadas, destinados al sacrificio, sospechosos de padecer enfermedades que representen riesgo para el personal o peligro de contaminación en el establecimiento, el médico veterinario oficial, encargado de la inspección prohibirá su sacrificio y, en su caso su

procesamiento. Las aves y sus productos, serán aislados en locales separados y serán motivo de notificación a las autoridades sanitarias, quienes determinarán su destino; en estos casos, el mismo funcionario autorizará la reanudación de labores del rastro una vez que haya comprobado la desinfección de los locales y de la maquinaria.

ARTICULO 415. Las instalaciones de los rastros de aves, su manejo, los métodos de inspección sanitaria, el almacenamiento, conservación, transporte, y presentación de los productos en los centros de distribución, se sujetarán a los requisitos sanitarios previstos de esta Sección y en la norma técnica correspondiente.

ARTICULO 416. El equipo y maquinaria que se utilice en los rastros, deberá ser de acero inoxidable, aluminio, o cualquier otro material previamente aprobado por la autoridad sanitaria.

ARTICULO 417. Las instalaciones y maquinarias, antes y después de su uso en el sacrificio de las aves, deberán ser lavadas con jabón o detergente, enjuagadas e inmediatamente esterilizadas con vapor o sustancias químicas que cuenten con el registro de la Secretaría de Salud Federal.

ARTICULO 418. La inspección sanitaria de aves, comprenderá los exámenes siguientes:

I. Examen clínico ante mortem;

II. Examen organoléptico y anatomopatológico de la piel, carne, huesos, vísceras y demás partes que constituyen el cuerpo de las aves; y

III. Examen de laboratorio cuando sea necesario determinar la etiología de las enfermedades.

ARTICULO 419. De acuerdo con los resultados del examen clínico, las aves serán clasificadas y separadas en los grupos siguientes:

I. Aves sanas;

II. Aves enfermas o lesionadas que no ameriten la inutilización o destrucción completa de las mismas;

III. Aves enfermas destinadas al sacrificio inmediato; y

IV. Aves sospechosas en observación.

ARTICULO 420. Las aves a que hacen referencia las fracciones I y II del artículo anterior, serán sacrificadas después de haberse realizado el examen clínico. Las aves a que hace referencia la fracción III, serán sacrificadas en locales especiales, inutilizadas en forma total, de manera que no puedan ser aprovechadas ninguna de sus partes como alimentos.

Las aves sospechosas serán aisladas en locales destinados para este objeto y sometidas a la observación correspondiente quedando a disposición de la autoridad sanitaria y sus propietarios no podrán disponer de ellas hasta que así lo determine la propia autoridad.

ARTICULO 421. Todas las aves que sean sacrificadas y se destinen al público para su consumo, deberán ser presentadas para su inspección sanitaria veterinaria, completa, desangradas, desplumadas y sin vísceras, las vísceras toraxicoabdominales deberán conservar todas las conexiones y sólo estarán unidas a la cabeza por medio de la tráquea y el esófago, por lo que queda prohibido abrir o quitar parte o partes de las vísceras, carnes y otras.

ARTICULO 422. El examen organoléptico y anatomopatológico consistirá en la apreciación del color, olor, aspecto, consistencia, exudados, trasudados, hemorragias, tumores, abscesos, úlceras, focos de necrosis, de necrobiosis, de caseosis, de esclerosis, pigmentaciones anormales en los siguientes órganos: boca, faringe, laringe, esófago, buche, pleuras, plumones, pericardio, corazón, ganglios,

viscerales torácicos, peritoneo, hígado, ventrículo soccenturiano, molleja, bazo, riñones, intestino ciego, testículos, oviducto, cloaca y ganglios viscerales abdominales.

En las carnes se apreciará el aspecto de la piel, cresta, barbillas, párpados, músculos, ganglios intermusculares, así como el olor, rigidez cadavérica, putrefacción, se investigará la presencia de heridas, contusiones, exantemas, equimosis, abscesos, parásitos y otros, en caso necesario, el inspector médico veterinario, hará los cortes que estime convenientes en las carnes vísceras, para apreciar mejor la naturaleza y extensión de las lesiones.

ARTICULO 423. Los exámenes de laboratorio serán parasitológicos, químicos y bacteriológicos.

Los primeros tendrán por objeto la investigación de parásitos que a la inspección organoléptica pudiera existir duda y que afecten la carne y vísceras del animal, presentando un riesgo para la salud pública.

Los segundos tendrán por objeto investigar las modificaciones de orden químico que puedan haber sufrido la carne y vísceras por conservación inadecuada, por la contaminación de las mismas por ingestión de alimentos alterados tóxicos o medicamentos o por enfermedades parecidas durante la vida del animal. Los terceros servirán para investigar la naturaleza de los gérmenes que provocaron las lesiones, de los gérmenes de asociación, de los gérmenes de contaminación y de los parásitos.

ARTICULO 424. Dependiendo de los resultados de los exámenes a que hacen referencia los artículos anteriores, la carne, vísceras y otras partes de las aves se clasificarán en la forma siguiente:

- I. Propias para el consumo;
- II. Las que deberán ser aseguradas parcialmente; y
- III. Las que deberán ser aseguradas totalmente.

ARTICULO 425. Las carnes, vísceras y otras partes que sean declaradas propias para el consumo, serán marcadas con sello y tinta, u otros métodos que para el efecto determine la autoridad sanitaria.

ARTICULO 426. El sello a que se refiere el artículo anterior, se fijará en la piel que cubre la pechuga y en uno de los mulos.

ARTICULO 427. Las canales después de su evisceración, serán lavadas cuidadosamente y enfriadas a una temperatura menor de 6 grados centígrados, antes de presentarse al sellado.

ARTICULO 428. Queda estrictamente prohibido destinar al consumo público, carne o vísceras de ave sin que tengan el sellado de referencia.

ARTICULO 429. Las carnes productos de las aves sacrificadas fuera de los rastros autorizados, que carezcan del sello sanitario y que no estén amparadas por certificados expedidos por la autoridad competente, serán asegurados para su aprovechamiento o su destrucción en el caso de ser impropias para el consumo humano.

ARTICULO 430. Serán aseguradas las aves en forma total o parcial, cuando tengan las siguientes enfermedades:

- I. Abscesos, de acuerdo a su localización y extensión: aseguramiento total o parcial;
- II. Aspergilosis: aseguramiento total;
- III. Atrofias: aseguramiento parcial;
- IV. Botulismo: aseguramiento total;

- V. Brucelosis: aseguramiento total.
- VI. Coccidiosis, alteraciones generalizadas, mal aspecto general de la canal: aseguramiento total;
- VII. Cólera aviar: aseguramiento total;
- VIII. Congestión generalizada: aseguramiento total;
- IX. Coriza: aseguramiento total;
- X. Dermatitis localizada: aseguramiento parcial;
- XII. Enfermedad de Mareck: aseguramiento total;
- XIII. Enfermedad respiratoria crónica; dependiendo de la amplitud de la alteración: aseguramiento total o parcial;
- XIV. Entero-hepatitis: aseguramiento total;
- XV. Erisipela: aseguramiento total;
- XVI. Espiroquetosis: aseguramiento total;
- XVII. Estasis de divertículo esofágico (buche): aseguramiento parcial;
- XVIII. Extreptococias: aseguramiento total;
- XIX. Gangrena: aseguramiento total;
- XX. Gumboro, nefritis, nefrosis: aseguramiento total;
- XXI. Hipertrofias, según su localización y extensión: aseguramiento parcial o total;
- XXII. Histomoniasis, lesiones localizadas y buen aspecto de la canal: aseguramiento parcial. Lesiones generalizadas: aseguramiento total;
- XXIII. Impactación de oviducto, si no hay putrefacción de los óvulos: aseguramiento parcial; si ya existe putrefacción de los óvulos: aseguramiento total;
- XXIV. Inflamación localizada: aseguramiento parcial; generalizada: aseguramiento total;
- XXV. Laringotraqueitis: aseguramiento parcial;
- XXVI. Leucositosis linfoide, mieloide, eritroleucosis: aseguramiento total;
- XXVII. Necrosis según su extensión y localización: aseguramiento parcial o total;
- XXVIII. Newcastle: aseguramiento total;
- XXIX. Otras virosis: aseguramiento total;
- XXX. Parasitosis localizada: aseguramiento parcial generalizada; aseguramiento total; parasitosis localizada y caquexia: aseguramiento total;
- XXXI. Pasterelosis: aseguramiento total;

- XXXII. Peritonitis: aseguramiento total
- XXXIII. Peste aviar: aseguramiento total;
- XXXIV. Pseudotuberculosis: aseguramiento total;
- XXXV. Psitacosis u ornitosis: aseguramiento total;
- XXXVI. Pulorosis: aseguramiento total;
- XXXVII. Putrefacción: aseguramiento total;
- XXXVIII. Salmonelosis: aseguramiento total;
- XL. Septicemia por cólera, tifoidea, paratifoidea, erisipela y otras: aseguramiento total;
- XLI. Sinovitis infecciosa: aseguramiento total;
- XLII. Tiña: aseguramiento parcial;
- XLIII. Tuberculosis: aseguramiento parcial;
- XLIV. Ulceras, según su extensión y localización: aseguramiento parcial o total; y
- XLV. Viruela generalizada: aseguramiento total;

ARTICULO 431. Serán aseguradas parcial o totalmente la carne y vísceras de las aves que presenten las siguientes condiciones:

- I. Alteraciones por escalado, según la extensión: aseguramiento parcial o total;
- II. Ascitis: aseguramiento total;
- III. Asfixia natural: aseguramiento total;
- IV. Caquexia: aseguramiento total;
- V. Contaminaciones, dependiendo de la zona afectada: aseguramiento total o parcial;
- VI. Cuerpos extraños: aseguramiento parcial;
- VII. Cualquier causa de muerte diferente al sacrificio: aseguramiento total;
- VIII. Estados febriles: aseguramiento total;
- IX. Estados sanguinolentos: aseguramiento total;
- X. Fracturas: aseguramiento parcial;
- XI. Luxaciones: aseguramiento parcial;
- XII. Melanosis generalizada: aseguramiento total;
- XIII. Mutilaciones, según su extensión: aseguramiento total o parcial;
- XIV. Neoplasias: aseguramiento parcial, si hay metástasis: aseguramiento total; y

XV. Traumatismo localizado, según la extensión: aseguramiento total o parcial.

CAPITULO XIX

DE LOS ESTABLOS

ARTICULO 432. Se entiende por establo, el lugar destinado a la explotación de vacas lecheras en producción o de cabras o borregos, así como a la explotación de ganado equino.

ARTICULO 433. Los establos deberán satisfacer los requisitos establecidos por la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, las leyes respectivas y las siguientes condiciones:

I. Contar con licencia sanitaria;

II. No tener comunicación con casa-habitación;

III. Estar ubicados fuera de las zonas urbanas, distando por lo menos cinco kilómetros del perímetro urbano;

IV.- Tener acceso directo a la vía pública;

V. Contar con sistema de eliminación de aguas servidas; y

VI. Contar con planos aprobados por la Secretaría de Salud Estatal.

ARTICULO 434. Los establos, clasificados como productores de leche, destinada a la categoría de pasteurizada preferente y preferente extra, deberán contar como mínimo, sin perjuicio de otras atribuciones que correspondan a la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, con los siguientes requisitos y áreas destinadas a:

I. Local para estabulación de animales adultos;

II. Local de ordeña;

III. Local de aislamiento para animales con enfermedades infecto-contagiosas;

IV. Las crías serán estabuladas en áreas aisladas del ganado adulto y del lugar destinado para separación de animales enfermos;

V. Servicios;

VI. Fuentes de abastecimiento de agua potable y tanques de almacenamiento;

VII. Area de ejercicio de ganado;

VIII. Vaciado de leche;

IX. Enfriamiento y almacenamiento de leche;

X. Lavado de equipo;

XI. Servicios sanitarios y regaderas para el personal;

XII. Area para partos; y

XIII. Maquinaria de refrigeración.

ARTICULO 435. Los establos productores de leche destinada a las categorías de pasteurizada y no pasteurizada, deberán contar como mínimo, sin perjuicio de las atribuciones que correspondan a la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, con los siguientes requisitos y áreas destinadas a:

I. Area para la estabulación de animales adultos;

II. Area de ordeña y manejo de leche;

III. Area para la estabulación de crías, que estarán aisladas de los locales señalados en las fracciones anteriores I y II;

IV. Area de partos;

V. Area de aislamiento de animales con enfermedades infecto-contagiosas;

VI. Sistema de aprovisionamiento de agua potable;

VII. Ejercicio de ganado, cuando proceda; y

VIII. Servicios sanitarios y regaderas para el personal.

ARTICULO 436. Los establos destinados a la producción de leche para consumo humano, obtenido de otra especie animal, deberá llenar en lo conducente, los requisitos sanitarios establecidos y los que la Secretaría de Agricultura y Recurso Hidráulicos determine.

ARTICULO 437. Todo el personal que intervenga directamente en el proceso, transporte y venta de leche, deberá contar con tarjeta de control sanitario.

ARTICULO 438. Los establos deberán tener un médico veterinario zootecnista autorizado por la Secretaría de Salud Estatal, quien fungirá como responsable en el control sanitario de la leche, así como de los animales en producción.

ARTICULO 439. Los propietarios o el responsable de los establos, están obligados a dar aviso inmediato a las autoridades sanitarias del Estado cuando tengan conocimiento o se sospeche de que algún integrante del personal padece alguna de las enfermedades transmisibles a que hace referencia el artículo 108 de la Ley de Salud del Estado.

ARTICULO 440. El personal cuyas actividades estén relacionadas con el manejo del ganado y de la leche, deberán mantenerse aseado en su persona y utilizará el equipo sanitario adecuado.

ARTICULO 441. Queda prohibida la ubicación de establos dentro del perímetro que como zona urbana determinen las autoridades ejidales, debiendo ubicarse por lo menos a una distancia de un kilómetro del perímetro urbano del centro de población.

ARTICULO 442. Las condiciones sanitarias relacionadas con la ordeña y manejo de la leche que no se mencionan en este capítulo, serán determinadas por la Secretaría de Salud del Gobierno Federal en la norma técnica correspondiente, sin perjuicio de las atribuciones que corresponden a la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos.

ARTICULO 443. La leche cruda o bronca que se destine a la venta o suministro directo al público, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

I. Que el tiempo empleado desde el final de la ordeña hasta la entrega del producto, no exceda de tres horas; y

II. Que entre cada ordeña exista un lapso de doce horas, salvo el caso de los que tengan tres ordeñas; en los cuales el período será de ocho horas entre cada ordeña.

CAPITULO XX

DE LAS GRANJAS Y ZAHURDAS

ARTICULO 444. Se entiende por zahurdas, el sitio en donde se realiza cualquier etapa del ciclo productivo, reproductivo, cría y engorda de cerdos.

Se entiende por granja el sitio destinado a la explotación de aves, conejos y otras especies menores para la producción de carne y sus derivados.

ARTICULO 445. Las zahurdas deberán contar con autorización de funcionamiento de la Secretaría de Salud del Estado.

ARTICULO 446. Antes de la instalación de una zahurda, o de una granja, requerirán licencia sanitaria para su funcionamiento.

ARTICULO 447. La solicitud a que se hace referencia en el artículo anterior, deberá acompañarse de la documentación siguiente:

I. Solicitud por cuadruplicado, en la que se expresarán los siguientes datos:

A) Número oficial del predio;

B) Autorización para el uso del suelo;

C) Nombre del poblado y municipio;

D) Nombre del propietario, domicilio y firma;

E) Nombre del constructor responsable, domicilio y firma; y

F) Certificación de la existencia o no de servicios de agua potable y drenaje, así como la capacidad de las instalaciones de los mismos.

II. Planos y estudios preliminares por cuadruplicado:

A) Estudios preliminares: tipo de suelo, vientos dominantes, hidrografía y provisión de agua potable;

B) Planos arquitectónicos: plantas, detallando claramente la instalación y cimentación, fachada, corte sanitarios, niveles de iluminación y ventilación, diagrama de bloques; y

C) Instalaciones: hidráulicas, drenaje, incluyendo los correspondientes a aguas negras, aguas grises y pluviales, drenes, ventilación, sistema para eliminación de desechos sólidos y líquidos.

ARTICULO 448. En lo referente a construcciones, se deberá acatar lo prescrito en el título tercero de este Reglamento.

ARTICULO 449. Toda zahurda deberá contar con un programa efectivo de control de fauna nociva, utilizando para ello los productos y procedimientos aprobados por la Secretaría de Salud del Gobierno Federal.

ARTICULO 450. Los cerdos no podrán ser sacrificados en los locales de explotación; para ello deberán ser transportados a los rastros para su sacrificio e inspección.

ARTICULO 451. La Secretaría de Salud del Estado, ordenará cuando lo estime conveniente, la aplicación de las medidas de seguridad, la ejecución de obras necesarias, la reubicación o la clausura de la explotación porcina, cuando su funcionamiento comprometa la salud pública.

ARTICULO 452. Las zahurdas deberán contar con un médico veterinario zootecnista; previamente aprobado por la Secretaría de Salud Estatal, quien será el responsable de la misma.

CAPITULO XXI

DE LOS APIARIOS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS PECUARIOS

ARTICULO 453. Los establecimientos objeto de este capítulo, atenderán a los requisitos que para la expedición de licencias sanitarias, tarjetas de control sanitarios y condiciones higiénicas, contemple este Reglamento, en relación a los establos, granjas y zahurdas.

SECCION VII

AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO

CAPITULO I

DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 454. Quedan sujetas a esta Sección todas las aguas que se destinen al uso y consumo humano y a servicios públicos y domésticos.

ARTICULO 455. La aplicación de los artículos de esta Sección compete a la Secretaría de Salud del Estado y a los ayuntamientos en los términos del artículo 4 de la Ley de Salud del Estado, sin perjuicio de las atribuciones que sobre la materia correspondan a otras dependencias y entidades del Poder Ejecutivo Federal y Estatal.

ARTICULO 456. En los sistemas de abastecimiento de agua potable deberá contarse con un responsable y un auxiliar, siendo éstos profesionales de las carreras de Ingeniería Civil o Hidráulica, el responsable del control de la calidad sanitaria del agua, deberá ser un profesional en la materia, de preferencia Químico Farmacéutico Biólogo, el que deberá vigilar y aplicar los requisitos de potabilidad que al efecto establezca la Secretaría de Salud del Gobierno Federal.

ARTICULO 457. La Secretaría de Salud del Estado otorgará la autorización respectiva a los encargados de la calidad sanitaria del agua.

ARTICULO 458. Se consideran de utilidad pública, la planeación, el estudio, la proyección, la construcción y la operación de las obras de provisión de agua potable entendiéndose por:

I. Planeación: Los trabajos necesarios para establecer las diversas soluciones técnicas posibles para realizar una obra de provisión de agua potable y armonizarla, o en su caso, con las ya existentes;

II. Estudio: Los trabajos de investigación Sanitaria, Topográficos, Geoquímicos, Hidrológicos, Estadísticos, de Catastro y de Financiamiento necesarios para fijar en detalle las condiciones de las obras y permitir su proyección;

III. Proyección: Los trabajos de gabinete necesarios para fijar las condiciones Hidráulicas, de trazo, de dimensiones y de resistencias y de calidad de las obras, características de los materiales a usar; así como las condiciones mecánicas y químicas que deban llenar los equipos de bombeo y sus accesorios y las plantas potabilizadoras con instalaciones y sus anexos;

IV. Construcción: Los trabajos y los materiales necesarios para establecer el servicio de agua potable conforme al proyecto aprobado; y

V. Operación: Las labores necesarias para conservar, mantener, ampliar y mejorar el servicio.

ARTICULO 459. La construcción de toda obra de provisión de agua potable, estará sujeta a la aprobación de un proyecto que comprenda los aspectos señalados en el artículo anterior.

Las autoridades o entidades encargadas de realizar las obras de provisión de agua potable y alcantarillado, fijarán los requisitos que deberán reunir los proyectos de obras a que se refiere esta Sección, tanto para su construcción como para su operación.

CAPITULO II

POTABILIDAD DEL AGUA.

ARTICULO 460. Se considera agua potable o agua apta para su consumo humano, toda aquella cuya ingestión no cause efectos nocivos a la salud.

Se considera que no causa efectos nocivos a la salud, cuando se encuentra libre de gérmenes patógenos y de sustancias tóxicas, y cumpla, además con los requisitos que se señalan en este capítulo.

ARTICULO 461. El agua para uso y consumo humano debe reunir los siguientes requisitos:

I. Caracteres Físicos: La turbiedad del agua no excederá del número 10 (diez) de la escala de sílice; y su color, del número 20 (veinte) de la escala de platino-cobalto; el agua será inodora y de sabor agradable;

Nitrógeno	(N)	Amoniacal hasta	0.50
Nitrógeno	(N)	Proteico hasta	0.10
Nitrógeno	(N)	de Nitritos	
(con análisis bacteriológicos aceptable)		hasta	0.05
Nitrógeno	(N)	de Nitratos hasta	5.0
Oxígeno	(O)	Consumido en medio Acido hasta	3.0
Oxígeno	(O)	Consumido en medio Alcalino	3.0
Sólidos totales, máximo			1,000.00
Alcalinidad total			400.00
Dureza total expresada CaCo3			300.00
Dureza permanente de no Carbonatos, expresada en CaCO3			
en aguas naturales de preferencia hasta			150.00
Cloruros expresados en Cl hasta			250.00
Sulfatos expresados en So4 hasta			250.00
Magnesio, expresado en Mg hasta			125.00
Zinc, expresado en Zn, hasta			15.00
Cobre expresado en Cu, hasta			3.00
Fluoruro, expresado en Fl hasta			1.50
Fierro y Magnesio expresado en Fe y Mn hasta			0.30
Plomo expresado en Pb, hasta			0.10
Arsénico, expresado en As, hasta			0.05
Selenio, expresado en Se, hasta			0.05
Cromo Hexavalente, expresado en Cr, hasta			0.005

Compuesto Fenólicos expresados en Fenol, hasta	0.001
Cloro libre, en aguas cloradas no menos de 0.20N1 más de	1.00

VALOR DEL PH	ALCALINIDAD TOTAL EXPRESADA EN CaCO ₃
8.0 a 9.6	400
9.7	340
9.8	300
9.9	260
10.0	230
10.1	210
10.2	190
10.3	180
10.4	160
10.5 a 10.6	

II. Caracteres químicos: Un (PH) de 6.0 a 8.0 para aguas naturales no tratadas.

Para aguas tratadas o sometidas a un proceso químico se aplicarán además las normas especiales de la fracción IV de este artículo el contenido, expresado en miligramos por litro o las comúnmente denominadas "partes por millón" de los elementos, iones y sustancias que a continuación se expresan:

Nitrógeno	(N)	Amoniacal hasta	0.50
Nitrógeno	(N)	Proteico hasta	0.10
Nitrógeno	(N)	de Nitritos (con análisis bacteriológicos aceptable) hasta	0.05
Nitrógeno	(N)	de Nitratos hasta	5.00
Oxígeno	(O)	Consumido en medio ácido hasta	3.00
Oxígeno	(O)	Consumido en medio alcalino	3.00
Sólidos totales, máximo			1,000
Alcalinidad total			400
Dureza Total expresada CaCO ₃			300
Dureza permanente de no Carbonatos, expresada en CaCO ₃ , en aguas naturales de preferencia hasta			150
Cloruros expresados en Cl hasta			250
Sulfatos expresados en So ₄ , hasta			250
Magnesio, expresada en Mg hasta			125
Zinc, expresado en Zn, hasta			15.00
Cobre expresado en Cu hasta			3.00
Fluoruros, expresado en Fl hasta			1.50
Fierro y Magnesio, expresado en Fe y Mn hasta			0.30
Plomo expresado en Pb, hasta			0.10
Arsénico, expresado en As, hasta			0.05
Selenio expresado en Se, hasta			0.05
Cromo Hexavalente, expresado en Cr hasta			0.005
Compuesto Fenólicos expresados en Fenol, hasta			0.001
Cloro libre, en aguas cloradas no menos de ni más de			0.20 1.00

III. Caracteres Bacteriológicos: El agua estará libre de Gérmenes Patógenos procedentes de contaminación fecal.

Se considera que el agua está libre de esos gérmenes cuando la investigación Bacteriológica de como resultado final: menos de 20 organismos de estos grupos Coli y Coliforme por litro de muestra,

definiéndose como organismos de estos grupos, todos los Bacilos no Esporogenos, Gran negativos que fermenten el caldo lactosado con formación de gas;

IV. Las aguas tratadas químicamente para clarificación o ablandamiento, satisfacerán los requisitos siguientes:

A) La alcalinidad de la fenolftaleína calculada como CaCo_3 , será menor de 15 partes por millón más 0.4 veces la alcalinidad total, por un PH inferior a 10.6;

B). La alcalinidad de carbonatos normales será menor de 120 partes por millón, para lo cual la alcalinidad total, en función del valor del PH, estará limitada según la escala siguiente:

VALOR DEL PH	ALCALINIDAD TOTAL EXPRESADA EN CaCo_3
8.0 a 9.6	400
9.7	340
9.8	300
9.9	260
10.0	230
10.1	210
10.2	190
10.3	180
10.4	160
10.5 a 10.6	

C) La alcalinidad total no excederá a la dureza total en más de 35 mg. por litro o partes por millón, ambas calculadas como CaCo_3 .

ARTICULO 462. Los métodos, que se usen para las investigaciones Físicas, Químicas y Bacteriológicas anteriores, serán los que sugiera la Organización Mundial de la Salud o los que fije la Secretaría de Salud del Gobierno Federal.

ARTICULO 463. La Secretaría de Salud del Estado se coordinará con otras dependencias e instituciones, con el fin de realizar estudios, investigaciones, planes, proyectos y programas sobre el uso y distribución de agua potable y alcantarillado, instalación de plantas de aguas residuales y obras para el control de las mismas.

ARTICULO 464. La Secretaría de Salud del Estado verificará la potabilidad del agua para el consumo humano, mediante análisis realizados en sus laboratorios o en laboratorios reconocidos por la misma.

ARTICULO 465. La Autoridad Sanitaria en el Estado realizará campañas entre la población, a través de los medios de comunicación, que permitan prevenir y controlar la contaminación del agua.

ARTICULO 466. La Secretaría de Salud del Estado, exigirá que las obras de provisión de agua que se encuentren en servicio garanticen la potabilidad de la misma en su distribución.

ARTICULO 467. Todas las fuentes de provisión de agua potable, deberán tener una zona de protección bien definida en el medio rural, se entiende por fuente de provisión de agua potable aquella, que aún y cuando se destine a usos agrícolas o ganadores es la única con la que cuente los pobladores para satisfacer sus necesidades, debiendo cumplir con los requisitos que establece este Reglamento.

ARTICULO 468. Los depósitos de agua potable, deben ser construidos con material impermeable y antioxidante para que se conserven las cualidades del líquido y sean fáciles de asear y desinfectar.

ARTICULO 469. Los conductos de agua potable, deben estar provistos de llaves de seguridad; así mismo, deben evitar estancamientos de agua para prevenir el desarrollo de larvas y mosquitos.

ARTICULO 470. Las tuberías de conducción de agua potable, deberán estar cuando menos a dos metros de los alcantarillados, atarjeas y conductos de bajada de retretes.

ARTICULO 471. En los lugares en donde no exista red de distribución de agua potable, se permitirá el uso de aguas de otra procedencia, como noria o aljibe, que se encuentren situados a una distancia por lo menos de 7.5 a 15 metros de retretes, alcantarillas, estercoleros, o depósitos de inmundicia, y de 1.5 a 3 metros sobre el nivel de las aguas subterráneas.

ARTICULO 472. Para las poblaciones que no cuenten con servicio de agua potable, queda prohibida la descarga, instalación, construcción o cualquier forma de paso de aguas residuales a una distancia menor de 15 metros de las fuentes de abastecimiento.

ARTICULO 473. Para comprobar la potabilidad del agua de las fuentes de abastecimiento a que hace mención el artículo anterior, la Secretaría de Salud del Estado, practicará análisis trimestrales de acuerdo con las normas técnicas que establezca la Secretaría de Salud del Gobierno Federal, y llevará a cabo las acciones que en ellas se establezcan.

ARTICULO 474. La extensión y demás condiciones de las zonas de protección se fijarán en cada caso, tomando en cuenta la naturaleza de la fuente; y deberán ser aprobadas por la Autoridad Sanitaria.

ARTICULO 475. Dentro de la zona de protección, quedarán prohibidas las explotaciones agrícolas, ganaderas, industriales o de cualquier índole que puedan ser causa de modificación de las condiciones sanitarias e hidrológicas de la fuente.

ARTICULO 476. La captación de las aguas destinadas a consumirse sin tratamiento previo deberán estar protegidas en forma que garantice la conservación de sus condiciones de potabilidad.

CAPITULO III

VIGILANCIA

ARTICULO 477. Toda fuente de provisión de agua potable para consumo humano estará sujeta a la vigilancia de la Autoridad Sanitaria, la cual resolverá sobre su potabilidad, de acuerdo con el análisis que de ella hagan sus laboratorios o peritos particulares u oficiales reconocidos por la misma.

ARTICULO 478. La autoridad municipal, entidades y personas a cuyo cargo se encuentre el sistema de agua potable serán directamente responsables de los procedimientos de medición de la potabilidad del agua, así como de la ejecución de los análisis físico-químicos y bacteriológicos de depuración del agua aprobados por la Secretaría de Salud del Estado, y de las normas técnicas que emita la Secretaría de Salud del Gobierno Federal.

La vigilancia a que se hace mención en el artículo anterior, se efectuará con una periodicidad mensual.

ARTICULO 479. La distribución de las aguas destinadas al uso y consumo humano se hará mediante conductos cerrados. Los materiales que se empleen deberán garantizar la conservación de las cualidades del agua a distribuir.

ARTICULO 480. Las personas físicas o morales que contaminen el agua en las fuentes de abastecimiento o en las redes de distribución, o que modifiquen su producción o su composición química haciéndola impropia para el uso y consumo humano serán sancionados conforme a las disposiciones aplicables. Para toda fuente o pozo de abastecimiento que sea utilizada en fraccionamientos deberán tramitar los interesados ante la Autoridad Sanitaria su certificado de potabilidad.

ARTICULO 481. La Secretaría de Salud del Estado, en coordinación con la Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología, exhortará a través de campañas a la población en general y al ramo industrial en particular, a fin de que no contaminen ríos y lagos.

ARTICULO 482. La Autoridad Sanitaria, cuando considere que no se ocasiona trastorno a la población, autorizará que se utilicen las aguas residuales para uso agrícolas.

ARTICULO 483. Para conceder la autorización para utilizar los aparatos purificadores o potabilizadores de agua, se tendrán en cuenta los resultados satisfactorios de pruebas de laboratorio efectuadas conjuntamente en los laboratorios que señalen la Secretaría de Salud del Estado, y el interesado, a las que serán sometidas durante un plazo no menor de noventa días. Para la implementación en los sistemas de alcantarillados, el Gobierno del Estado, los municipios o la entidad encargada de la ejecución de las obras señaladas, requerirán la autorización de la Secretaría de Salud del Estado a efecto de que sea ésta quien se encargue de la inspección de las obras.

CAPITULO IV

DEL ALCANTARILLADO

ARTICULO 484. Para efectos de esta Sección del Reglamento, sistema de alcantarillado es el conjunto de elementos, materiales técnicos y administrativos tendientes al desalojo de las aguas negras y residuales hasta su punto de vertido.

ARTICULO 485. Los caños, drenajes y albañales que conduzcan aguas negras o residuales de ciudades y poblaciones, no deberán ser vertidas en acueductos, corrientes o canales por donde fluyan aguas destinadas al consumo humano.

ARTICULO 486. La Secretaría de Salud del Estado en coordinación con la Dirección de Ecología, así como con la Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología del Gobierno Federal, verificará que las aguas residuales que contengan contaminantes en cantidades superiores a los máximos permisibles no desemboquen en ríos o lagos sin tratamiento previo.

ARTICULO 487. La Autoridad Sanitaria del Estado, una vez realizados los estudios correspondientes, podrán autorizar o rechazar la petición para que se efectúe por los interesados la ubicación de la desembocadura del drenaje.

ARTICULO 488. Las personas físicas o morales que contaminen el agua en las fuentes de abastecimiento o en las redes de distribución, o que modifiquen su producción o su composición química haciéndola impropia para el uso o usos a que se refiere el Capítulo II de esta Sección, serán sancionadas de conformidad con el artículo 336, fracción VII de la Ley Estatal de Salud.

ARTICULO 489. En las poblaciones que no cuenten con sistema de alcantarillado las fosas sépticas atenderán a las siguientes características:

I. La excavación tendrá una distancia mínima de 1.50 metros entre el fondo del pozo y el nivel de las aguas freáticas;

II. No podrán instalarse a una distancia menor de 15 metros de los abastecimientos de agua; y

III. Una vez lleno el foso de la letrina puede cambiarse la caseta, cubriendo éste con tierra apisonada ligeramente, hasta alcanzar el nivel natural del terreno, tapándolo con brocal.

ARTICULO 490. Cuando el agua de algún sistema de abastecimiento, no reúna las características de potabilidad, la Autoridad Sanitaria, a fin de proteger la salud de los usuarios, procederá a ordenar que el

consumo se suspenda o se condicione, hasta que el tratamiento adecuado sea aplicado al agua, o se localice otra fuente apropiada.

CAPITULO V

DEL ABASTECIMIENTO

ARTICULO 491. Las autoridades o personas que tengan a su cargo las instalaciones para el abastecimiento de agua, tendrán la obligación de vigilar que dicho líquido llegue a tiempo y en cantidad necesaria a la población de acuerdo a como lo permitan las características de la fuente y, por ningún motivo podrán suspenderla o restringirla.

ARTICULO 492. El sistema de abastecimiento de agua potable es el conjunto, intercomunicado o interconectado, de fuentes, obras de captación, plantas potabilizadoras, tanques de almacenamiento y regulación, líneas de conducción y distribución, que abastecen de agua para consumo humano a una o más localidades.

ARTICULO 493. Cuando el agua de un sistema de abastecimiento, no reúna las características de potabilidad, la Autoridad Sanitaria, a fin de proteger la salud de los usuarios, procederá a ordenar que el consumo se suspenda o se condicione, hasta que el tratamiento adecuado sea aplicado al agua, o se localice otra fuente apropiada.

SECCION VIII

CENTRO DE READAPTACION SOCIAL

CAPITULO I

DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 494. Lo establecido en esta Sección, se aplicará en las instituciones de reclusión dependientes de la Dirección de Prevención y Readaptación Social del Estado, destinadas a la custodia de inculcados, procesados y sentenciados, así como a los ayuntamientos en lo correspondiente a los centros de detención preventiva.

ARTICULO 495. Corresponde a la Dirección Estatal de Prevención y Readaptación Social, organizar, administrar y dirigir los Centros de Readaptación Social, con sus demás atribuciones definidas en la Ley de Ejecución de Sanciones Privativas y Restrictivas de las Libertad para el Estado de Coahuila de Zaragoza, sin perjuicio de la competencia que en esta materia corresponda a otras autoridades.

ARTICULO 496. En los Centros de Readaptación Social, la Dirección de Prevención y Readaptación Social, implantará un régimen readaptativo basado en un sistema progresivo, técnico e individualizado que tendrá como base la disciplina, el trabajo, la capacitación y la educación.

ARTICULO 497. La Secretaría de Salud del Estado, estará facultada para celebrar convenios con otras dependencias de la Administración Pública Federal o Estatal, para la internación de reclusos que implique el traslado de éstos a establecimientos especializados, cuando sea necesario para su tratamiento médico o psiquiátrico.

ARTICULO 498. Son Centros de Readaptación Social, las instalaciones públicas destinadas a la internación de personas, que se encuentren restringidas de su libertad corporal por una resolución judicial.

ARTICULO 499. En los Centros de Readaptación Social, se les proporcionará tratamiento específico a los internos, por acuerdo de la autoridad competente para lograr su reintegración social.

ARTICULO 500. Las disposiciones contenidas en este Título regirán en los Centros de Readaptación Social Estatales o Centros de Detención Preventiva.

ARTICULO 501. Para la recepción de los internos, se implantará un programa técnico específico de conformidad con la ley de la materia.

ARTICULO 502. La Dirección de Prevención y Readaptación Social y las Presidencias Municipales, en su caso, cuidarán que en los Centros de Readaptación Social y Centros de Detención Preventiva, se dispongan de los elementos necesarios para que los internos reciban alimentación de buena calidad, distribuida en tres comidas al día.

Además de ropa de cama y uniformes apropiados al clima.

ARTICULO 503. El personal que intervenga en la preparación y manejo de los alimentos deberá contar con tarjeta de control sanitario vigente y se mantendrá permanentemente aseado en su persona y su indumentaria.

ARTICULO 504. Queda prohibido el uso de mazmorras o habitaciones similares, que vayan en contra de la salud física y mental de los internos así como la aplicación de aquellas sanciones que sean infamantes o humillantes y atenten en general contra la dignidad humana.

ARTICULO 505. La Secretaría de Salud del Estado, en coordinación con la Dirección Estatal de Prevención y Readaptación Social y los ayuntamientos, vigilará que los internos y el personal que labore en los Centros de Readaptación Social y Centros de Detención Preventiva no padezcan enfermedades transmisibles.

ARTICULO 506. En los Centros de Readaptación Social, se establecerá un programa de acción para el funcionamiento eficaz de los servicios generales de los mismos, tales como sistema eléctrico, incinerador, lavandería, cocina, agua potable y aguas negras, aprovisionamiento de combustible, de bombeo, transporte y todos los demás destinados al buen funcionamiento material del inmueble y para la conservación de sus instalaciones.

ARTICULO 507. El desarrollo de las actividades laborales se realizará en condiciones tales que no generen riesgo o daño a la salud de los internos.

CAPITULO II

DE LA PREVENCION Y VIGILANCIA

ARTICULO 508. En los Centros de Readaptación Social, queda prohibida la introducción, uso, posesión o comercio de bebidas alcohólicas, estupefacientes, psicotrópicos, sustancias tóxicas, armas, explosivos y, en general cualquier instrumento cuyo uso pudiera resultar contrario a los fines del reclusorio, o bien que pongan en peligro la seguridad y el orden del mismo.

ARTICULO 509. Todo individuo, ajeno al personal de la institución, requerirá para entrar a ésta autorización expresa del Director. Así mismo, se necesitará un permiso especial para introducir cualquier objeto y, las personas así como los objetos que porten, o que pretendan introducir, serán revisados por el servicio de vigilancia interior en prevención a lo dispuesto por este artículo.

ARTICULO 510. La revisión a que alude el artículo anterior, se hará en los lugares específicamente destinados para ello por personas del mismo sexo y el encargado para efectuarla actuará con cuidado, cortesía y respeto hacia la persona revisada.

CAPITULO III

DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS

ARTICULO 511. Cada una de las áreas de los Centros de Readaptación Social, dispondrá de las instalaciones sanitarias adecuadas para que el interno pueda satisfacer sus necesidades naturales en forma higiénica y decorosa.

ARTICULO 512. Los Centros de Readaptación Social contarán con áreas de comedor, dormitorios y baños con regadera en buenas condiciones de higiene, y según el caso, de instalaciones recreativas y guarderías.

CAPITULO IV

DE LOS SERVICIOS MEDICOS

ARTICULO 513. Los Centros de Readaptación Social del Estado de Coahuila, contarán permanentemente con servicios médicos, quirúrgicos generales y los especiales de psiquiatría y odontología para proporcionar con oportunidad y eficacia la atención que los internos requieran.

Cuando el personal médico lo determine, por así necesitarse para el tratamiento correspondiente, o en caso de emergencia, el enfermo deberá ser trasladado al hospital civil de la localidad, o bien a otra Institución que pueda ofrecer el servicio adecuado al caso.

ARTICULO 514. Sin perjuicio de lo dispuesto por el artículo anterior y a solicitud escrita del interno, de sus familiares o de las personas previamente designadas por aquel, podrá permitirse a médicos ajenos al establecimiento que lo examinen y traten, en cuyo caso el tratamiento respectivo será a cargo del solicitante, debiendo ser autorizado previamente por el jefe de los servicios médicos de la institución, aunque la responsabilidad profesional en su aplicación y consecuencia será de aquéllos.

ARTICULO 515. Los servicios médicos de los Centros de Readaptación Social cuidarán la salud física y mental de la población carcelaria, así como la higiene general del establecimiento.

ARTICULO 516. El servicio médico se ocupará de establecer programas de atención, además de las revisiones y estudios de inicio, evolución y prelibertad a los internos. Así mismo deberá llevar campañas constantes en relación con la prevención de enfermedades, la higiene general de la institución, educación sexual, así como la de supervisión de dietas y menús que otorguen a los internos; aquellos que soliciten atención a su costa, por médico particular, lo podrán hacer bajo la supervisión del servicio médico de la institución y mediante aprobación de la dirección.

ARTICULO 517. Los epilépticos, desviados sexuales o enfermos mentales, recibirán tratamiento en el área de conducta especial.

ARTICULO 518. Se supervisará que las terapias sugeridas y aprobadas se proporcionen a los internos, así como el tratamiento otorgado en caso de enfermedad. Si se presentara enfermedad grave o fallecimiento de algún recluso, además de la comunicación hecha a los familiares, se dará aviso a la Autoridad Sanitaria y demás autoridades correspondientes.

ARTICULO 519. En los Centros de Readaptación Social para mujeres, se proporcionará a éstas atención médica especializada y alimentación adecuada durante el embarazo y servicios ginecológicos y obstétricos en caso de emergencia.

ARTICULO 520. Cuando el tratamiento médico quirúrgico, psiquiátrico o de cualquier otra índole, o los procedimientos para el diagnóstico a juicio del jefe de los servicios médicos, impliquen grave riesgo para la vida del interno, o secuelas posteriores que puedan afectar su integridad física, funcional o psíquica, se requerirán para su realización el previo consentimiento de éste.

Si el interno no estuviese en condiciones de otorgar o negar su consentimiento, podrá suplirse éste por el del cónyuge, ascendientes, descendientes mayores de edad o persona previamente designada por éste, o en ausencia de uno y otros, por el Director del establecimiento o el Jefe de los Servicios Médicos del propio Centro de Readaptación Social; se presume otorgado el consentimiento, en caso de emergencia o cuando de no llevarse a cabo el tratamiento, la vida del interno corra mayor riesgo a juicio del Jefe de los Servicios Médicos.

ARTICULO 521. Quedan prohibidas las prácticas experimentales biomédicas.

ARTICULO 522. Periódicamente los miembros del servicio médico supervisarán la higiene de las áreas que integren el Centro de Readaptación social.

ARTICULO 523. Los dormitorios o secciones destinadas a la custodia en aislamiento, serán visitadas diariamente por el médico general o por el médico psiquiatra del establecimiento, según el caso.

ARTICULO 524. Los internos que habitualmente observen mala conducta y cuyas relaciones con el personal del Centro de Readaptación Social y demás internos sean conflictivas, deberán ser estudiados por el médico, psiquiatra del centro para determinar su condición mental, dichos internos estarán bajo vigilancia médica.

Si el Departamento Psiquiátrico del Centro dictamina que el interno padece de una enfermedad mental y, tomando en cuenta su índice de peligrosidad se requiere que el paciente sea tratado en otra Institución especializada de carácter asistencial, se efectuará el traslado a solicitud del Director del Reclusorio de origen.

Lo dispuesto en este artículo se aplicará en lo conducente a los sordomudos y deficientes mentales.

ARTICULO 525. Los responsables de los servicios médicos además de las actividades inherentes a su función, coadyuvarán en la elaboración y ejecución de programas nutricionales, de prevención de enfermedades en los internos y vigilarán que sean adecuadas a las condiciones sanitarias de los reclusorios.

ARTICULO 526. Cuando a juicio del servicio médico del Centro de Readaptación Social, un interno deba someterse a una dieta especial, ésta le será proporcionada por el establecimiento.

ARTICULO 527. Los hijos de las internas que nazcan dentro de la institución penitenciaria y permanezcan dentro de ella, recibirán atención pediátrica, educación y permanecerán al lado de su madre, si ésta lo solicita, o a cargo de su padre o abuelos en los términos del Código Civil del Estado.

ARTICULO 528. Los Centros de Readaptación Social para indiciados y procesados serán distintos a los destinados a sentenciados y de aquellos en que se deban cumplir arrestos de carácter administrativo.

Las mujeres serán internadas en establecimientos diferentes a los de los hombres.

ARTICULO 529. Las autoridades competentes de los Centros de Readaptación Social, una vez efectuado el ingreso del indiciado, procederán por medio de un estudio de personalidad, a su ubicación en el lugar adecuado para su debido tratamiento.

SECCION IX

CENTROS DE REUNION Y ESPECTACULOS

CAPITULO I

DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 530. Se entiende por centros de reunión y rspectáculos los lugares o áreas destinadas a la realización de actividades sociales, deportivas o culturales al servicio del público en general.

ARTICULO 531. Para efectos de esta Sección se consideran centros de reunión y espectáculos los siguientes:

1. Salones de espectáculos;
2. Cines;
3. Teatros;
4. Salones de baile, salones de fiestas, cafés cantantes y similares;
5. Espectáculos al aire libre;
6. Carpas y palenques;
7. Clubes deportivos;
8. Estadios;
9. Auditorios;
10. Parques y zoológicos; y
11. Los demás que la autoridad competente establezca.

ARTICULOS 532. Todos los lugares, áreas y establecimientos referidos en el artículo anterior, además de cumplir los requisitos de las Leyes y Reglamentos de la materia deberán contar con:

- I. Planos autorizados por el Departamento de Ingeniería Sanitaria;
- II. Licencia sanitaria vigente;
- III. Tarjetas de control sanitario para el personal;
- IV. Uniforme o ropa de trabajo para el personal; y
- V. Cumplir con las medidas de seguridad establecidas en este Reglamento.

CAPITULO II

SALONES DE ESPECTACULOS

ARTICULO 533. Los pisos de los salones de espectáculos serán de material impermeable, solamente el piso del foro se permitirá que sea de madera en forma de duela machihembrada. Los pisos deberán ser a prueba de roedores.

ARTICULO 534. Los sótanos del edificio tendrán sus paredes revestidas de material impermeable.

ARTICULO 535. Los pasillos entre los asientos destinados al público, tendrán una anchura mínima de 1.25 metros y habrá uno de estos pasillos de un metro, como mínimo.

ARTICULO 536. Los asientos estarán separados de los muros laterales por un pasillo de un metro, como mínimo.

ARTICULO 537. Se prohíbe colocar sillas u otros muebles en los pasillos o lugares en donde pueda dificultarse la circulación del público.

ARTICULO 538. Las puertas de los palcos y plateas se arreglarán de manera que se abran hacia dentro y quedando completamente adosados al muro, de modo que no dificulten la salida de la gente por el pasillo.

ARTICULO 539. Queda prohibido usar en los pasillos y escaleras, espejos que den apariencia de que es más amplio el departamento o que hay mayor número de puertas de salida o de seguridad de los que realmente existen.

ARTICULO 540. Queda estrictamente prohibido que en los locales destinados a permanencia o tránsito del público o de los artistas haya puertas simuladas.

ARTICULO 541. No se permitirá que frente a una puerta de salida haya escaleras en una distancia que sea menor de un metro.

ARTICULO 542. El ancho de las puertas que comuniquen la sala de espectáculos con el vestíbulo, éste con el pórtico y éste último con la calle, se arreglará de manera que se desalojen los locales en tres minutos, tomando como base que una persona puede salir por un ancho de 0.60 metros, por segundo. Las puertas tendrán un ancho de acuerdo al número de ocupantes del salón. Se calculará el número de ocupantes a razón de una persona por cada .35 metro cuadrado de área útil del local.

ARTICULO 543. Habrá en cada piso, por lo menos dos puertas de seguridad o salida a pasillo o escaleras que comuniquen directamente a la calle, estas puertas de seguridad tendrán su anchura de acuerdo con lo previsto en el artículo anterior y estarán distribuidas convenientemente.

ARTICULO 544. Todas las puertas, con excepción de las de los palcos, se abrirán hacia afuera, es decir, facilitando la salida y estarán colocadas de manera que al abrirse no obstruyan ningún pasillo, escalera o descanso. Ninguna puerta se abrirá directamente sobre un tramo de escalera.

ARTICULO 545. Las cerraduras que se adapten a las puertas de salida serán, pasadores o picaportes de rápido manejo. A las puertas de emergencia se les dotará de barras antipánico de fácil manejo y no tendrán portacandados ni cerradura alguna de llave para ser accionada.

ARTICULO 546. En todas las puertas de las salas de espectáculos y sus dependencias, que conduzcan al exterior del edificio, habrá letreros, a un lado de las puertas, con las palabras de salida, y se colocarán sobre los muros flechas, que indiquen la dirección que deba tomarse.

Estos letreros tendrán sus letras iluminadas por medio de luces que al fallar la alimentación de la energía eléctrica sean activadas por medio de pilas o acumuladores que inmediatamente restablezcan su iluminación, los que deberán permanecer encendidos desde que se abra la entrada al público, hasta que se haya desahogado totalmente el edificio. Dichas letras tendrán una altura mínima de 0.15 metros.

ARTICULO 547. Todas las escaleras tendrán sus rampas rectas, en tramos de no más de 15 y no menos de 3 escalones. Los tramos quedarán separados por los descansos correspondientes, y éstos se prolongarán por lo menos en una huella, en cualquiera de las dos rampas.

Estarán dotados de pasamanos contruidos y revestidos de material impermeable, lavable y liso, todos los escalones serán iguales.

ARTICULO 548. Las escaleras de seguridad, no deberán tener más comunicación que con las puertas de seguridad y, éstas conducirán directamente a la vía pública.

ARTICULO 549. La Autoridad Sanitaria verificará que todos los servicios sanitarios de los centros de reunión y espectáculos citados en esta Sección, estén en óptimas condiciones de seguridad e higiene.

ARTICULO 550. Se establece la prohibición de fumar:

I. En los cines, teatros, restaurantes, escuelas, bibliotecas, oficinas y auditorios cerrados a los que tenga acceso el público en general, con excepción de las secciones de fumadores en los vestíbulos, transporte público de pasajeros; y

II. En los centros de salud, salas de espera, auditorios, bibliotecas y cualquier otro lugar cerrado de las instituciones médicas.

ARTICULO 551. Los propietarios, poseedores o responsables de los locales cerrados, establecimientos o salones de espectáculos de que se trate, dispondrán la forma en que ellos mismos o sus empleados vigilen que fuera de las secciones señaladas a que se refiere el artículo anterior, no haya persona fumando.

En caso de haberlas, deberán exhortadas a dejar de fumar o cambiarse a la Sección indicada.

CAPITULO III

DE LOS CINES

ARTICULO 552. Los asientos para el público en los cines, deberán colocarse de manera que cumplan con los requisitos siguientes:

I. El ángulo vertical que se forme por una horizontal al ojo del espectador y la visual al centro de la pantalla nunca será mayor de 30 grados y la parte inferior de la pantalla no estará a una altura de 2.00 metros sobre la cota más baja del piso de la sala de espectadores;

II. El ángulo que se forme entre la visual hacia el extremo de la pantalla del lado del espectador y de una perpendicular en el mismo punto, no resultará mayor de 30 grados; y

III. Los asientos se arreglarán en líneas curvas, de manera que no resulte menor de 60 grados el ángulo que se forme hacia el centro de la pantalla, entre la tangente a un respaldo y la correspondiente línea visual hacia el centro de la propia pantalla de proyección.

ARTICULO 553. El piso de la sala se arreglará de manera que los asientos queden colocados a 50 centímetros por lo menos más altos que los que les preceden en dirección a la pantalla, debiendo tener el piso de la sala una pendiente mínima de 7 grados.

Sólo se permitirá un tramo horizontal cercano a la pantalla, previa autorización por escrito de la Autoridad Sanitaria.

En las localidades altas, el ángulo formado por la prolongación de la visual del espectador colocado en la última fila a la base de la pantalla y el piso, no debe ser menor de 4 grados.

ARTICULO 554. El cambio de luz a la obscuridad y viceversa en el interior de la sala, deberá ser en forma gradual.

ARTICULO 555. Las casetas en que se instalen los aparatos de proyección, serán tales que permitan un espacio como mínimo de 1 metro alrededor de los aparatos de proyección.

ARTICULO 556. La ventilación en el interior de la caseta se hará de manera que la renovación del aire no produzca velocidades molestas y, la ventilación de la misma se hará renovando el aire en su totalidad 30 veces por hora, inyectándose éste por la parte alta y succionándose por la baja.

ARTICULO 557. La puerta de la caseta será por lo menos de 2.00 metros de alto por 90 centímetros de ancho, se abrirá hacia afuera y se revestirá de material, incombustible y tendrá un mecanismo tal que la conserve cerrada durante las funciones.

ARTICULO 558. Las ventanillas destinadas a la proyección y observación, estarán provistas de cortinas metálicas con mecanismos que las cierre automáticamente en caso de incendio.

ARTICULO 559. Cada aparato de proyección estará provisto de un tubo de ventilación de 10 centímetros de diámetro como mínimo, para llevar al exterior los productos gaseosos de la combustión y estará conectado directa y permanentemente con el aparato, debiendo ser independiente de los de ventilación de la caseta y subirá a una altura en donde descargue a espacio descubierto, aislándose debidamente para evitar la transmisión del color radiante.

ARTICULO 560. Queda prohibido en las horas de función, la permanencia de personas ajenas a los aparatos de proyección, así como el fumar, producir flamas, dejar las películas fuera de sus cajas metálicas; que exista dentro de la caseta gasolina, alcohol, ropa u otros objetos inflamables de fácil combustión.

ARTICULO 561. Queda prohibido operar los aparatos de proyección cuando esté descompuesta la cortina de seguridad.

ARTICULO 562. Los aparatos de proyección estarán provistos de cajas de seguridad para las películas, mismas que estarán siempre cerradas y no se abrirán más que el tiempo indispensable para meter o sacar un rollo de película.

ARTICULO 563. Dentro de la caseta habrá siempre un extintor con carga vigente, colocado al alcance del manipulador.

ARTICULO 564. Si se tuviera almacenadas películas en la caseta, estarán guardadas en sus cajas metálicas y dentro de un armario a prueba de incendios.

ARTICULO 565. Los muros, techos y pisos de todas las áreas del establecimiento deberán mantenerse aseados y en buen estado de funcionamiento, con especial énfasis en el piso de la sala de exhibición y muros y pisos de los gabinetes sanitarios; éstos últimos deberán ser de material impermeables y fácilmente aseables.

ARTICULO 566. Los gabinetes sanitarios contarán permanentemente con servicio de agua corriente y con muebles sanitarios suficientes en relación a la capacidad del centro de espectáculos, debiendo existir un aparato sanitario por cada veinte espectadores de acuerdo a la capacidad del local, los que deberán encontrarse en buen estado de funcionamiento y aseo, dotados de papel higiénico, jabón, desodorante y toallas desechables y/o aparatos secadores.

ARTICULO 567. En todas las áreas del establecimiento, incluyendo la sala de espectáculos y los gabinetes sanitarios, deberán contar con suficiente iluminación y ventilación.

ARTICULO 568. La licencia sanitaria, será única y comprenderá tanto el funcionamiento de la sala como el de la dulcería que se encuentre en el interior del establecimiento para el consumo del público asistente. El personal, que intervenga en el manejo o manipulación de alimentos, será él único que requerirá la tarjeta de control sanitario, debiendo usar bata y gorro de color claro y limpios.

ARTICULO 569. Se deberán realizar labores periódicas de desinfección y desinfestación. En lo que se refiere al agua que se utiliza en lavabos y bebederos, deberá conservarse permanentemente su potabilidad.,

ARTICULO 570. En todas las áreas del establecimiento, incluyendo sanitarios, deberán existir depósitos con tapa para recolectar la basura, colocándose de manera especial en los alrededores de la dulcería, junto a las puertas de acceso a la sala de espectáculos y en el área de sanitarios junto a la Sección de lavabos.

ARTICULO 571. Los propietarios o responsables de los cines, coadyuvarán al mejoramiento de las condiciones sanitarias del establecimiento, anunciando con caracteres visibles para los usuarios, leyendas alusivas a la limpieza de la sala, sanitarios, pórticos y medidas de precaución en caso de incendio o siniestro, colocando dichas leyendas en los cintillos de las carteleras cinematográficas, en las pizarras publicitarias externas o internas en los depósitos para basuras, bajo pantallas o en las envolturas de algunos productos alimenticios.

CAPITULO IV

DE LOS TEATROS

ARTICULO 572. La altura del escenario sobre la cota más baja del piso de la sala no será menor de un metro.

ARTICULO 573. La pendiente del piso de la sala se sujetará a las especificaciones del Capítulo III de esta Sección. En las localidades altas la pendiente se determinará por una visual, del espectador colocado en la última fila, al frente del escenario, que al prolongarse con el piso de la localidad no forme un ángulo menor de 4 grados.

ARTICULO 574. Los muros y pilares del interior del escenario, así como los pisos deberán ser impermeables y a prueba de fuego.

ARTICULO 575. La ventilación, iluminación y medidas de seguridad, se sujetarán a las especificadas en el Capítulo III de esta Sección.

ARTICULO 576. El foso del escenario tendrá un piso y paredes revestidos de materiales impermeables.

ARTICULO 577. Cuando se utilicen los sótanos y foso del escenario para alojar en ellos camerinos o cuartos para artistas, para su ventilación se tomarán en cuenta la humedad, temperatura y movimiento del aire, debiendo cumplir lo establecido en este Reglamento.

ARTICULO 578. Los camerinos no podrán tener en su piso una dimensión menor de 1.5 metros y la altura de 2.50 metros, sirviendo sólo para alojar a un artista.

ARTICULO 579. Los gabinetes sanitarios para los artistas, empleados y operarios, serán por lo menos: para hombre, 3 excusados y 3 mingitorios; para mujer 3 excusados así como un bebedero por cada gabinete, debiendo quedar separados los servicios para cada sexo.

ARTICULO 580. Los gabinetes sanitarios para los empleados, espectadores y artistas, invariablemente estarán dotados con jabón, papel sanitario, desodorante, toallas y/o secadores automáticos.

CAPITULO V

DE LOS SALONES DE BAILE, SALONES DE FIESTA, CAFES CANTANTES Y SIMILARES

ARTICULO 581. Para los efectos de esta Sección, se entiende por café cantante, el sitio de diversión que tenga servicio de restaurante, orquesta, o en forma permanente algún espectáculo de variedad, así como un espacio para que bailen los asistentes.

Por salón de baile, el que se destine para que concurren personas con objeto principal de dedicarse a bailar.

Por salón de fiesta, el que se destine para festejar algún acontecimiento y en el que no puede tener acceso directo el público, sino sólo los invitados al acto o acontecimiento que se festeje.

ARTICULO 582. Para que pueda funcionar alguno de estos establecimientos, se requiere de la licencia sanitaria respectiva otorgada por la Secretaría de Salud en el Estado, independientemente de los permisos que otras dependencias le soliciten, para lo cual los interesados deberán llenar los requisitos siguientes:

I. Manifestar y apegarse al tipo de negocio, de acuerdo a lo que dispone el artículo anterior;

II. Contar con un local que reúna las condiciones siguientes:

A) No tener vista directa a la calle, ocultándose el interior del salón por medio de una mampara;

B) Encontrarse a una distancia radial de 1000 metros como mínimo, de las escuelas públicas o particulares, templos, hospitales, fábricas, cuarteles, entre otros;

C) Contar con suficientes puertas, para que sea desalojado fácil y rápidamente el lugar en caso de emergencia; y

D) El acceso a este tipo de establecimientos será independientemente y no podrá estar comunicado a casas habitación.

ARTICULO 583. Los locales destinados para este efecto, deberán tener piso de material impermeable o impermeabilizado.

ARTICULO 584. Las paredes estarán revestidas, por lo menos hasta 2 metros de altura de material impermeable o de pintura lavable.

ARTICULO 585. La ventilación de estos locales se hará en forma natural o artificial, cambiando el aire en su totalidad 6 veces por hora, de manera que su movimiento se mantenga uniforme al igual que su temperatura y humedad.

ARTICULO 586. Deberán contar con agua suficiente para casos de incendio, para lo cual también estarán provistos de extintores colocados en lugares de fácil acceso.

ARTICULO 587. Habrá gabinetes sanitarios con excusados, mingitorios y lavabos para hombres y mujeres.

El número total de excusados destinados al público se calculará a razón de 1 por cada 50 asistentes.

En cada gabinete sanitario, habrá por lo menos un lavabo y un bebedero reglamentario, provisto el primero de jabón líquido y toallas desechables o secadores de aire.

CAPITULO VI

DE LOS ESPECTACULOS AL AIRE LIBRE

ARTICULO 588. Los estadios, plazas de toros, teatros al aire libre, campos y en general todo establecimiento en el que se practique deportes, tanto a nivel profesional como de afición, estarán sujetos a las disposiciones de este Reglamento.

ARTICULO 589. Los locales a que se hace referencia en el artículo anterior serán de materiales incombustibles y en el caso de que cuenten con graderías de material combustible, éstos deberán estar provistos de extintores de incendios convenientemente distribuidos y en proporción de uno por cada 60 metros cuadrados de proyección horizontal de las galerías.

ARTICULO 590. La capacidad se calculará de modo que cada espectador pueda ocupar por lo menos un ancho de 50 centímetros por 70 centímetros de fondo.

ARTICULO 591. Los locales estarán provistos de gabinetes sanitarios para hombres y mujeres, colocándose en los primeros cuando menos 4 excusados y 4 mingitorios y en los segundos 4 excusados y en ambos casos por lo menos 3 lavabos y un bebedero.

ARTICULO 592. El número de gabinetes sanitarios dependerá de la capacidad del local a razón de un gabinete sanitario con las características mencionadas en el artículo anterior por cada 100 espectadores.

ARTICULO 593. Los gabinetes sanitarios invariablemente se encontrarán dotados con jabón, desodorante, papel sanitario, toallas y/o secadores automáticos.

ARTICULO 594. Habrá un local destinado a primeros auxilios, el cual estará dotado de los medicamentos y del instrumental suficiente para dar atención médica cuando así se requiera.

CAPITULO VII

DE LAS CARPAS Y PALENQUES

ARTICULO 595. Las carpas y palenques para espectáculos de cualquier género, sólo se permitirán con el carácter de transitorios si se establecen en solares o predios particulares y por un número específico de días que tendrán calidad de improrrogables, debiendo conservarse en ese tiempo en estado de higiene y satisfacción de la Autoridad Sanitaria.

ARTICULO 596. Las puertas de salida de las carpas y palenques se arreglarán de manera que cumplan lo dispuesto por el presente Reglamento.

ARTICULO 597. Todas las carpas y palenques contarán con extinguidores contra incendios de 1 por cada 100 espectadores y se colocarán en lugares visibles al alcance de la mano.

ARTICULO 598. Las carpas y palenques deberán prever la necesidad del servicio sanitario, por lo que instalarán casetas sanitarias desmontables, de acuerdo al número de asistentes, mismas que deberán mantenerse aseadas y dotadas por lo menos de papel sanitario.

ARTICULO 599. En todas las carpas y palenques, la extracción de basura se hará diariamente y si existieren animales, se desalojarán los desechos cuando menos dos veces al día.

ARTICULO 600. En las carpas y palenques, a efecto de autorizar la venta de alimentos, se requerirá de una visita sanitaria especial, con la finalidad de verificar el local donde se pretendan elaborar, almacenar o expender.

CAPITULO VIII

TEMPLOS

ARTICULO 601. Los pisos de los templos deberán ser de material impermeable o impermeabilizado.

ARTICULO 602. Los muros en su interior estarán revestidos hasta una altura de dos metros por lo menos, de material impermeable o pintura lavable, salvo en los casos en que así no lo determine la Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología.

ARTICULO 603. En todas las puertas que se comuniquen con la vía pública o con espacios descubiertos, se establecerán cancelas para regular la ventilación del local.

ARTICULO 604. En las puertas, en la parte del cerco que bate y a la altura en que puedan tocarse por el público, para moverlas, deberá colocarse por dentro y por fuera, una plancha de dimensiones suficientes, de cualquier material liso, impermeable o lavable, para proteger dicha parte contra la suciedad proveniente del constante manoseo del público.

ARTICULO 605. Las cortinas que se coloquen cubriendo los claros de las puertas, deberán llevar refuerzos de hule, cuero liso o cualquiera otro material impermeable o lavable, en los lugares en que se coloquen las manos para abrirlas.

CAPITULO IX

DE LAS MEDIDAS PARA EVITAR MALOS OLORES Y PROPAGACION DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLES

ARTICULO 606. Los propietarios, poseedores o responsables de los locales cerrados, establecimientos o salones de espectáculos, establecerán y designarán secciones reservadas a fumadores.

ARTICULO 607. Por lo menos una vez al mes o cuando la Autoridad Sanitaria lo considere necesario, se hará la desinfección y desinfestación de los teatros, cines y demás centros de reunión y espectáculos, empleándose los procedimientos y sustancias aprobados por la Secretaría de Salud Federal.

ARTICULO 608. Para el aseo de los salones de espectáculos y locales anexos, se utilizarán cuando menos una vez por semana sustancias desinfectantes, teniéndose especial cuidado de ventilarlas 2 horas antes de entrar en funcionamiento.

ARTICULO 609. Se prohíbe fumar en las salas de espectáculos, en las escaleras y pasillos, foros y camerinos de los artistas, así como escupir en el piso y paredes de los locales.

ARTICULO 610. En todos los pisos se establecerán locales especiales en donde se permita fumar, colocándose un número suficiente de ceniceros y escupideras; y las condiciones de ventilación de estos locales serán de 10 cambios de aire por hora.

CAPITULO X

CONDICIONES DE VENTILACION

ARTICULO 611. Para los efectos de esta Sección, en relación a la ventilación de centros de reunión y espectáculos destinados a cines, teatros, salones de baile, fiestas, cafés, carpas, palenques, auditorios y demás locales similares se considerará como:

I. Ventilación. Es el proceso de renovación del aire que contenga debidas condiciones de pureza ya sea por medios mecánicos, naturales o mixtos.

II. Aire acondicionado. Es el que circulando dentro de los centros citados en este capítulo tiene regulación simultánea de los siguientes factores: temperatura, humedad y movimiento; y

III. Humedad relativa o estado higrométrico del aire. Es la cantidad de vapor de agua que contiene el aire expresada en por ciento, respecto a la que contendría a temperatura igual si el aire estuviera saturado.

ARTICULO 612. La capacidad de los locales destinados al público en los teatros, cines, salas de espectáculos y demás lugares de reunión, cuando estuvieren cubiertos, se calculará a razón de 2.50 metros cúbicos como mínimo, por persona.

ARTICULO 613. El aire en los locales a que se refiere el artículo anterior deberá estar libre de toda clase de gases perjudiciales o desagradables de olores y polvo.

ARTICULO 614. El aire en los cines, teatros, centros de reunión o espectáculos, debe estar en movimiento de tal manera que mantenga uniforme la temperatura y humedad.

El movimiento del aire en dichos locales será de 0.60 metros por segundo, como máximo, medido a una altura de 1.50 metros sobre el nivel del piso.

ARTICULO 615. El aire en los locales a que se refiere el artículo anterior deberá estar distribuido con uniformidad, se tomará como medida de distribución de CO₂, de manera que la variación de CO₂ en todo el salón a una altura de un metro sobre el piso, no sea mayor que una parte por diez mil.

ARTICULO 616. El aire fresco siempre se tomará por la parte alta y el aire viciado saldrá por la parte baja. La cantidad mínima de aire fresco que se introduzca será de 300 litros por espectadores y por minuto.

ARTICULO 617. La temperatura en el interior de la sala (termómetro de bulbo seco), estará comprendida entre los 17° y 23° centígrados.

ARTICULO 618. La humedad relativa estará comprendida entre los 30 y 60%.

ARTICULO 619. Cuando por medios naturales de ventilación no se cumpla con los requisitos relativos a temperatura o que la concentración de CO₂, sea mayor que cinco partes en 10,000, la Secretaría de Salud del Estado ordenará el cambio de sistema de ventilación.

ARTICULO 620. La ventilación mecánica se hará precisamente con aire acondicionado que llene los requisitos marcados por esta Sección, y se establecerán aparatos registradores para obtener semanalmente las gráficas necesarias para comprobar las condiciones de temperatura, humedad relativa y movimiento del aire.

ARTICULO 621. La ventilación de los gabintes sanitario se hará renovando en su totalidad el aire en esos locales, veinte veces por hora.

ARTICULO 622. La ventilación mixta, es decir, la natural y parte de la mecánica combinadas, podrán usarse siempre que produzca sensación de comodidad en los espectadores y llene las condiciones de temperatura y movimiento a que se refiere esta Sección.

ARTICULO 623. Los camerinos, salvo a los que se refiere el artículo 577, y demás localidades destinadas a los artistas, así como los talleres, salas de pintura y demás departamentos anexos al foro, tendrán su ventilación propia de acuerdo con lo establecido en este Reglamento, y si ésta no es suficiente, se renovará el aire en su totalidad seis veces por hora.

ARTICULO 624. Todas las entradas al escenario, principalmente si vienen de espacios descubiertos, serán en forma de vestíbulos, es decir, con doble puerta o cancel para proteger el escenario de las corrientes de aire.

CAPITULO XI

DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPO

ARTICULO 625. Para la prevención y atención de accidentes, los centros de reunión deberán contar con:

I. Señalamientos de seguridad e higiene;

II. Extinguidores con carga vigente;

III. Botiquín;

IV. Salidas de emergencia, debidamente identificadas, y en número tal, que permita el desalojo del local, en forma ordenada. Las salidas de emergencia serán a través de rampas con acceso directo a la vía pública, con un ancho tal que permita el desalojo del local en tres minutos. Deberá haber una salida de emergencia por cada 200 personas del cupo del local, estimado una persona por 0.5 metros cuadrados de área útil del local;

V. Hidrantes; y

VI. Servicio de atención médica en aquellos casos en que la Autoridad Sanitaria lo determine.

ARTICULO 626. Para el control de la fauna nociva, los centros de reunión y espectáculos deberán:

I. Presentar certificado de control de fauna nociva, expedido por una empresa debidamente acreditada ante la autoridad competente; y

II. La aplicación de sustancias para el control de fauna nociva, deberá realizarse por personal técnico que cuente con la licencia sanitaria correspondiente.

ARTICULO 627. La Secretaría de Salud del Estado para otorgar la autorización o licencia sanitaria correspondiente a los centros de reunión, espectáculos o similares, y verificará que las condiciones sanitarias establecidas en esta Sección se cumplan.

El mobiliario y equipo en centros de reunión y de espectáculos deberán cumplir con las normas técnicas y las condiciones higiénicas y de mantenimiento necesarias.

ARTICULO 628. La limpieza y la eliminación de desechos en centros de reunión y espectáculos, deberá realizarse diariamente o con la frecuencia que el uso del mismo lo requiera.

SECCION X

BAÑOS PUBLICOS

CAPITULO I

DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 629. Para los efectos de esta Sección del Reglamento, se entiende por baño público, todo lugar o establecimiento destinado a utilizar el agua, ya sea para el aseo corporal, el deporte de natación, para uso medicinal bajo la forma de baño y al que pueda concurrir el público, incluyendo los llamados "de vapor", "de aire caliente" y conexos.

ARTICULO 630. Todos los establecimientos comprendidos en esta Sección requieren para su funcionamiento de autorización municipal y de la licencia sanitaria correspondiente, así como tarjeta de control sanitario para todo el personal que los atiende.

ARTICULO 631. Los baños instalados en hoteles, moteles, casas de huéspedes, clubes, centros recreativos y de reunión en general, estarán sujetos a lo dispuesto en esta Sección del Reglamento y a la normatividad aplicable al caso concreto.

ARTICULO 632. En los baños públicos sólo se usará agua que llene los requisitos de potabilidad, la cual podrá ser verificada por la Autoridad Sanitaria.

ARTICULO 633. Para construir, adaptar o remodelar un baño público, se necesita el permiso de la Autoridad Sanitaria; con este fin, deberán anexarse a la solicitud respectiva, el proyecto detallado de las obras que se pretendan ejecutar, con los planos y memorias respectivas a que se refiere la Sección de Ingeniería Sanitaria relativa a edificios; se especificará la naturaleza y origen del abastecimiento del agua y cuando la autoridad lo juzgue necesario, se requerirá el análisis bacteriológico y químico con las especificaciones reglamentarias. Se indicará en su caso, el sistema de calefacción y purificación del agua utilizada.

ARTICULO 634. Cuando las obras hayan sido concluidas, se dará aviso a la Autoridad Sanitaria, para que ésta las apruebe previa visita de inspección, verificando que se han cumplido las disposiciones relativas y que puede funcionar al servicio del público, a fin de tramitar el permiso correspondiente.

ARTICULO 635. Los establecimientos destinados a baños además de estar dotados de agua potable en la cantidad que fijan las disposiciones que señale la Sección respectiva de este Reglamento, deberán disponer de las cantidades mínimas de reserva como sigue: en los baños de regadera, 1,000 litros por cada vestidor y en los de tina 1,500 litros por cada uno de ellos.

ARTICULO 636. Los locales de baños públicos deberán tener luz y ventilación directa del exterior, por medio de puertas o ventanas, cuya superficie total no será menor de un décimo de la superficie del piso. Cuando por necesidades de construcción no sea posible obtener la luz y la ventilación por puertas y ventanas, se podrán construir tragaluces, linternillas o a través de cualquier otro medio previa la autorización de la Autoridad Sanitaria, o bien podrán emplearse medios artificiales, de modo que la ventilación se efectúe cambiando en su totalidad el aire de los locales, tres veces por hora y que la luz no sea nunca menor de sesenta lúmenes.

Se debe evitar que se formen corrientes de aire cuya velocidad sea mayor a treinta centímetros por segundo.

ARTICULO 637. El piso de los gabinetes y de los cuartos de regadera, tinas, lavabos, estufas y salones de masaje, será impermeable y rugoso, sin salientes cortantes, deberá tener una inclinación no menor de uno por ciento para que la corriente superficial se facilite hacia las coladeras, que deben estar provistas de obturador hidráulico.

En esos mismos locales, las uniones de los muros, entre sí y de éstos con los techos y los pisos, deberán ser curvas. Los muros tendrán un lambrín de dos metros de altura como mínimo, serán lisos y de material impermeable fácilmente aseable.

ARTICULO 638. Los baños públicos deberán tener ropa limpia y desinfectada a disposición de los bañistas; la ropa usada por cada uno de éstos, deberá ser recogida inmediatamente y esterilizada en autoclave, por ebullición o por vapor, lavada y secada eficientemente, antes de que pueda volver a emplearse. Queda prohibida la renta de trajes de baño.

ARTICULO 639. En los baños públicos deberá haber sanitarios reglamentarios, convenientemente distribuidos. En los departamentos de regadera y, en las albercas habrá además, mingitorios cercanos, pero independientemente de aquéllos y de éstos.

Por cada veinte vestidores o locales individuales, habrá como mínimo un sanitario y dos mingitorios en las áreas de hombres y dos sanitarios en los departamentos de mujeres.

Para el público que espera y para los empleados habrá gabinetes separados por cada sexo.

ARTICULO 640. Los establecimientos de baños deberán contar con dispositivos sanitarios de agua para beber, accesibles, suficientes y estratégicamente distribuidos en la proporción mínima de uno por cada veinte vestidores o fracción.

ARTICULO 641. Los establecimientos que tengan departamentos de vapor o de aire caliente, deberán tener depósitos en que se pueda almacenar agua de reserva en cantidad no menor de cien litros por cada vestidor de tales departamentos. Los depósitos deberán ser reglamentarios y estarán provistos de llave de purga, tapa asegurada y registro de verificación volumétrica.

ARTICULO 642. Habrá timbres eléctricos al alcance de los bañistas cerca de las tinas, regaderas y baños de vapor y estarán instalados de tal modo que no puedan causar descargas eléctricas. En todo caso, su carga no será mayor de doce voltios.

ARTICULO 643. La instalación de las tuberías en todo baño, deberá estar hecha de tal manera que se eviten accidentes a los bañistas y a los empleados.

ARTICULO 644. El aseo general de los establecimientos de baños se hará invariablemente, antes de que comience el servicio y tantas veces como sea necesario; para recoger el polvo se usará el sistema absorción y en los pasa manos o lugares en que, por su forma, no pueda usarse tal sistema se utilizará lienzos húmedos.

ARTICULO 645. En todo establecimiento de baños y sus dependencias, estarán estrictamente prohibidas la venta y la introducción de bebidas alcohólicas de cualquier tipo.

ARTICULO 646. Se prohíbe la entrada a personas con signos ostensibles de alguna enfermedad transmisible o con signos de alcoholismo en cualquiera de sus grados, el cumplimiento a lo estatuido en este artículo, queda bajo la estricta responsabilidad del propietario de los baños.

ARTICULO 647. Los jabones y los estropajos, zacates o lienzos propios para enjabonar, cuando sean proporcionados por el establecimiento, serán nuevos, mismos que después de usarlos, deberán ser incinerados.

ARTICULO 648. Se prohíbe el uso común y el alquiler de peines, cepillos, rastrillos de afeitar y demás artículos personales. Las sustancias de tocador deberán estar envasadas en recipientes irrompibles y de los que se puedan extraer asépticamente.

ARTICULO 649. Los propietarios y encargados de los establecimientos comprendidos en esta Sección, serán los responsables del cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento.

CAPITULO II

BAÑOS DE TINA

ARTICULO 650. Los gabinetes para baño de tina, tendrán llaves que permitan regular la temperatura del agua y demás regaderas que llenen igual requisitos.

ARTICULO 651. Las tinas serán lisas en su interior, de material impermeable, fácil de asear y provistas de un dispositivo antiderrapante removible en el piso. Las uniones de los parámetros entre sí y con el fondo deberán ser resueltas en superficies curvas.

ARTICULO 652. Las tinas y sus accesorios deberán ser aseadas y desinfectadas antes de cada uso, lavadas por frotamiento y con chorro de agua hirviendo.

CAPITULO III

BAÑOS DE REGADERA

ARTICULO 653. Los baños de regadera individuales se compondrán como mínimo de un vestidor y de una pieza destinada a la regadera.

ARTICULO 654. Los baños de regadera estarán dotados de agua fría y caliente, tendrán llaves mercadas que diferencien la del agua caliente de la del agua fría y que permitan regular la temperatura y contará con los accesorios respectivos.

Las tuberías estarán instaladas en los términos de las disposiciones aplicables.

ARTICULO 655. Las áreas de regadera general tendrán sus vestidores adyacentes y directamente comunicados. Las regaderas distarán entre sí un metro por lo menos y, el número de personas que se bañen al mismo tiempo no excederá al de regaderas.

ARTICULO 656. En los departamentos de regaderas podrá haber duchas y regaderas de alta presión, pero en todo caso las habrá también de baja presión destinadas al aseo de los bañistas; la presión máxima no pasará de dos atmósferas que estará indicada en lugar visible.

CAPITULO IV

BAÑOS DE VAPOR Y AIRE CALIENTE

ARTICULO 657. Las estufas para baños de vapor o aire caliente estarán construidas de tal modo que no transmitan calor a los departamentos contiguos. Sus pisos serán rugosos de material duro e impermeable. Para evitar las molestias debidas al calentamiento de los pisos, podrán usarse parrillas construidas con tiras de madera de cinco a ocho centímetros de altura separadas por intervalos no mayores de cinco centímetros.

ARTICULO 658. La introducción del vapor o aire caliente, a las estufas, deberá estar regulada para mantener temperaturas uniformes a iguales alturas del piso y que no pueda originar accidentes a los bañistas; la temperatura máxima será de sesenta grados centígrados para baño de vapor y de cincuenta grados centígrados para el aire caliente, comprobada por termómetros colocados a diferentes alturas.

ARTICULO 659. Las gradas y las planchas de masaje han de ser de material duro, impermeable y de superficie perfectamente lisa en toda su extensión. Las aristas serán redondas para facilitar el aseo y evitar accidentes, inmediatamente después de usadas por una persona, deberán ser lavadas y desinfectadas. Se prohíbe usar en las planchas para masaje o en las gradas, ropa que no esté esterilizada.

ARTICULO 660. El número de bañistas que pueda permitirse por una estufa no excederá de uno por cada metro cuadrado de piso.

ARTICULO 661. El salón de masaje, si estuviese separado de las estufas, dispondrá de radiador u otro medio de calefacción para mantenerlo a temperatura no menor de veinticinco grados.

ARTICULO 662. Habrá siempre regaderas de agua fría y caliente en lugar inmediato a las estufas. Tanto las regaderas como las albercas anexas a estos baños, se sujetarán a las disposiciones del presente Reglamento.

ARTICULO 663. Los aparatos de calefacción y los tubos conductores de vapor, agua o aire caliente, estarán debidamente cubiertos o aislados para evitar accidentes a los bañistas.

CAPITULO V

ALBERCAS

ARTICULO 664. Los propietarios de albercas públicas tendrán la obligación de advertir a los usuarios si sus instalaciones están cubiertas y protegidas contra el viento o al aire libre.

ARTICULO 665. Antes de la inmersión en la alberca, es obligatorio el baño previo de aseo general que será sin ropa y usando jabón. Los empleados de los vestidores cuidarán se cumpla con este precepto. El acceso de los bañistas al andén serán por la parte menos profunda de la alberca. El máximo de bañistas que podrá admitirse en una alberca será de uno por cada 2.5 metros cuadrados de la superficie del agua. En las albercas cubiertas habrá luz central y lateral. El área de los tragaluzes no será menor de la mitad del área del estanque.

ARTICULO 666. Las áreas de regadera y otra clase de baños para el aseo previo, estarán situados en tal forma que deban pasar por ellos los bañistas antes de tener acceso a la alberca.

ARTICULO 667. En el andén o en los lugares inmediatos a él habrá dispositivos especiales, aprobados por la Autoridad Sanitaria, en donde los bañistas se laven con agua corriente los pies antes de entrar al estanque.

ARTICULO 668. Los pasillos que usen los bañistas para dirigirse a la alberca o para regresar a los vestidores, estarán dispuestos en tal forma que no puedan ser utilizadas por los espectadores, ni por los bañistas que aún lleven calzado de calle.

ARTICULO 669. Las personas que lleven calzado de calle deberán permanecer a una distancia de tres metros como mínimo del borde del estanque.

ARTICULO 670. Las albercas se desinfectarán periódicamente con productos fungicidas debidamente registrados por la Secretaría de Salud Federal.

ARTICULO 671. Deberá existir un dispositivo especial que permita la separación entre el área de espectadores y la de bañistas.

ARTICULO 672. Se prohibirá que los bañistas tomen comestibles dentro de las albercas.

ARTICULO 673. Se impedirá arrojar objetos al agua, excepto los usados en la natación.

ARTICULO 674. Se contará con señalamientos que indiquen la prohibición de introducirse a las albercas sin que hayan transcurridos dos horas, como mínimo, de haber ingerido alimentos.

ARTICULO 675. En el parámetro de la alberca y en todo su perímetro, habrá un reposadero dispuesto en tal forma que el agua que se derrame no pueda volver a la alberca.

ARTICULO 676. Habrá en todo el perímetro de la alberca un asidero para los bañistas, pudiendo servir como tal la cresta del rebosadero o una barra de tubo metálico de tres a cuatro centímetros de diámetro colocados de ocho a diez centímetros de distancia de la pared. Podrá admitirse que en el perímetro de la alberca, adherido a los muros de ella, haya un pretil o reborde horizontal, de no más de doce centímetros de ancho, que sirva de descanso a los nadadores, puede estar a una profundidad de un metro veinte centímetros o un metro cuarenta centímetros, respecto del nivel del agua.

ARTICULO 677. Adosadas a los muros habrá escaleras verticales con pasamanos o sin ellos a distancia no mayor de veinte metros una de otra, para facilitar la salida de los nadadores fuera del estanque.

ARTICULO 678. Los muros de las albercas serán verticales, lisos, duros, impermeables y de color claro; se podrá utilizar pintura marina sobre los muros. Las uniones que formen los muros de las albercas, entre sí y con el fondo, deberán ser redondeadas sin salientes ni asperezas.

ARTICULO 679. El fondo de las albercas será de material impermeable, antiderrapante, sin salientes ni cortantes y de color claro, no se admitirá en él arena o tierra, salvo los casos en que se trate de albercas establecidas en manantiales, las cuales se someterán a las disposiciones aplicables.

ARTICULO 680. La longitud de la alberca a partir de la parte profunda, será indicada de dos en dos metros con cifras perfectamente visibles. La profundidad será también señalada cada dos o tres metros en el andén que rodea el estanque y en la superficie de los parámetros que sobresalen del agua, para conocimiento del público y de los bañistas. Además se marcará la palabra "peligro" en los lugares correspondientes a los cambios de pendiente. Cuando el fondo sea cuneiforme, así mismo las profundidades se indicarán en él.

ARTICULO 681. Las torres de subida a los trampolines y plataformas y la parte-postero-lateral de estas últimas, tendrá barandillas que eviten caídas. Los vigilantes evitarán que los nadadores se aglomeren en torres y plataformas.

ARTICULO 682. Tanto las plataformas como los trampolines harán una saliente de uno a tres metros sobre el agua respecto del muro de la alberca.

ARTICULO 683. Toda alberca estará provista de servicio médico y de botiquín de primeros auxilios, salvavidas, garrochas, cuerdas y demás útiles propios para casos de necesidad.

ARTICULO 684. Habrá en cada alberca un experto nadador que vigile constantemente a los bañistas y que tenga conocimientos técnicos suficientes para proporcionar primeros auxilios a los usuarios en caso de ser necesarios. Portará un distintivo por el cual pueda ser fácilmente reconocido.

ARTICULO 685. El agua de las albercas, además de tener bacteriológicamente los caracteres de la potable, deberá tener acción bactericida, ya sea como resultado del procedimiento de purificación a que haya sido sometida, o por las propiedades naturales de ella.

ARTICULO 686. El procedimiento de desinfección a que se sujeten las aguas de las albercas, ha de ser previamente aprobado por la Autoridad Sanitaria.

ARTICULO 687. Cuando el agua haya sido sometida al procedimiento de cloración deberá mantener no menos de 0.2 miligramos, ni más de 0.5 miligramos de cloro por litro. Los aparatos cloradores estarán en lugares separados de los estanques y dentro de una área restringida al público, pero que permitirá su uso seguro y fácil manejo por el operador, ningún trabajador penetrará en dicha área sin la correspondiente mascarilla protectora.

ARTICULO 688. En las albercas en que se emplee el sistema de recirculación del agua, los aparatos cloradores, bomba, filtros, etc., estarán en lugar distinto de los estanques, sin acceso al público ni a los bañistas, pero fácilmente vigilables por los empleados.

ARTICULO 689. El agua de los estanques que no usen el sistema de recirculación será totalmente renovado cuando menos una vez por semana, debiendo lavarse las albercas cada vez que se vacíen.

En todo caso habrá una corriente de agua que desaloje las impurezas de flotación.

ARTICULO 690. Las bocas de las tuberías de entrada y salida del agua, así como las válvulas, deberán estar situadas y constituidas en tal forma que no estorben a los bañistas ni puedan llegar a constituir un peligro para ellos.

SECCION XI

PELUQUERIAS, SALONES DE BELLEZA Y SIMILARES

CAPITULO UNICO

ARTICULO 691. Las disposiciones de esta Sección son aplicables, sin distinción de categoría y ubicación, a todas las peluquerías, salones de belleza o estéticas y similares en el Estado.

ARTICULO 692. Para su funcionamiento estos establecimientos, deberán contar con licencia sanitaria vigente, la cual será colocada en un lugar visible del establecimiento.

ARTICULO 693. Los establecimientos tendrán iluminación y ventilación suficiente, natural o artificial, el material de los pisos y lambrines será de fácil aseo, libres de fauna nociva y se mantendrán en condiciones higiénicas.

ARTICULO 694. Las peluquerías y salones de belleza contarán con servicio de agua potable en cantidad suficiente y suministrada mediante llave.

ARTICULO 695. Los locales tendrán servicio sanitario, lavabo con agua corriente, jabonera, pastillas de jabón, toallero y toallas para el personal y la clientela.

ARTICULO 696. Los sillones para la prestación del servicio, deberán estar separados entre sí a una distancia que permita el aseo y desplazamiento seguro y, serán de material de fácil aseo, con los cabezales cubiertos con toallas renovables de papel, tela o material plástico.

ARTICULO 697. Los instrumentos como peines, navajas, máquina de rasurar o de corte de pelo, se conservarán en vitrinas cerradas y se desinfectarán o esterilizarán antes de su uso, debiendo contar para ello, con un desinfectante previamente registrado por la Secretaría de Salud del Gobierno Federal o bien con un esterilizador.

ARTICULO 698. Habrá recipientes con tapa, en número suficiente para depositar la basura y el cabello cortado debiéndose recoger éste del suelo, inmediatamente después de cada servicio.

ARTICULO 699. El personal está obligado a contar con Tarjeta de Control Sanitario y a conservarse limpio en su ropa y persona durante el desarrollo del trabajo, debiendo usar bata o filipina de color claro. En los locales habrá, además, ropa limpia, tal como batas, toallas en cantidades suficientes para que sean utilizadas por la clientela.

ARTICULO 700. Los materiales desinfectantes, insecticidas y raticidas que se utilicen para efectos de esta Sección, deberán contar con su Registro Sanitario en términos de las disposiciones señaladas para su aplicación.

ARTICULO 701. La limpieza del establecimiento deberán realizarse cuantas veces sea necesario, de acuerdo a la frecuencia del servicio.

ARTICULO 702. Las peluquerías, estéticas o salones de belleza, sólo podrán utilizar las tinturas, cremas, lociones, shampoos y en general todos los productos autorizados y registrados por la Secretaría de Salud del Gobierno Federal, que se usen para la aplicación directa a los clientes.

ARTICULO 703. En caso de utilizar materias tóxicas o sustancias inflamables, deberán ser colocadas en depósitos debidamente acondicionadas.

ARTICULO 704. Los recipientes utilizados para contener sustancias tóxicas, solas o mezcladas, no podrán utilizarse posteriormente para contener productos destinados para el consumo humano, directo o indirecto.

ARTICULO 705. Los establecimientos comprendidos en esta Sección deberán estar separados de casa-habitación y contar con las condiciones sanitarias que establezca esta Sección.

ARTICULO 706. En estos establecimientos deberá existir un botiquín provisto de lo necesario, para poder dar los primeros auxilios en caso de algún accidente.

ARTICULO 707. El área de los servicios sanitarios, debe tener piso de material impermeable con coladera de cierre hidráulico y los muros y techos debidamente aplanados y pintados.

ARTICULO 708. El sanitario, deberá tener asiento de material impermeable, fácilmente aseable y dotado de papel higiénico, jabón, toallas desechables o secadores automáticos, así como recolector para la basura con tapadera de balancín.

SECCION XII

ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA PRESTACION DE SERVICIOS DE LAVANDERIA, TINTORERIA, PLANCHADURIA Y LAVADEROS PUBLICOS

CAPITULO UNICO

ARTICULO 709. Se entiende por tintorería, lavandería y planchaduría el establecimiento destinado a limpiar, teñir, desmanchar o planchar ropa y otros artículos de uso personal o doméstico y lavadero público al establecimiento al cual los interesados ocurren para realizar manualmente el lavado de ropa.

ARTICULO 710. Para el funcionamiento de tintorerías, lavanderías y planchadurías, se deberá solicitar licencia sanitaria, que será expedida por la Secretaría de Salud del Estado, sin perjuicio de las atribuciones que en esta materia correspondan a otras dependencias competentes.

ARTICULO 711. El personal que labore en los establecimientos a que hace referencia esta Sección, deberá tener tarjeta de Control Sanitario vigente, misma que se colocará en un lugar visible dentro del mismo.

ARTICULO 712. Todo establecimiento que se dedique al lavado y planchado deberá contar, por lo menos, con las siguientes áreas:

- I. Recepción de ropa sucia;
- II. Lavado mecánico o manual;
- III. Secado de ropa;
- IV. Planchado, en su caso;
- V. Almacenamiento y entrega; y
- VI. Servicio sanitario separado con retretes y lavabos provisto de agua corriente. Los lavaderos públicos deberán contar, por lo menos, con:
 - I. Lugar destinado a lavado manual en buenas condiciones;
 - II. Lugar destinado a secar la ropa;
 - III. Pisos con sistema apropiado de desagüe para evitar todo encharcamiento;
 - IV. Canalización adecuada de aguas servidas al drenaje o sistema de tratamiento;
 - V. Condiciones higiénicas y de mantenimiento en las instalaciones; y
 - VI. Servicios sanitarios con retretes.

ARTICULO 713. En el caso de que el establecimiento se dedique exclusivamente al planchado, deberá contar con las siguientes áreas;

- I. Oficina de recepción y entrega;
- II. Area de planchado; y
- III. Area de clasificación, empaque y almacenamiento.

ARTICULO 714. Los establecimientos dedicados a estas actividades deberán estar en locales independientes de casa-habitación y contar con comunicación directa a la calle.

ARTICULO 715. El transporte de ropa deberá hacerse en la siguiente forma:

- I. En sacos de lona o plástico que queden perfectamente cerrados e identificados, éstos serán de dos clases: uno destinado a ropa sucia y otros destinados al transporte de ropa limpia;
- II. Los sacos de transporte de ropa deberán asearse y desinfectarse; y
- III. Los vehículos de transporte de ropa deberán estar permanentemente aseados y desinfectados.

ARTICULO 716. Por ningún motivo se permitirá que las lavanderías sirvan de dormitorio al personal de las mismas.

ARTICULO 717. Para la construcción o modificación total o parcial de los establecimientos dedicados a la prestación de servicios de tintorerías, planchadurías o lavanderías, se estará a lo dispuesto por la Sección de Ingeniería Sanitaria de este Reglamento.

ARTICULO 718. Los productos o sustancias que se utilicen para la limpieza de la ropa tales como: detergentes, cloros, almidones, tintas y solventes para el lavado y desmanchado, deberán contar con los requisitos correspondientes y estarán protegidos en recipientes con tapas de seguridad.

ARTICULO 719. Los cables de corriente utilizados por las máquinas de lavado, extractores de agua, secadoras, extractores de solventes volátiles y demás aparatos eléctricos estarán debidamente protegidos con gusanillos metálicos y flexibles, a fin de evitar descargas eléctricas.

ARTICULO 720. Cuando algún material utilizado para la limpieza de la ropa contenga sustancias flamables, deberán guardarse en recipientes incombustibles y herméticamente tapados para evitar accidentes.

ARTICULO 721. Para el lavado de ropa, proveniente de establecimientos públicos como hoteles, hospitales, sanatorios, baños públicos, restaurantes y demás similares, deberán ser sometidos previamente a un proceso de desinfección utilizando para tal efecto, productos autorizados por la Secretaría de Salud del Gobierno Federal.

ARTICULO 722. En las lavanderías de autorservicio, las máquinas deberán mantenerse aseadas y desinfectadas una vez que hayan efectuado un servicio.

ARTICULO 723. Cada una de las áreas de los establecimientos estarán provistos de uno o más extinguidores con carga vigente e instalado en lugar visible. Asimismo, contará con un botiquín de primeros auxilios acondicionado con material y sustancias de curación especial para quemaduras.

ARTICULO 724. Los productos flamables que se utilicen en estos establecimientos, estarán en depósitos cerrados herméticamente y alejados de cualquier fuente de calor e instalados en espacio abierto de tal manera, que no exista riesgo de algún accidente.

ARTICULO 725. Los vehículos, utilizados para el transporte de ropa, deberán contar con licencia sanitaria expedida por la Secretaría de Salud del Estado, sin perjuicio de las atribuciones que correspondan a otras autoridades.

ARTICULO 726. El propietario o encargado, vigilará que se encuentren limpias las áreas del establecimiento y se encuentren provistas de botes para la basura con capacidad suficiente para las necesidades del giro, los cuales estarán acondicionados con tapaderas ajustadas.

SECCION XIII

ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE

CAPITULO UNICO

ARTICULO 727. Son establecimientos de hospedaje, aquellos que proporcionan servicio al público de alojamiento y otros servicios conexos.

ARTICULO 728. Para los efectos de esta Sección, se considerarán comprendidos dentro de la denominación genérica de establecimientos de hospedaje, los siguientes: hoteles, moteles, albergues, habitaciones con sistema de tiempo compartido o de operación hotelera, suites, villas o bungalows, ex haciendas y construcciones de valor turístico en los que se proporcione servicio de alojamiento, complejos turísticos, campamentos, posadas, casas de huéspedes, casas de asistencia y casas de departamentos amueblados.

ARTICULO 729. Se entiende por hoteles, los establecimientos de hospedaje que proporcionan alojamiento a personas que paguen por ello, con o sin alimentos, que cuenten con un edificio construido o adaptado para ese objeto, de conformidad con las disposiciones aplicables.

ARTICULO 730. Se entiende por motel, la edificación destinada a albergar a los usuarios y sus vehículos automotores.

ARTICULO 731. Se denominará campamentos, los establecimientos de hospedaje que proporcionen alojamiento con o sin alimentos, así como lugar adecuado para guardar los automóviles de los huéspedes, por lapso no menor de un día y que cuenta con un edificio construido o adaptado para ese objeto, de conformidad con las disposiciones aplicables.

ARTICULO 732. Albergue es un lugar destinado al alojamiento individual o grupal, con disposición de servicios colectivos.

ARTICULO 733. La designación de posada, se aplica a las casas habitación destinadas a brindar hospedaje sin alimentos.

ARTICULO 734. Las casas de huéspedes o de asistencia, son aquellos establecimientos, organizados bajo un régimen familiar, que proporciona alojamiento con o sin alimentos, por períodos de una semana o mayores.

ARTICULO 735. Por casa de departamentos amueblados se entiende aquellos establecimientos que proporcionan habitación con muebles, equipo y que cuentan como mínimo con baño, cocina, dormitorio y servicios de luz y de agua. Los edificios destinados a este servicio deberán estar construidos o adaptados de conformidad con las disposiciones aplicables.

ARTICULO 736. La apertura y explotación de un establecimiento de hospedaje, no comprende el derecho de explotar giros anexos, aún cuando éstos constituyan una misma unidad comercial con el citado establecimiento, en consecuencia, tales anexos deberán recabar u obtener la autorización correspondiente, según el giro de que se trate.

ARTICULO 737. El propietario de un establecimiento de hospedaje, deberá avisar oportunamente a la autoridad correspondiente la suspensión de las actividades de su negocio.

ARTICULO 738. Toda persona que se aloje en un establecimiento de hospedaje, está obligada a registrarse en las tarjetas o libros especiales que el propietario o administrador del negocio deberá llevar con tal objeto, anotando además el nombre de las personas que le acompañen.

ARTICULO 739. No se permitirá el hospedaje de personas que muestren signos aparentes de enfermedad transmisible, en caso de enfermedad grave de un huésped, el propietario o encargado del establecimiento de hospedaje tiene la obligación de recurrir a los servicios de salud; si la enfermedad fuere infecciosa, se dará aviso inmediatamente a la Autoridad Sanitaria para que se proceda de acuerdo con los ordenamientos respectivos en vigor.

ARTICULO 740. En caso de fallecimiento de un huésped, el propietario encargado del establecimiento de hospedaje, dará aviso al Agente del Ministerio Público que corresponda.

ARTICULO 741. La ropa de cama y toallas que se utilicen en los establecimientos de hospedaje, deberá cambiarse diariamente y en su proceso de lavado observarse las condiciones que garanticen su desinfección. Los colchones deberán contar con un protector para garantía y seguridad de los usuarios, los que deberán mantenerse limpios.

ARTICULO 742. Los establecimientos de hospedaje deberán reunir los requisitos que las normas técnicas establezcan en su aspecto físico, de servicios, y de prevención de accidentes.

ARTICULO 743. Los establecimientos de hospedaje deben conservarse en condiciones adecuadas de higiene y limpieza y en especial con respecto a los baños y sanitarios.

SECCION XIV

TRANSPORTE ESTATAL Y MUNICIPAL

CAPITULO UNICO

ARTICULO 744. Para efectos de este Reglamento se entiende por vehículos de servicio público, para el transporte de pasajeros o de carga, aquellos que operan mediante cobro de tarifas autorizadas, por medio de una concesión o permiso y aquellos que pertenezcan al Gobierno del Estado.

ARTICULO 745. Los vehículos destinados al servicio de transporte de pasajeros y de carga, que presten servicio al público, de carácter estatal o municipal deberán estar en condiciones sanitarias adecuadas para su operación.

ARTICULO 746. Los vehículos destinados al transporte de pasajeros y de carga contarán con licencia sanitaria expedida por la Secretaría de Salud del Estado, sin perjuicio de las atribuciones que correspondan a otras dependencias competentes.

ARTICULO 747. La licencia sanitaria podrá otorgarse si se cumple con los requisitos señalados en este Reglamento y demás disposiciones aplicables.

ARTICULO 748. La licencia sanitaria deberá llevarse dentro del vehículo.

ARTICULO 749. Los particulares en ningún caso podrán modificar las condiciones del vehículo bajo las cuales fue expedida la licencia sanitaria, en caso de realizarlos deberá contar con la Autorización Sanitaria respectiva.

ARTICULO 750. Los transportes que circulen en el interior del territorio estatal deberán contar con la Autorización Sanitaria correspondiente que será expedida una vez cubiertos los requisitos que marca el presente Reglamento.

ARTICULO 751. La licencia sanitaria deberá exhibirse en el momento en que sea requerida por los Inspectores de la Secretaría de Salud del Estado.

ARTICULO 752. Los vehículos deberán ser aseados diariamente, o en su caso, cada vez que se presente a un nuevo turno o un nuevo servicio.

ARTICULO 753. Los propietarios de vehículos de carga y pasajeros deberán de revisar éstos a fin de evitar la contaminación ambiental, manteniéndolos en buen estado de conservación y limpieza.

ARTICULO 754. Los vehículos a que hace referencia esta Sección deberán evitar la contaminación ambiental en los términos que señale este Reglamento y las demás disposiciones emitidas por las autoridades Estatales y Federales.

ARTICULO 755. Para efectos de este Reglamento, se entiende por:

I. Por contaminante: Toda materia o substancia y sus combinaciones, compuestos o derivados químicos y biológicos tales como humos, gases, cenizas que al incorporarse o adicionarse al aire pueden modificar sus características naturales o las del ambiente; así como toda forma de energía, como ruido, que al operar sobre o en el aire o tierra altere su estado normal; y

II. Por contaminación: La presencia en el medio ambiente de uno o más contaminantes o cualquiera combinación de ellos, que perjudiquen o molesten la vida, la salud y el bienestar humano o degraden la calidad del aire, de los bienes y de los recursos de la Federación del Estado, de los municipios o de las personas físicas o morales.

ARTICULO 756. Las unidades de transporte, deberán estar provistas de un silenciador en el tubo de escape, en buen estado de funcionamiento y que evite ruidos excesivos e innecesarios.

ARTICULO 757. Queda prohibido hacer funcionar dentro de los vehículos de pasajeros aparatos de radio u otros objetos sonoros que produzcan molestias a los pasajeros y perjudiquen la salud.

ARTICULO 758. Cuando sea necesario el transporte de objetos que despidan mal olor o sean repugnantes a la vista, será necesario acomodarlos de manera que impidan que se disperse los aromas y perfectamente selladas.

ARTICULO 759. El transporte de materias líquidas o flamables deberá efectuarse exclusivamente cuando se encuentre en latas o tambos herméticamente cerrados.

ARTICULO 760.- Las maniobras de carga y descarga deberán efectuarse con la mayor seguridad y a través de los medios apropiados que impidan se esparza o derramen en la vía pública los objetos.

ARTICULO 761. Los vehículos de carga deberán estar provistos de toldos o lonas especiales que eviten proyectar objetos hacia otros vehículos o personas, ocasionando con esto daños a la salud pública.

ARTICULO 762. Los propietarios de los vehículos de carga y pasajeros deberán de desinfectarlos y desinfestarlos cada 2 meses ordinariamente y extraordinariamente cuando lo determine la Secretaría de Salud del Estado.

ARTICULO 763. Queda prohibido arrojar basura y fumar dentro de los vehículos de pasajeros, debiendo señalar esta disposición mediante letreros preventivos.

ARTICULO 764. Los vehículos de transporte de pasajeros para su funcionamiento deben encontrarse en condiciones higiénicas adecuadas para su uso; se consideran como condiciones y requisitos los siguientes:

I. La ventilación e iluminación deberá ser de acuerdo a la capacidad del vehículo y cuando se requiera contará con clima controlado;

II. Los asientos aseados y en buen estado;

III. Control de fauna nociva mediante desinfección y desinfestación, debiendo presentar su constancia de fumigación cuando le sea requerida;

IV. Contar con equipo contra incendio;

V. Contar con señalamiento de restricción a fumadores; y

VI. Los demás que establezcan las disposiciones aplicables.

ARTICULO 765. Los rótulos, carteles u otros objetos opacos o llamativos, deberán ser colocados en lugares alejados de la vista del operador a fin de que no se obstruya la visibilidad; si lleva algún anuncio publicitario deberá sujetarse al reglamento estatal vigente en materia de publicidad en transportes.

ARTICULO 766. Los propietarios de vehículos de pasajeros, deberán colocar letreros preventivos que prohíba arrojar basura en el interior y exterior del vehículo.

ARTICULO 767. Los vehículos deberán contar con una sección de asientos que sean utilizados por personas inválidas, ancianos o invidentes, señalando adecuadamente los mismos.

ARTICULO 768. Los vehículos de pasajeros únicamente deberán transportar el número de personas equivalentes al número de asientos con que cuente la unidad.

ARTICULO 769. Se prohíbe a los propietarios y operadores de vehículos de carga y pasajeros dar servicio a quien ostensiblemente presente signos de alguna enfermedad infecto contagiosa o en estado de ebriedad. Asimismo, se prohíbe el transporte de carga contaminada, infectada, en estado de descomposición, infestada, mezclada con alimentos o utensilios para su uso o consumo humano o animal.

ARTICULO 770. Queda prohibido a los propietarios y operadores de vehículos de servicio público de pasajeros, transportar productos volátiles, flamables, explosivos, corrosivos, radioactivos y, en general, cualquier sustancia considerada peligrosa y que pueda causar daño a la salud humana.

ARTICULO 771. Si al realizarse la Inspección Sanitaria correspondiente en algún vehículo de transporte público de pasajeros o de carga, se detecta a alguna persona con evidentes signos de enfermedad infectocontagiosa se deberá dar aviso a el operador o propietario, a efecto de que se interrumpa inmediatamente el servicio y se proceda a su desinfección o desinfestación.

ARTICULO 772. La Secretaría de Salud del Estado en coordinación con las autoridades competentes vigilará que los operadores de los vehículos no los conduzcan en estado de ebriedad o bajo los efectos de sustancias psicotrópicas o estupefacientes.

ARTICULO 773. En cada terminal de autotransporte deberá existir servicio sanitario con lavabo, excusado y mingitorio para los usuarios del servicio, además se contará con baños y casilleros para el personal.

ARTICULO 774. La prórroga de la Licenciada Sanitaria sólo procederá cuando se sigan cumpliendo con los requisitos señalados en la Ley, este Reglamento y demás disposiciones aplicables. La solicitud de prórroga deberá hacerse con treinta días de anticipación al vencimiento de la misma.

ARTICULO 775. Los operadores y personal de vehículos de transporte de pasajeros deberán contar con Tarjeta de Control Sanitario expedida por la Secretaría de Salud del Estado, la cual será revalidada cada seis meses.

ARTICULO 776. Los operadores de vehículos de pasajeros o de carga, deberán mantenerse en condiciones aceptables de presentación e higiene.

ARTICULO 777. Las violaciones a lo establecido en esta Sección serán sancionadas de conformidad con lo establecido por la Ley Estatal de Salud, este Reglamento y las demás disposiciones aplicables.

SECCION XV

GASOLINERAS Y ESTACIONES DE SERVICIO

CAPITULO I

DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 778. Para los efectos de esta Sección del Reglamento se entiende por gasolinera, el establecimiento en donde se deposita y expende gasolina y lubricantes al público.

ARTICULO 779. Para los efectos de esta Sección del Reglamento se entiende por estación de servicio el establecimiento en donde se proporciona servicio al público de lavado y engrasado de vehículos automotores.

ARTICULO 780. Los elementos con los que deberá contar cada gasolinera o estación de servicio son:

- I. Oficinas;
- II. Sanitarios para ambos sexos;
- III. Cuarto de máquinas; y
- IV. Islas para el despacho de combustible.

ARTICULO 781. Adicionalmente a los elementos señalados anteriormente, las estaciones de servicio también deberán contar con bodegas para almacenar productos y utensilios de uso común para el servicio.

ARTICULO 782. Todas las estaciones de servicio deberán disponer de albañales y servicios de agua potable, propios y exclusivos, conectados directamente a una trampa de grasas y solventes antes de conectarse a los servicios públicos, en caso de existir éstos en la zona donde se encuentren ubicados. Para las estaciones de servicios ubicados en el medio rural, donde no existe servicio de alcantarillado municipal, se exigirá la construcción de una fosa séptica de acuerdo a lo establecido por la norma técnica correspondiente.

ARTICULO 783. Las gasolineras y estaciones de servicio contarán con servicio de agua potable para el público, el cual por ningún motivo podrá ser suspendido parcial o totalmente.

ARTICULO 784. Se requiere de la Autorización Sanitaria, sin perjuicio de lo que dispongan las demás autoridades competentes en la materia, para iniciar, construir, o modificar o a condicionar una estación de servicio.

CAPITULO II

DE LAS CONDICIONES QUE DEBEN REUNIR LAS GASOLINERAS

ARTICULO 785. Todos los materiales que se empleen en la construcción de un expendio o depósito de gasolina y lubricantes, serán incombustibles.

ARTICULO 786. Los pavimentos de un expendio o depósitos de gasolina y lubricantes deberán ser incombustibles, impermeables y antiderrapantes, sobre el lugar donde quede construido el tanque, así como en las bodegas, en el despacho o en las partes que deban ocupar los automóviles para ser provistos de gasolina; sin embargo puede admitirse que en las demás superficies descubiertas se construyan jardines, fuentes u otras obras de ornato, o bien pavimentarse con materiales que no sean necesariamente impermeables, pero sí incombustible.

ARTICULO 787. Cuando en la misma área donde se instale un expendio de gasolina y lubricantes existan otros locales destinados para comercio diversos, deberán construirse a la distancia y con los requisitos que señale la Secretaría de Salud, sin perjuicio de lo que dispongan otras autoridades competentes, y estarán dotados con entradas absolutamente independientes.

ARTICULO 788. En todos los demás detalles no especificados en los artículos anteriores, la construcción de los edificios y comercios conexos a un expendio o depósito de los que trata esta Sección, deberán sujetarse a las condiciones exigidas por este Reglamento en su apartado correspondiente y las normas técnicas.

CAPITULO III

DE LAS INSTALACIONES DE LOS TANQUES

ARTICULO 789. Todos los tanques destinados a contener gasolina que deba expenderse al menudeo en los expendios y depósitos de dicho combustible, deberán instalarse en forma subterránea.

ARTICULO 790. Todos los tanques destinados a contener gasolina, deberán satisfacer las condiciones siguientes:

A) Se construirán de lámina galvanizada y se alojarán dentro de una fosa de cemento armado con paredes de espesor mínimo de diez centímetros, debiendo quedar entre el recipiente de lámina las paredes laterales y el fondo de cemento armado un espacio de diez centímetros como mínimo, que se llenará con arena; también podrán construirse el fondo y las paredes de las fosas de tabique junteado y aplanado con cemento, debiendo cubrirse la fosa con una losa de concreto, de acuerdo con lo que se especifique en la norma técnica correspondiente;

B) Hasta la capacidad de tres metros cúbicos, deberá de usarse lámina del número 14 como mínimo, y para tanques de más de tres hasta cinco metros cúbicos, se usará lámina del número 12 pudiendo sin embargo, usarse más gruesa;

C) La lámina de los tanques deberá recubrirse exteriormente con alguna pintura anticorrosiva o con asfalto; y

D) Los tanques que en lo sucesivo se instalen, estarán engargolados con doble costura o remachados. Las juntas estarán conectadas y hechas impermeables por cualquier método mecánico satisfactorio; también se aceptarán tanques soldados con autógena o eléctricamente.

En todo caso se sujetarán a pruebas que marque la Secretaría de Salud del Estado y las demás autoridades competentes, antes de instalarse. No se aceptará el uso de hule o empaques de ninguna especie.

ARTICULO 791. Las fosas de los tanques tendrán una cimentación adecuada hecha perfectamente con una sola dala de cemento armado y calculado el trabajo del terreno a no más de quinientos gramos por centímetro cuadrado.

ARTICULO 792. Las partes superiores de los tanques quedarán a cuarenta centímetros como mínimo bajo el nivel natural del piso; los huecos entre la fosa y el tanque y la superficie de éste se llenarán con arena cubriéndose el conjunto con una losa de concreto reforzada de quince centímetros de espesor, cuando menos.

ARTICULO 793. La losa de recubrimiento de todo el tanque deberá exceder del perímetro de la fosa, cuando menos veinte centímetros por cada uno de sus lados.

ARTICULO 794. Se procurará siempre que las fosas que contengan tanques queden sobre el nivel del agua subterránea, pero si por la profundidad resultare la fosa abajo del nivel del agua subterránea deberá hacerse consulta especial a las autoridades del ramo para que ésta resuelva acerca de la mejor manera de construirla, por ningún motivo se procederá a la obra sin que el proyecto y el procedimiento hayan sido aprobados por las autoridades competentes.

ARTICULO 795. El tanque deberá tener una válvula de seguridad cerrada por peso

ARTICULO 796. Los tanques subterráneos de que tratan los artículos anteriores, estarán situados de manera que su distancia mínima a los límites de colindancia del expendio, propiamente dicho, no sea menor de tres metros.

ARTICULO 797. Por ningún motivo se permitirá la instalación de tanques subterráneos bajo las banquetas, arroyos de las calles y calzadas o jardines públicos.

ARTICULO 798. Cuando en un mismo expendio o depósito de gasolina se establezcan dos o más tanques, éstos deberán tener uno respecto del otro, una separación mínima de dos metros y medio.

ARTICULO 799. Cuando se instalen varios tanques en un mismo expendio o depósito, podrá permitirse que queden comunicados entre sí hasta una capacidad máxima, en conjunto que no exceda de seis mil litros; pero siempre que en las conexiones se coloquen mallas de latón del número 30 la separación entre los tanques que fija el artículo anterior se exigirá tanto en los nuevos expendios como en los antiguos en los cuales se pretenda instalar otros tanques.

ARTICULO 800. El extremo de la tubería por donde se haga el llenado de los tanques deberá estar colocado cuando menos a metro y medio de distancia de cualquier puerta de entrada del expendio; dicho extremo se cerrará con una tapa con candado u otra de clase de cerradura y estará colocado dentro de una caja de metal abajo del nivel del pavimento, para proteger dicha caja se pondrá una tapa móvil de concreto o metal al nivel del piso.

ARTICULO 801. Cuando por las condiciones especiales del expendio, la caja que deba proteger el extremo del tubo de alimentación del tanque tenga que instalarse en la banqueta de la vía pública, el lugar que se escoja para su instalación deberá estar precisamente en la orilla de la misma, cerca de la bomba y bajo el nivel del piso, previa autorización municipal correspondiente y debiendo colocarse los señalamientos preventivos necesarios.

ARTICULO 802. Los propietarios, arrendatarios o encargados de expendios o depósitos de gasolina, tendrán la obligación de evitar que la gasolina que se derrame o desperdicie penetre a los albañales públicos, debiéndose instalar un dispositivo que conducirá a una fosa de tratamiento o trampa de grasas y solventes antes de conectarse al servicio público de drenaje.

ARTICULO 803. Los tanques deberán estar dotados de un tubo ventilador de fierro galvanizado de 25 milímetros de diámetro como mínimo, que sobresalga cuando menos tres metros por sobre las azoteas del expendio y las casas colindantes, en el caso de que éstas se encuentren a una distancia menor de tres metros medida horizontalmente respecto del tubo; los tubos ventiladores terminarán en forma de cayado o por medio de un sombrero y no deberán penetrar en el tanque más de dos centímetros y medio.

ARTICULO 804. Los tubos correspondientes a dos o tres tanques como máximo, podrán conectarse a un sólo tubo ventilador, siempre que dicha conexión se haga a más de treinta centímetros de distancia de los tanques.

CAPITULO IV

DE LOS REQUISITOS QUE DEBEN LLENAR LAS TUBERIAS

ARTICULO 805. Las tuberías que se empleen en expendios, depósitos de gasolina y lubricantes y que estén destinados a contener, conducir o estar en contacto con dicho líquido o con los tanques destinados a almacenarlos, deberán ser de latón o de fierro galvanizado, lo mismo que las conexiones y accesorios correspondientes.

ARTICULO 806. Las uniones de las tuberías con el tanque de almacenamiento, deberán atornillarse y no podrán emplearse empaques de materiales combustibles que por la acción de la gasolina puedan destruirse dando lugar a fugas.

ARTICULO 807. Las conexiones de las tuberías entre sí, deberán protegerse usando litargilio, gomalaca o cualquier otro material apropiado, con excepción de hule u otro empaque similar.

ARTICULO 808. La instalación de los tubos de descarga de los tanques será subterránea y dichos tubos se conectarán directamente con las bombas aspiradoras.

ARTICULO 809. Todas las tuberías serán instaladas en forma que garanticen su rigidez y el paso libre y seguro de líquido que por ellas sea conducido.

ARTICULO 810. Se colocarán mallas de latón desmontables, del número treinta, o sea de treinta hilos por pulgada en los siguientes puntos de trayecto de las tuberías y bajo el concepto de que dichas mallas deberán estar debidamente aseguradas:

- A). En el extremo del tubo ventilador;
- B). En el extremo del tubo llenador;
- C). En el extremo del tubo de registro;
- D). En el extremo del tubo aspirador que conduce la gasolina a la bomba; y
- E). En los tubos que comuniquen entre sí dos o más tanques.

CAPITULO V

DE LAS INSTALACIONES ELECTRICAS

ARTICULO 811. Las instalaciones eléctricas que se empleen en los expendios y depósitos de gasolina, podrán ser ocultas o visibles, pero en todos los casos, los alambres o cables eléctricos estarán colocados dentro del tubo conductor que las proteja.

ARTICULO 812. Los interruptores de los focos o lámparas de iluminación eléctrica y aparatos, deberán instalarse en sitio alejado de los depósitos o tubos de conexión de combustible; no se permitirá la instalación de interruptores auxiliares para focos y lámparas.

CAPITULO VI

DE LA VENTILACION E ILUMINACION

ARTICULO 813. Las áreas destinadas a servicios sanitarios o bodegas tendrán luz y ventilación directa del exterior por medio de puertas y ventanas convenientemente distribuidas, a fin de que la iluminación y ventilación sean uniformes dentro del 20 por ciento de la superficie del piso de la habitación, las ventanas y puertas, en su caso, tendrán una sección movable que permita la renovación del aire total del cuarto, tres por hora; esta superficie movable tendrá, cuando menos, una tercia de los claros de iluminación.

ARTICULO 814. En caso de no existir ventilación natural, se deberá instalar un extractor de aire que permita tal función

ARTICULO 815. Las gasolineras deben de estar dotadas de dispositivos necesarios para proporcionar los siguientes niveles mínimos de iluminación en lúmenes:

- A). Area de bombas de gasolina: 200 luxes x m2.
- B). Area de servicio: 150 luxes x m2.
- C). Sanitarios: 50 luxes x m2.

ARTICULO 816. Toda ventana de iluminación, así como las puertas de acceso no podrán tener cristales, en caso de no ser posible se instalarán a partir de una altura de noventa centímetros sobre el nivel del piso; los cristales en la zona de sanitarios deberán ser opacos o traslúcidos.

CAPITULO VII

DE LAS BOMBAS Y DE LOS SERVICIOS DE AGUA Y DE AIRE COMPRIMIDO

ARTICULO 817. Todos los expendios de gasolina deberán estar provistos para la venta de líquido, de bombas automedidores que eviten el contacto directo con el despachador.

ARTICULO 818. Cualquier desperfecto causado en las banquetas o arroyo de la parte correspondiente al frente del expendio, por escurrimiento de gasolina o lubricantes debido a defectos en las instalaciones o a cualquier otra causa originadas con motivo de la naturaleza del giro, serán reparados por cuenta de los propietarios de los expendios cuantas veces le sea ordenado, dentro de un plazo de quince días a partir de la fecha de la notificación de la Secretaría de Salud o de otras autoridades competentes.

ARTICULO 819. Las estaciones estarán provistas de agua potable en calidad y presión suficiente para satisfacer las necesidades y servicios de las mismas. cuando se instalen tinacos, éstos deberán ser de tal forma que se facilite su mantenimiento, a fin de asegurar la potabilidad del agua que reunirán los requisitos especificados en las disposiciones vigentes.

ARTICULO 820. El servicio de agua potable será continuo durante las veinticuatro horas, procedente de toma directa y exclusiva.

ARTICULO 821. Las gasolineras o estaciones de servicio deberán de contar con servicio sanitario para ambos sexos, debiendo de mantenerlos en buen estado de higiene y conservación y provistos de agua potable en forma continua.

ARTICULO 822. Para evitar deficiencias en la dotación de agua por falta de presión, se colocarán cisternas para almacenamiento de agua con equipo de bombeo adecuado, debiendo asearse periódicamente tanto los depósitos elevados como las cisternas, este período no deberá exceder de seis meses.

ARTICULO 823. En los lugares en donde no se disponga de agua que pueda ser suministrada mediante tuberías, las cisternas se llenarán por medio de carros cisternas (pipas).

ARTICULO 824. Los servicios de agua y aire comprimido con los que estén equipados los expendios de gasolina, se dispondrán de manera de que las mangueras correspondientes no permanezcan sobre las banquetas o el arrollo después de haber sido utilizadas y serán instaladas para su servicio fuera de las áreas de despacho de combustible.

ARTICULO 825. Las máquinas compresoras de aire en los expendios de gasolina deberán instalarse en el lugar más alejado que sea posible de los locales y de las bombas, independientemente que las líneas de suministro se encuentren próximas a dichos sitios.

ARTICULO 826. Los depósitos que contengan el aire comprimido se instalarán de preferencia en sitio descubierto y si esto no es posible, el local donde se coloquen deberá estar ampliamente ventilado para que conserven su temperatura fresca, en todos los casos el recipiente que contenga el aire comprimido se instalará lo más próximo posible a la compresora.

ARTICULO 827. Antes de instalarse los depósitos para aire comprimido, deberán ser aprobados a una presión de cien libras mayor de la máxima que vayan a soportar, a menos que hayan sido aprobadas ya

por el fabricante y se compruebe esto con el certificado respectivo; en ningún caso se autorizará que los depósitos tengan una presión superior a 200 libras.

ARTICULO 828. Cada tanque de aire comprimido deberá estar equipado con válvula de seguridad ajustada para dejar escapar el aire cuando la presión llegue al límite fijado, teniendo la obligación los dueños o encargados de los expendios de comprobar de que esas válvulas funcionen perfectamente en todo tiempo, y de retirar del servicio el tanque o reparar su válvula tan pronto como sufra algún desperfecto, debiéndose probar periódicamente.

ARTICULO 829. Si entre la compresora y el recipiente de aire comprimido se instala una válvula o llave de retención, será absolutamente indispensable que entre ella y la compresora se instale una válvula de seguridad.

ARTICULO 830. No podrá utilizarse recipientes de aire comprimido si no están provistos de un manómetro colocado en un lugar visible, que indique la presión del aire que contiene cada depósito, debiendo conservar este aparato en perfectas condiciones de funcionamiento.

ARTICULO 831. En la parte más baja de cada depósito de aire comprimido, deberá instalarse una llave de purga para desalojar el aceite o el agua que pudiera haber entrado al recipiente; el purgado o desalojado del depósito se hará periódicamente.

ARTICULO 832. La boca de succión de la compresora deberá quedar lejos de los lugares donde el aire puede estar cargado de vapores, de gasolina u otros hidrocarburos, con objeto de que succione solamente el aire puro; la entrada del aire al tanque de almacenamiento deberá hacerse por la parte más alta de éste y la salida por la parte más baja, y no en el fondo del recipiente, que se reservará para la instalación de la llave de purga.

ARTICULO 833. Las tuberías y conexiones deberán resistir una presión hasta de trescientas libras; serán instaladas sólidamente y su longitud será lo más corta posible.

ARTICULO 834. Las llaves de conexión a los motores de las compresoras, deberá instalarse fuera del lugar donde estén los tanques y las bombas de gasolina, dentro de cajas de seguridad que impidan que las chispas que se produzcan al conectar o desconectar puedan provocar un incendio.

ARTICULO 835. Las rampas hidráulicas que se instalen en los expendios o depósitos de gasolina y lubricantes de estaciones de servicio, que sean destinadas a levantar vehículos, deberán tener un dispositivo de seguridad, que impida, aún en caso de descompostura, su rápido descenso o el deslizamiento.

ARTICULO 836. Las llaves y válvulas que hagan funcionar las rampas no deberán colocarse debajo de ellas, sino a distancia suficiente para evitar que accidentalmente puedan ser movidas por las personas que están trabajando debajo.

ARTICULO 837. Queda prohibido obstruir la vía pública con cualquier objeto utilizado en el expendio.

CAPITULO VIII

DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE DEBEN REUNIR LOS ESTABLECIMIENTOS EQUIPADOS CON BOMBA EN EL INTERIOR DEL LOCAL

ARTICULO 838. Para construir un depósito de gasolina en algún local de los que se refiere este Capítulo y que esté equipado con bomba en su interior, es condición indispensable que la entrada y salida de los automóviles que a él puedan acudir se haga con toda facilidad y sin que las maniobras correspondientes constituyan un peligro para los peatones o para los propios vehículos, quedando prohibido que éstos se

estacionen sobre las banquetas o arroyo de la calle para aprovisionarse de gasolina, aceite, agua o aire comprimido.

ARTICULO 839. Los locales a que se refiere el artículo anterior, deberán contar con rampas de acceso de un ancho mínimo de tres metros y estar dispuestas en dirección a las bombas, no pudiéndose permitir que abarquen todo el frente del expendio.

ARTICULO 840. Contiguas a cada rampa deberán instalarse sobre la orilla de la banqueta, señales en las que se lea claramente la palabra "precaución" las cuales por la noche deberán ser perfectamente visibles por medio de iluminación artificial y pintura fosforescente; estas señales se ajustarán al modelo aprobado por la autoridad competente.

ARTICULO 841. Las pendientes que deban darse a los pisos de los expendios, se construirán hacia el interior del local o en forma tal que el agua procedente de la lluvia o del lavado o desperdicio de los automóviles, no escurra sobre las banquetas.

ARTICULO 842. Las nuevas instalaciones de tanques y bombas destinados a proveer de gasolina a los automóviles que acudan, se guarden o se estacionen en garajes públicos, en edificios destinados a estacionamiento y en las estaciones de servicio y engrase, se sujetarán en todo a las disposiciones de este reglamento y se considerarán, para este efecto, como expendios de gasolina.

ARTICULO 843. Se considerarán depósitos particulares de gasolina, los que se instalen en locales destinados a alguna industria, ya sea para usarse como combustible en sus maquinarias o bien en los automóviles y camiones propios de la negociación así como en los locales donde se guarden los automóviles y camiones propios de alguna empresa industrial o comercial. En los locales donde se guarden los automóviles cuando se destine para "mostrar" los coches en venta; y, en general, en todos aquellos locales donde se instalen tanques de gasolina destinada exclusivamente para usos particulares u oficiales.

ARTICULO 844. Se necesitará permiso de la autoridad competente para almacenar gasolina para usos particulares en cantidades mayores de cien litros.

ARTÍCULO 845.- Las instalaciones para el almacenamiento de gasolina destinada a usos particulares, en cantidades mayores de cien litros deberán construirse de acuerdo con las disposiciones aplicables de este Reglamento.

ARTICULO 846. Queda estrictamente prohibida la venta al público de gasolina almacenada en los depósitos a que se refiere el artículo 843.

CAPITULO IX

DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ACCESORIOS

ARTICULO 847. Los locales a que se refiere en esta Sección deberán tener amplia ventilación y las puertas, ventanas y ventilas, en su caso estarán diseñadas de manera que fácilmente puedan cerrarse cuando se hiciere necesario.

ARTICULO 848. Cada expendio o depósito de gasolina, estará dotado de tres extinguidores de incendios de acción química por cada mil quinientos litros o fracción que exceda de la mitad de capacidad del tanque o de los tanques respectivos, debiendo cumplir con los requisitos marcados en la norma técnica.

ARTICULO 849. En lugares visibles y distribuidos en número suficiente, se fijarán letreros indelebles y con pintura fosforescente relativos a la seguridad o higiene que establezca la norma técnica, siendo obligación de los dueños y encargados de los expendios y depósitos vigilar el cumplimiento de esta disposición, a cuyo efecto podrá requerir la ayuda de la fuerza pública.

ARTICULO 850. Después de haberse usado un extinguidor, deberá ser recargado de inmediato y colocado de nuevo en su lugar.

ARTICULO 851. En las zonas de despacho de combustible deberá proveerse un recipiente para el depósito de basura de cada isla. Este depósito deberá ser cerrado, con tapa de balancín y capacidad mínima de cuarenta litros.

ARTICULO 852. En los recintos sanitarios en las gasolineras, deberán haber uno para cada sexo, los cuales deberán contar con protección visual hacia su interior, con acceso libre al público.

ARTICULO 853. Los recintos sanitarios destinados a los empleados y al público de las gasolineras, deberán contener muebles sanitarios en buen estado y perfectamente aseados, dotados de los accesorios que permitan su correcto funcionamiento, conforme al siguiente listado:

I. Excusado y, en su caso, además mingitorios;

II. Regaderas con llaves de agua caliente y fría;

III. Un perchero, una papelerera para las toallas de las manos, una jabonera de aroma con jabón líquido o un recipiente que contenga jabón en polvo o en pastilla; en cualquier momento se deberá contar con papel y jabón en cantidad suficiente;

IV. Para el secado de manos deberá proveerse toalleros con toallas de papel o secadores de aire caliente; y

V. Los baños deberán contar siempre con rollo de papel sanitario por cada retrete.

El propietario o encargado será el responsable de que se cumpla con las disposiciones antes señaladas.

ARTICULO 854. Los desechos sólidos, provenientes de todos los recipientes deberán ser vaciados diariamente.

ARTICULO 855. Los sanitarios para el público y empleados de las gasolineras o estaciones de servicio, así como las zonas de acceso a éstos, deberán asearse diariamente usando para tal efecto soluciones antisépticas y substancias que desprendan la grasa y aceites.

ARTICULO 856. Los propietarios o encargados de las estaciones de servicio, serán los responsables ante la Secretaría de Salud del Estado del buen estado de aseo, conservación y mantenimiento de las instalaciones y servicios, muros, pisos, techos y, en general, de todo aquello que se encuentre dispuesto en esta Sección, debiendo corregir las deficiencias que se señalen a satisfacción de las Autoridades Sanitarias correspondientes.

ARTICULO 857. Los empleados o encargados del servicio de bombas para el despacho de combustible, deberán estar aseados y portar batas limpias.

SECCION XVI

PROSTITUCION

CAPITULO UNICO

DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 858. La Secretaría de Salud del Estado, en coordinación con las Autoridades Sanitarias competentes y con los ayuntamientos, dictará y ejecutará las medidas que juzgue necesarias para controlar la prostitución.

ARTICULO 859. El ejercicio de la prostitución, estará sujeto a lo que dispone la Ley General de Salud en materia de enfermedades transmisibles, la Ley Estatal de Salud, este Reglamento, las normas técnicas expedidas por la Secretaría de Salud del Estado y las demás disposiciones aplicables.

ARTICULO 860. Para los efectos de este título, se entiende por prostitución la actividad que realizan las personas del sexo femenino o masculino utilizando sus funciones sexuales como medio de vida.

ARTICULO 861. Queda prohibido establecer locales o negociaciones donde se ejerza la prostitución dentro de las zonas urbanas; cuando se determine una área especial para su asentamiento, además de la autorización municipal deberán contar con la aprobación de la Autoridad Sanitaria competente.

ARTICULO 862. Los establecimientos o locales donde se practique la prostitución, deberán contar con licencia sanitaria expedida por la autoridad correspondiente, una vez cumplidos los requisitos señalados por la Ley Estatal de Salud, este Reglamento y la norma técnica correspondiente.

ARTICULO 863. Toda persona que se dedique al ejercicio de la prostitución deberá obtener de la Autoridad Sanitaria competente, Tarjeta de Control Sanitario, la cual se le otorgará una vez cumplidos los requisitos que establece este Reglamento, las normas técnicas y las que determine en cada caso la Autoridad Sanitaria correspondiente. Cuando éste lo juzgue conveniente podrá ordenar que se realicen exámenes de laboratorio a quienes ejercen la prostitución a fin de detectar que no padecen enfermedades de transmisión sexual, ni síndrome de inmuo deficiencia adquirida; la falta de dicha tarjeta será causa suficiente para impedir el ejercicio de la prostitución; igualmente todas las personas que laboren en los establecimientos o locales donde se ejerce la prostitución, deberán contar con Tarjeta de Control Sanitario, aún cuando no practiquen la misma.

ARTICULO 864. La tarjeta de Control Sanitario, deberá ser refrendada cuando menos cada tres meses o cuando lo determine la Autoridad Sanitaria correspondiente, sin perjuicio de la revisión médica que ordene la Autoridad Sanitaria, o bien cuando la juzgue necesaria para comprobar si las personas han dejado de cumplir con los requisitos establecidos.

ARTICULO 865. Queda prohibido el ejercicio de la prostitución a toda persona menor de dieciocho años; así también a las mujeres u hombres que ejerzan la prostitución les queda prohibido todo contacto sexual cuando sean portadores de alguna de las enfermedades de transmisión sexual. La Autoridad Sanitaria Local estará obligada, a dar el aviso correspondiente a las autoridades Sanitarias; las personas que contravengan esta disposición serán procesadas por delitos contra la salud, de acuerdo con lo que dispone el Código Penal del Estado. Las personas mencionadas recibirán precisamente en las Instituciones de Salud oficial, y éstas les proporcionarán gratuitamente, todos los servicios médicos requeridos para combatir la enfermedad.

ARTICULO 866. Queda prohibido el acceso a menores de edad al interior de los establecimientos o zonas donde se autorice el ejercicio de la prostitución.

ARTICULO 867. Queda prohibido el ejercicio de la prostitución en tanto se padezca de alguna enfermedad de transmisión sexual o cualquier otra que se determine mediante dictamen médico, expedido por la Autoridad Sanitaria correspondiente.

ARTICULO 868. Cuando se detecte alguna persona que ejerza la prostitución con alguna enfermedad de transmisión sexual o cualquier otra que resulte del dictamen médico, se le cancelará la Tarjeta de Control Sanitario para que se abstenga de ejercer por el tiempo y los términos que la Autoridad Sanitaria determine.

ARTICULO 869. En el caso del precepto anterior, se deberá notificar al propietario o encargado del establecimiento en donde labore la persona enferma, quien deberá acatar la disposición establecida, en caso de no cumplir se le aplicará la sanción correspondiente conforme a la Ley y a este Reglamento.

ARTICULO 870. Los establecimientos donde se ejerza la prostitución, deberá cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en este Reglamento, así como todos los demás que de manera especial se determine en la norma técnica.

ARTICULO 871. Los propietarios encargados de los establecimientos o locales en donde se practique la prostitución, están obligados a exigir la Tarjeta de Control Sanitario a todas las personas que ejerzan la prostitución en el interior de sus negociaciones.

ARTICULO 872. La Tarjeta de Control Sanitario deberá portarse únicamente por la persona a cuyo favor se hubiera expedido, siendo obligatorio mostrarla a los Inspectores y Agentes Sanitarios cuando se realice una inspección ordenada por la Autoridad Sanitaria.

SECCION XVII

CENTROS ANTIRRABICOS

ARTICULO 873. Los Directores de los Centros Antirrábicos dependientes de la Secretaría de Salud, son autoridades Sanitarias, y para el cumplimiento de sus determinaciones podrán auxiliarse de la fuerza pública, imponiendo en su caso las sanciones establecidas en la Ley Estatal de Salud y en el presente Reglamento.

ARTICULO 874. Los propietarios de animales susceptibles de padecer la rabia, están obligados a entregar a los Centros Antirrábicos los animales que se sospeche estén enfermos, para efectos de observación, los que les serán devueltos una vez concluido el período de observación que establezca la norma técnica.

ARTICULO 875. Los animales que se demuestre por sus antecedentes que obren en el Centro Antirrábico, que su conducta es peligrosa, por haber agredido sin provocación a más de una persona, serán sacrificados una vez que se agote la garantía de audiencia.

SECCION XVIII

DE LAS SANCIONES

CAPITULO UNICO

ARTICULO 876. Las violaciones a los preceptos de este Reglamento, serán sancionados administrativamente por las autoridades Sanitarias del Estado, de acuerdo con lo establecido en esta Sección.

ARTICULO 877. Cuando se trate de la violación a las disposiciones contenidas en los artículos 13, 18, 19, 23, 27, 29, 30 y 34 de este Reglamento, se aplicará la sanción prevista en el artículo 366 fracción V de la Ley Estatal de Salud.

ARTICULO 878. Cuando se trate de la violación a las disposiciones contenidas en los artículos 7, 9, 10, 11, 12, 21, 36, 37, 39, 41, 49, 89, 93, 127, 130, 136, 137, 140, 311, 316, 352, 359, 361, 367, 381, 403, 418, 426, 447, 448, 449 y 460 de este Reglamento, se aplicará la sanción prevista en el artículo 366 fracción VI, de la Ley Estatal de Salud.

ARTICULO 879. Cuando se trate de la violación a las disposiciones contenidas en los artículos 167, 237, 282, 292, 299, 300, 444, 465, 539 y 874 de este Reglamento, se aplicará la sanción prevista en el artículo 366 fracción VII, de la Ley Estatal de Salud.

ARTICULO 880. Cuando se trate de la violación de disposiciones no previstas en este Capítulo, se aplicará la sanción prevista en el artículo 366 fracción VIII, de la Ley Estatal de Salud.

ARTICULO 881. En caso de reincidencia se duplicará el monto de la multa que corresponda. Para los efectos de esta Sección, se entiende por reincidencia, que el infractor cometa la misma violación a las disposiciones de este Reglamento, dos o más veces dentro de un año contando a partir de la fecha en que se hubiere notificado la sanción inmediata anterior.

ARTICULO 882. La aplicación de las sanciones, serán sin perjuicio de las medidas de seguridad que a juicio de la Autoridad Sanitaria procedan y hasta que no se subsanen las irregularidades.

ARTICULO 883. Los casos en los que procede la clausura temporal o definitivas son:

I. Cuando los establecimientos a que se refiere este Reglamento, carezcan de la correspondiente licencia sanitaria;

II. Cuando el peligro para la salud de las personas se origine por la violación reiterada de los preceptos de este Reglamento y de las demás disposiciones que de él emanen, constituyendo rebeldía a cumplir los requerimientos y disposiciones de la Secretaría de Salud.

III. Cuando después de la reapertura de un establecimiento, local, fábrica, construcción o edificio, por motivo de suspensión de trabajo o actividades, o clausura temporal, las actividades que en él se realicen sigan constituyendo un peligro para la salud.

IV. Cuando por la peligrosidad de las actividades que se realicen o por la naturaleza del establecimiento, local, fábrica, construcción o edificio de que se trate, sea necesario proteger la unidad de la población; y

V. Cuando se comprueba que las actividades que se realicen en un establecimiento violen las disposiciones sanitarias, constituyendo un peligro grave para la salud.

ARTICULO 884. Las medidas de seguridad a que hace referencia el artículo anterior se sujetarán a lo dispuesto por el artículo 372 de la Ley Estatal de Salud.

ARTICULO 885. Para la aplicación de las sanciones administrativas, se estará a lo dispuesto por los artículos 364 y 381 de la Ley Estatal de Salud.

ARTICULO 886. Contra actos y resoluciones de la Secretaría de Salud que con motivo de la aplicación de este Reglamento den fin a una instancia o resuelvan un expediente, los interesados podrán interponer el recurso de inconformidad para lo cual se sujetarán a lo dispuesto en el capítulo IV del Título Décimo Quinto de la Ley Estatal de Salud.

ARTICULO 887. Para las situaciones no previstas en le presente Reglamento, se estará a lo dispuesto por la Ley Estatal de Salud, la Ley General de Salud, sus Reglamentos, sus Normas Técnicas, expedidas por la Secretaría de Salud del gobierno federal y de las de la Secretaría de Salud del Estado.

TRANSITORIOS

ARTICULO PRIMERO. El presente reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico oficial del Gobierno del Estado.

ARTICULO SEGUNDO. De conformidad con las disposiciones legales aplicables y con los acuerdos de coordinación respectivos, la Secretaría de Salud del Estado podrá ejercer por conducto de los servicios coordinados de Salud Pública en la entidad, las facultades que le otorga este Reglamento.

Dado en la residencia del Poder Ejecutivo Estatal, en la ciudad de Saltillo, capital del Estado de Coahuila de Zaragoza, a los trece días del mes de diciembre de mil novecientos noventa y uno.

SUFRAGIO EFECTIVO. NO REELECCION. EL GOBERNADOR DEL ESTADO, LIC. ELISEO FRANCISCO MENDOZA BERRUETO (RÚBRICA). EL SECRETARIO DE GOBIERNO, LIC. FELIPE A. GONZÁLEZ RODRÍGUEZ (RÚBRICA). EL SECRETARIO DE SALUD, DR. RAYMUNDO S. VERDUZCO ROSÁN (RÚBRICA).