

REGLAMENTO DE LA LEY DE SALUD DEL ESTADO DE GUANAJUATO

ÚLTIMA REFORMA PUBLICADA EN EL PERIÓDICO OFICIAL: 17 DE MARZO DE 2017.

Reglamento publicado en la Segunda Parte del Periódico Oficial del Estado de Guanajuato, el martes 2 de agosto de 1988.

Al margen un sello con el Escudo de la Nación.- Poder Ejecutivo.- Guanajuato.

EL CIUDADANO LICENCIADO RAFAEL CORRALES AYALA, GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE GUANAJUATO, con fundamento en los artículos 77, fracción III, de la Constitución Política del Estado, 17 de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo y 12, Apartado A, fracción V, y Apartado B, fracción III de la Ley de Salud del Estado de Guanajuato, a los habitantes del mismo sabed:

CONSIDERANDO:

Que es necesario complementar y ampliar el contenido de la Ley de Salud del Estado de Guanajuato, mediante su Reglamento respectivo, cuyo objetivo consiste en detallar los supuestos previstos en la Ley para que la individualización y aplicación de este ordenamiento sea claro y efectivo; de conformidad a lo ordenado en la Ley referida y demás preceptos constitucionales y legales relativos a la materia, he tenido a bien expedir el siguiente:

REGLAMENTO DE LA LEY DE SALUD DEL ESTADO DE GUANAJUATO

TITULO PRIMERO

DISPOSICIONES GENERALES

CAPITULO UNICO

ARTICULO 1.- El presente Reglamento es de observancia general en el Estado de Guanajuato; sus disposiciones son de orden público e interés social y tiene por objeto proveer, en la esfera administrativa, a la aplicación de la Ley de Salud del Estado en materia de salubridad local y, en particular, al control sanitario de mercados y centros de abasto; construcciones; panteones; limpieza pública; rastros, establos, granjas avícolas y porcícolas, apiarios y otros establecimiento pecuarios; centros de readaptación social; baños públicos; centros de reunión y espectáculos; establecimientos dedicados a la prestación de servicios como peluquerías, salones de belleza y otros; establecimientos de hospedaje; transporte

estatal y municipal; gasolineras; y las demás que determine la Ley y otras disposiciones generales aplicables.

ARTICULO 2.- La aplicación de este Reglamento compete a la Secretaria de Salud y Seguridad Social del Estado y a los Ayuntamientos en los términos del artículo 4 de la Ley de Salud del Estado de Guanajuato; sin perjuicio de las atribuciones que sobre la materia correspondan a las Dependencias y Entidades del Poder Ejecutivo del Estado.

ARTICULO 3.- Cuando en este Reglamento se haga mención de "Ley" se entenderá la referencia hecha a la Ley de Salud del Estado de Guanajuato y, cuando se haga la del "Reglamento" se entenderá hecha a este mismo ordenamiento.

ARTICULO 4.- Las normas técnicas relacionadas con la salud, las resoluciones administrativas de toda índole relacionadas con la materia, la información que a juicio de la Secretaria de Salud y Seguridad Social sea procedente y las notificaciones que conforme a la Ley deberán realizarse, serán publicadas en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado y surtirán efectos el cuarto día siguiente al de la publicación de éste.

ARTICULO 5.- Las actividades o servicios a que se hacen referencia en el Apartado B del artículo 3 de la Ley, deberán contar con responsable y 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: Médico Veterinario Zootecnista; y

IV.- Baños Públicos: Médico Cirujano.

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 trata, copia del Título y Cédula Profesional que acrediten tal situación.

ARTICULO 7.-Todas las actividades y servicios enumerados en el artículo 3, Apartado B de la Ley, requerirán para su operación Licencia Sanitaria, Permiso Sanitario o Tarjetas de Control Sanitario en su caso, de conformidad con los artículos 245, 250, 253 y 254 de la Ley.

ARTICULO 8.- Para la expedición de la Licencia Sanitaria se deberán reunir los siguientes requisitos:

I.- Solicitud de Licencia;

II.- Condiciones fisicohigiénicas del local;

III.- Condiciones higiénicas del mobiliario y equipo;

IV.- Tarjeta de Control Sanitario del personal que laborará; y

V.- Manejo higiénico de los productos que expenderá, así como el servicio que proporcione de acuerdo a los requisitos enmarcados en la Ley.

ARTICULO 9.- Las autorizaciones sanitarias a que hace mención el artículo 7 de este Reglamento, deberán exhibirse dentro del establecimiento en lugar visible al público y tendrán vigencia de dos años, pudiéndose prorrogar por igual término, hecha la excepción de las Tarjetas de Control Sanitario, cuya vigencia será de un año, debiéndose solicitar su prórroga quince días naturales antes del vencimiento, y en los otros casos la solicitud se hará treinta días, también naturales, antes de su vencimiento, y sólo procederá si a juicio de la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado se hubiesen cumplido los requisitos sanitarios.

ARTICULO 10.- En caso de que cualquier establecimiento de los enumerados en el artículo 3, Apartado B de la Ley, cambie de propietario, éste deberá ser notificado a la Secretaría de Salud y Seguridad Social de (sic) Estado en un plazo no mayor de treinta días naturales, contados a partir de la fecha en que se hubiese realizado.

ARTICULO 11.-En ningún caso podrán modificarse las condiciones bajo las cuales se hayan otorgado las autorizaciones sanitarias y, en caso de contravenir a lo dispuesto por este artículo, dichas autorizaciones serán revocadas.

ARTICULO 12.- En caso de que los establecimientos señalados en el artículo 3, Apartado B de la Ley, cambien su ubicación, los propietarios deberán notificarlo a la Secretaría de Salud y Seguridad Social 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 las nuevas autorizaciones sanitarias.

ARTICULO 13.- Requieren de Tarjeta de Control Sanitario las personas que se dediquen a los servicios o actividades siguientes:

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

II.- El personal que labora en los rastros; centros de readaptación social; baños públicos; salones de belleza y estética, 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, todo personal que realice una actividad mediante la cual se pueda propagar alguna enfermedad transmisible.

ARTICULO 14.- Los interesados en obtener Tarjeta de Control Sanitario, deberán someterse a reconocimiento médico o cuando menos, a los exámenes de laboratorio y gabinete siguientes:

I.- Coprocultivo;

II.- Coproparasitoscópico por técnica de Faust;

III.- Teleradiografía de tórax;

IV.- Basiloscopía para Baar en los tosedores crónicos; y

V.- V.D.R.L.

TITULO SEGUNDO

MERCADOS Y CENTROS DE ABASTO

CAPITULO I

DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 15.- Para los efectos de este Reglamento se considera:

I.- Mercados y centros 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.- Comerciantes permanentes, los que ejerzan el comercio por tiempo indeterminado y en un lugar fijo que pueda considerarse como permanente;

III.- 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;

IV.- Comerciantes ambulantes, los que ejerzan el comercio en lugar determinado y para acudir al domicilio de los consumidores, considerándose dentro de esta categoría a los comerciantes que por sistema utilicen vehículos;

V.- Puestos temporales o semifijos, donde los comerciantes temporales puedan ejercitar sus actividades de comercio. También se consideran puestos temporales

o semifijos, las carpas y circos, aparatos mecánicos, juegos recreativos y juegos cuyo funcionamiento esté permitido en la vía pública o predios propiedad del municipio correspondiente; y

VI.- Puestos permanentes o fijos, donde los comerciantes permanentes deban ejercer sus actividades de comercio considerándose también las accesorias que existan en el interior o exterior de mercados públicos.

ARTICULO 16.- Se prohíbe el comercio de 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 doscientos metros de escuelas, templos, hospitales, cuarteles, hospicios, casas de asilo, centros deportivos, centros obreros, fábricas, teatros, cines y primer cuadro de la ciudad.

ARTICULO 17.- La administración de mercados retirará de los puestos las mercancías que se encuentren en estado de descomposición, aun cuando el propietario de ellas manifieste no tenerlas para su venta.

ARTICULO 18.- Se prohíbe la posesión o venta en los puestos a que este Reglamento se refiere, de materias inflamables o explosivas.

ARTICULO 19.- Los comerciantes tendrán 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; asimismo, cuando por cualquier circunstancia se haga necesario, los puestos deberán tener la forma, color y dimensiones que determine la administración del mercado.

ARTICULO 20.- Se podrán realizar trabajos de electricidad en los puestos, con la autorización expresa de la administración del mercado, siempre y cuando la naturaleza de la descompostura pueda causar algún daño.

ARTICULO 21.- Los comerciantes de animales vivos, deberán mantener en condiciones apropiadas e higiénicas a los mismos, teniéndoles en lugar con sombra, cuidándoles de su debida alimentación y necesidad de agua. Queda prohibido utilizar sistemas crueles para obtener un mayor precio en la venta de las aves, como el aumentar su peso artificialmente y otros.

ARTICULO 22.- Las agrupaciones, asociaciones y federaciones de comerciantes fijos y semifijos, deberán colaborar con la autoridad sanitaria y administración de mercados para el debido cumplimiento de las disposiciones de la Ley y este Reglamento.

ARTICULO 23.- Los puestos permanentes o temporales, por ningún motivo deberán ser utilizados como dormitorios o viviendas; asimismo, cuando los

comerciantes se retiren de sus puestos, deberán suspender el funcionamiento de radios, rebanadoras, y en general de todos los utensilios que funcionen a base de combustible y fuerza eléctrica, hecha excepción de los aparatos destinados a la refrigeración.

ARTICULO 24.- Los concesionarios del servicio público, administración de los sanitarios o en su caso, la administración de los mercados, deberán mantener este servicio en buenas condiciones higiénicas y materiales.

CAPITULO II

DE LOS PUESTOS UBICADOS FUERA DE LOS MERCADOS PUBLICOS

ARTICULO 25.- Solamente en la (sic) zonas de los mercados, podrán instalarse puestos permanentes o 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, transporte, bomberos, electricidad, teléfono y otros.

ARTICULO 26.- Los puestos en que se realice la distribución y venta de periódico, 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 27.- Se prohíbe la instalación de puestos 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 trabajo, 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.

ARTICULO 28.- Se prohíbe la realización de trabajos en la vía pública de instalación o reparación de vehículos, refrigeradores, estufas y artículos domésticos en general, así como trabajos de carpintería, hojalatería, herrería, pintura y otros, aun cuando no constituyan un estorbo para el tránsito de personas y vehículos.

CAPITULO III

DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS

ARTICULO 29.- Los pisos, muros, mostradores, anaqueles y divisiones del local, deberán mantenerse aseados; además, contarán con un depósito para basura, la cual será depositada en los lugares que para ello fije el municipio.

ARTICULO 30.- El establecimiento deberá encontrarse libre de fauna nociva, para lo que se fumigará con una periodicidad de dos meses.

ARTICULO 31.- Queda prohibido mantener animales vivos dentro de establecimiento, a menos de existir autorización expresa para su venta.

ARTICULO 32.- Todos los establecimientos deberán contar con Licencia Sanitaria vigente, y sólo se permitirá la venta de productos que correspondan a las actividades del local autorizados por la misma; igualmente, el personal que labore en el establecimiento, deberá contar con Tarjeta de Control Sanitario vigente.

ARTICULO 33.- El personal que labore en el establecimiento deberá mantenerse aseado en su persona, cuidando preferentemente la limpieza de sus manos, y debiendo utilizar bata o mandil de color claro.

CAPITULO IV

DE LOS ABARROTOS

ARTICULO 34.- La harina, azúcar granulada, especias y los productos que se expendan a granel, deberán estar protegidos del polvo, humedad y fauna nociva.

ARTICULO 35.- las carnes frías, leche y sus derivados y en general, todos aquellos alimentos de fácil descomposición deberán ser guardados en refrigeración previstos de termómetro interno, cuya temperatura oscilará entre 3 y 8 grados centígrados.

ARTICULO 36.- Sólo se permitirá la venta de productos envasados que cuentan con el Registro de la Secretaría de Salud del Gobierno Federal.

ARTICULO 37.- Queda prohibida la venta de medicamentos propios de farmacia.

CAPITULO V

DE LAS CARNES, AVES, PESCADOS Y MARISCOS

ARTICULO 38.- Las carnes, aves, pescados y mariscos no podrán expendirse dentro de un mismo local.

ARTICULO 39.- Las carnes y aves que se expendan deberán contar con el sello de la inspección sanitaria.

ARTICULO 40.- El personal que labore en el local, deberá mantenerse limpio en su persona, con las uñas cortadas al ras, además deberá utilizar gorro, mandil o bata limpios en colores claros.

ARTICULO 41.- Los productos 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 42.- Los productos deberán estar siempre dentro de la vitrina refrigeradora, que tendrá termómetro interno, cuya temperatura oscilará entre 3 y 8 grados centígrados.

ARTICULO 43.- El mobiliario y equipo que se utilice en todo el local, deberá mantenerse en perfectas condiciones de aseo y conservación.

ARTICULO 44.- Los tasajos y picaderos serán en forma tal que no permitan saltar pulpa en el corte y quedar adherida a la carne. La superficie de corte se raspará diariamente y no tendrá ninguna oquedad.

ARTICULO 45.- La superficie e instrumentos utilizados para el corte de los productos, deberán asearse permanentemente.

ARTICULO 46.- Se deberá contar con depósito de tapa ajustada, para la recolección de desperdicios, mismos que serán retirados cuando se encuentren llenos en sus tres cuartas partes.

CAPITULO VI

DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PREPAREN Y EXPENDAN ALIMENTOS Y BEBIDAS

ARTICULO 47.- Todo el personal que labore en el local deberá mantenerse aseado en su persona e indumentaria, teniendo las manos limpias, con las uñas cortadas al ras y deberá lavárselas con agua y jabón después de utilizar los servicios sanitarios.

ARTICULO 48.- El personal que preste sus servicios en el interior de las cocinas, además de los requisitos anteriores deberá utilizar mandil y gorra en colores claros.

ARTICULO 49.- Queda prohibido a los manipuladores de alimentos, el manejo de papel moneda o dinero en metálico.

ARTICULO 50.- Los utensilios para preparar y servir alimentos y bebidas, deberán ser lavados con agua corriente, detergente o jabón.

ARTICULO 51.- En el manejo y preparación de los alimentos, deberá 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 52.- Los mostradores, mesas, armazones, gabinetes y vitrinas, deberán ser pintados con material lavable y mantenerse en perfectas condiciones de aseo y conservación.

ARTICULO 53.- Los locales que expendan alimentos perecederos, deberán tener refrigerador con termómetro interno, cuya temperatura oscilará entre 3 y 8 grados centígrados y se deberán abstener de mantener alimentos en latas abiertas, dentro o fuera del refrigerador.

TTULO TERCERO

DE LAS CONSTRUCCIONES

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 54.- Para los efectos de este Reglamento, se entiende por construcción toda edificación o local que se destine a la habitación, comercio, enseñanza, recreatividad, trabajo o cualquier otro uso.

ARTICULO 55.- Corresponde a la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado, otorgar el permiso sanitario para la construcción, reconstrucción, modificación total o parcial, regularización 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.

ARTICULO 56.- 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 57.- Los interesados en obtener el permiso a que se refiere el artículo 55 de este Reglamento, deberán presentar una solicitud en tres tantos haciendo constar los siguientes datos:

I.- Nombre del propietario y domicilio;

II.- Nombre del responsable de la obra y número de Cédula Profesional;

III.- Ubicación de la obra y destino; y

IV.- Dicha solicitud deberá acompañarse de:

a).- Cédula Profesional del responsable, con registro vigente ante las autoridades sanitarias, municipales y estatales;

b).- Copia de los documentos del número oficial y alineamiento;

c).- Dos juegos de planos del proyecto.

ARTICULO 58.- Los planos del proyecto 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. Tendederos, Ventilación natural o mecánica con ductos, rejillas o maquinaria, áreas descubiertas, toma de agua y medidores, líneas de distribución, bomba, tinacos, fuentes, cisternas indicando detalle constructivo a escala 1:20, muebles sanitarios, lambrines, albañales, líneas de tendido y porcentaje de pendiente, conductos, desagües, 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, escaleras y puertas de emergencia;

III.- Datos en fachadas:

En planos de tipo arquitectónico, indicar:

Acotaciones de altura;

Puertas y ventanas;

Áreas de iluminación y ventilación en puertas, y ventanas.

IV.- Datos hidráulicos:

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

V.- Localización y características de instalación eléctrica.

ARTICULO 59.- Para la autorización de planos en reconstrucciones y modificaciones totales o parciales, se incluirá además de los documentos mencionados en los artículos 57 y 58 anteriores, dos juegos de planos del proyecto original.

ARTICULO 60.- Para cambiar el destino o uso autorizado de una vivienda, local o edificio, se deberá solicitar nueva autorización de planos ante la autoridad sanitaria.

ARTICULO 61.- Las construcciones, reconstrucciones o modificaciones totales o parciales, deberán realizarse de acuerdo con los planos del proyecto aprobado.

ARTICULO 62.- Queda prohibida la ejecución de construcciones, reconstrucciones o modificaciones totales o parciales, sin el permiso de la autoridad sanitaria.

ARTICULO 63.- 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 requiere y colocar a la entrada en lugar visible un letrero que indique los datos de ubicación del predio y del responsable de la obra.

CAPITULO II

DE LOS MATERIALES DE CONSTRUCCION

ARTICULO 64.- 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 intemperie, el uso normal y a prueba de plagas.

ARTICULO 65.- Los muros exteriores expuestos a la intemperie, deberán tener un espesor mínimo de 15 centímetros de material resistente.

ARTICULO 66.- Los muros de materiales como madera, tablarroca, macopam y demás materiales de construcción similares, deberán estar protegidos contra la intemperie y contra plagas.

ARTICULO 67.- Los muros interiores deberán estar recubiertos con materiales resistentes y de fácil aseo, según el uso a que se les destine.

ARTICULO 68.- Los muros de cocina y baños, contarán con lambrín; con una altura mínima de 1.50 metros para cocinas y de 1.80 metros para los baños.

ARTICULO 69.- Los pisos deberán ser de material resistente e impermeable y de fácil aseo y estarán protegidos contra la humedad y roedores.

ARTICULO 70.- 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 71.- Los techos se construirán de forma que impidan 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 72.- 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 73.- 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 74.- Para marquesinas y voladizos con una superficie no mayor de 25 metros cuadrados para el desfogue de aguas pluviales, se utilizará un tubo de 5 centímetros de diámetro como mínimo.

ARTICULO 75.- Las construcciones de albercas, fuentes, piletas, tanques, tinacos, cisternas, cárcamos y en general depósitos de agua, se construirán 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.

ARTICULO 76.- Cuando en alguna construcción se requiere utilizar un nuevo material o preparación distinta de las ya conocidas y autorizadas, su uso deberá ser sometido a la aprobación de la autoridad sanitaria.

CAPITULO III

DE LA VENTILACION, ILUMINACION Y DIMENSIONES

ARTICULO 77.- Los locales o las piezas destinadas a habitación, así como los baños, tendrán luz y ventilación directas 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 del 30% de la superficie del piso de la habitación. Las ventanas y las puertas, en su caso, tendrán una sección movable que permita la renovación del aire.

Esta superficie movable 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.

ARTICULO 78.- 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 media 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 y 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 79.- Todo local de un edificio deberá contar con iluminación artificial con los niveles mínimos que a continuación se indican, dados en luxes por metro cuadrado:

Circulaciones y vestíbulos	100
Area de público	150
Area de trabajo	200
Estacionamiento de los establecimientos	30
Emergencia en circulaciones	30

ARTICULO 80.- Para efectos de este Título, se considerará vivienda mínima, la que esté integrada por una pieza habitación, cocina, baño y patio de servicio.

La altura mínima de piso a techo será de 2.25 metros y la pieza habitación tendrá cuando menos 2.70 x 2.70 metros, pudiendo ser las siguientes de 6 metros cuadrados con 2 metros mínimos de distancia libre entre muros; el patio de servicio tendrá un ancho mínimo de 1 metro y una área de 2 metros cuadrados. La vivienda mínima contará con las instalaciones siguientes:

I.- Excusado;

II.- Lavabo;

III.- Regadera;

IV.- Fregadero; y

V.- Lavadero.

ARTICULO 81.- En los edificios para habitación en que se necesite tener en cuenta el número de habitantes por vivienda, para la aplicación de algunas disposiciones de este Título, se considerará lo siguiente:

Para viviendas de una recámara, 3 habitantes.

Para viviendas de dos recámaras, 5 habitantes.

Para viviendas de tres recámaras, 7 habitantes.

Para viviendas de más de tres recámaras, 2 habitantes más por cada recámara adicional.

ARTICULO 82.- Los patios que 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 MINIMAS EN PLANTA
4 metros	2.00 metros
8 metros	2.25 metros
12 metros	2.50 metro

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:

I.- Se autorizará la reducción hasta de 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;

II.- 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;

III.- En el sentido perpendicular a los paños en donde existan muros ciegos o ventanas de pieza no habitable, se autorizará la reducción hasta de un 15% en la dimensión mínima del patio, siempre y cuando en el otro sentido se incremente cuando menos en un 20% la dimensión correspondiente; y

IV.- En los patios exteriores cuyo lado menor esté abierto a la vía pública, se aplicarán las normas consignadas en la fracción II de este artículo.

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

ARTICULO 83.- En todo edificio de más de 13 metros, además de contar con servicio de escalera, deberá instalarse sistema de transportación vertical mecánica para personas.

ARTICULO 84.- 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 85.- Los edificios de más de una planta, tendrán por lo menos una escalera, aun 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 habitación unifamiliar. La huella neta de los escalones no será menor de 30 centímetros y los peraltes no mayores 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 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 86.- 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 prolongar cristales hasta el nivel del piso, se proveeré especialmente los que den al exterior en fachadas de patios y calles, de dispositivos de seguridad hasta una altura de 90 centímetros sobre el nivel del piso.

ARTICULO 87.- 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 las manzanas vecinas.

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

ARTICULO 88.- 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.

CAPITULO IV

DE LOS MUEBLES SANITARIOS Y SUS INSTALACIONES

ARTICULO 89.- En establecimientos, el servicio sanitario deberá contar como mínimo para 20 personas:

De habitación y de hospedaje:

4 excusados, 4 lavabos y 4 regaderas.

Industriales, comerciales y de servicio:

2 excusados y 2 lavabos.

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

ARTICULO 90.- 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 sin tener tina, la parte del piso sobre el que descargue la regadera, estará separado del resto por medio de un reborde o escalón y será provista dicha superficie de coladera de obturación hidráulica y tapa a prueba de roedores.

ARTICULO 91.- 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 mingitorios.

No se permitirá la instalación de mingitorios colectivos.

ARTICULO 92.- El desagüe de tinas, regaderas, bidets o lavadoras de ropa, contará con obturador hidráulico de tipo bote.

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

ARTICULO 93.- Los fregaderos de cocina en edificios destinados a habitación, 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 94.- Cada departamento o vivienda contará con un lavadero que puede estar instalado en las azoteas, zotehuelas, patios o pozos de luz. Si se instalare en los dos primeros casos, deberá estar protegido por un muro no menor de 1.00 metro de altura y tendrá un techo que resguarde de la lluvia y del sol, inclusive los de patios o pozos de luz.

ARTICULO 95.- En los servicios sanitarios de los establecimientos industriales, comerciales y de servicio, se tomarán las siguientes medidas:

I.- 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 la necesidad de éstos;

II.- Invariablemente se dotarán de papel higiénico, toallas desechables y/o secadores automáticos, desodorante y jabón;

III.- 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 encuentren retirados de los excusados; y

IV.- Los muebles sanitarios deberán conservarse permanentemente limpios y en buen estado físico y de funcionamiento.

ARTICULO 96.- En los locales industriales, comerciales y de servicio queda prohibido dar un uso distinto a los locales destinados a servicio sanitario, los cuales deberán contar con protección visual hacia su interior, inclusive con la puerta abierta.

CAPITULO V

DE LAS OBLIGACIONES DE PROPIETARIOS E INQUILINOS

ARTICULO 97.- Los propietarios de los edificios o de los negocios en ellos establecidos, serán los responsables ante la autoridad sanitaria, de la conservación, buen estado y mantenimiento de las instalaciones y servicios sanitarios, muros, pisos, techos y en general, de los propios edificios.

ARTICULO 98.- En los edificios, los propietarios están obligados a mantener aseados los patios generales, los de servicio, 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 las habitaciones, departamentos o locales.

ARTICULO 99.- 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 100.- 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 101.- 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.

ARTICULO 102.- 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 103.- Cuando una vivienda, local o edificio se destine a usos comerciales, industriales o de servicio, las obras de acondicionamiento sanitario que requieran, quedan 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 vecinos y se requiere la autorización de los planos respectivos en los términos del Capítulo I de este Título, además de la anuencia por escrito del propietario. En el caso de condominio, se estará a lo dispuesto por el Código Civil del Estado.

ARTICULO 104.- Los inquilinos o condóminos que ocupen viviendas, departamentos, locales o accesorias, están obligados a permitir la ejecución de las obras que ordene la autoridad sanitaria cuando no se requiera la desocupación total.

TITULO CUARTO

DE LOS PANTEONES

CAPITULO I

DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 105.- Para los efectos de este Título se considera como panteón el lugar destinado a la inhumación e incineración y en su caso, exhumación de restos humanos.

ARTICULO 106.- Para la autorización de funcionamiento de panteones, además de los requisitos señalados en este Título, se requerirá la aprobación de la autoridad municipal.

ARTICULO 107.- La Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado prohibirá las inhumaciones en los panteones que se encuentren saturados, haciendo la declaración respectiva.

ARTICULO 108.- Quedan sujetos a este Título, los panteones urbanos, suburbanos y rurales del Estado, ya sea con el carácter de público, privado o particular.

CAPITULO II

DE LA TEMPORALIDAD

ARTICULO 109.- Los cadáveres que sean inhumados deberán permanecer (sic) 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.

ARTICULO 110.- Unicamente a solicitud de la autoridad competente, podrá exhumarse antes del tiempo a que hace referencia el artículo anterior y previa autorización de la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado.

ARTICULO 111.- Los cadáveres deberán ser exhumados o incinerados, entre las doce y cuarenta y ocho horas siguientes a la muerte.

ARTICULO 112.- Solamente con la autorización de la autoridad sanitaria o por disposición del Ministerio Público, o bien del Poder Judicial, podrá prolongarse el plazo a que hace referencia el artículo anterior.

CAPITULO III

DE LA AUTORIZACION PARA EL FUNCIONAMIENTO

ARTICULO 113.- Para la autorización de la construcción de panteones, además de las disposiciones que señala el artículo 106 de este Reglamento, se atenderá a los siguientes requisitos:

I.- Panteones urbanos:

a).- Solicitud dirigida al Secretario de Salud y Seguridad Social del Estado, indicando si el panteón tendrá el carácter de público, privado o particular;

b).- Copia de la solicitud dirigida al Secretario de Gobierno para la autorización del funcionamiento;

c).- Certificado de propiedad expedido por el Registro Público de la Propiedad y del Comercio del Municipio en donde se pretende la construcción del panteón;

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).- Cróquis de ubicación del terreno respecto a la ciudad, 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 área 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).- Plano que señale la red de drenajes pluviales y el de aguas negras de los servicios sanitarios, indicando el punto o puntos de desfogue.

Los requisitos señalados en los incisos e), g), h), i), j) y k), deberán presentarse por triplicado;

II.- Panteones suburbanos y rurales:

a).- Solicitud dirigida al Secretario de Salud y Seguridad Social del Estado;

b).- Copia de la solicitud dirigida al Secretario de Gobierno para la autorización del funcionamiento;

c).- Cróquis de ubicación del terreno respecto al poblado, señalando todos los puntos interesantes y distancias aproximadas para facilitar su localización;

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, 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 colindantes, superficie total del terreno, coordenadas y 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 Comisariado Ejidal, con sus respectivos sellos.

La solicitud a que hace referencia el inciso a), deberá contener el nombre del lugar o poblado y 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 nombres, firmas y sellos de los Delegados Municipales o Comisarios Ejidales.

ARTICULO 114.- Reunidos los requisitos a que hace referencia el artículo anterior, la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado, practicará visitas de inspección y si se cumple con lo establecido conforme a las Normas Técnicas, autorizará la construcción del panteón.

TITULO QUINTO

LIMPIEZA PUBLICA

CAPITULO I

DEL SERVICIO DE LIMPIEZA PUBLICA

ARTICULO 115.- El servicio de limpieza pública, estará encomendado a los Ayuntamientos, quienes lo prestarán con la cooperación del vecindario y el mismo comprenderá:

I.- Barrido de calles, plazas y calzadas; frente de casas con la cooperación del vecindario;

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

III.- Recolección de basura y desperdicios provenientes de las vías públicas, casas habitación, mercados, edificios públicos, centro de abasto y demás similares;

IV.- Transporte de los desperdicios y basuras a los sitios que para tal efecto fije la autoridad municipal; y

V.- Transporte y entierro o cremación de los cadáveres de animales recogidos de las vías públicas, establecimientos oficiales, establos o domicilios particulares.

ARTICULO 116.- La recolección de basuras y desperdicios provenientes de la vía pública, se hará en depósitos especiales construidos para tal objeto y colocados convenientemente en número tal que cubran las necesidades de la población.

ARTICULO 117.- Los depósitos a que se refiere el artículo anterior serán construidos 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 deban soportar y de ajuste hermético con cierre especial y únicamente accesible al personal de limpieza; y

III.- Los depósitos exteriores deben estar cubiertos con pintura de aceite, en color uniforme y con inscripción alusiva a su uso.

ARTICULO 118.- Los depósitos subterráneos deben ser colocados y construidos de tal manera que no sean inundados por las aguas pluviales, debiendo tener el drenaje correspondiente para la decantación de las aguas de las que provenga humedad, o para las de su lavado.

ARTICULO 119.- Los Ayuntamientos ordenarán la construcción de depósitos generales de basura y hornos.

ARTICULO 120.- El transporte de las basuras y desperdicios deberá hacerse en vehículos construidos especialmente para el objeto, mismos que llenarán los siguientes requisitos:

I.- La caja de depósito deberá estar forrada de lámina metálica y pintada en aceite con un anuncio alusivo a su uso; y

II.- Que sean susceptibles de aseo con utilización de agua y provistas de tapas metálicas con cierre hermético.

ARTICULO 121.- Queda estrictamente prohibida la utilización de vehículos destinados al transporte de basuras y desperdicios, o al de cadáveres de animales, en trabajos diferentes.

ARTICULO 122.- Los tiraderos de basuras y desperdicios serán fijados por los Ayuntamientos previa autorización de la Secretaría de Salud y Seguridad Social conforme a lo siguiente:

I.- Que su situación se encuentra a distancias convenientes de los centros y poblados, pugnando siempre por la creación de rellenos sanitarios.

ARTICULO 123.- Cuando por razones de orden económico, las basuras y desperdicios sean aprovechados industrialmente, la utilización quedará sujeta a las siguientes disposiciones:

I.- Las basuras y desperdicios no podrán permanecer en los lugares que se señalen para su recolección o selección, por un tiempo mayor de setenta y dos horas máximo; y

II.- Una vez separada la parte utilizable, deberá esterilizarse invariablemente.

ARTICULO 124.- La construcción de plantas de industrialización de basuras, masticadoras, hornos y celdas, deberán hacerse conforme a los planos y procedimientos que apruebe la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado.

ARTICULO 125.- Las materias orgánicas no susceptibles de putrefacción, sólo podrán ser utilizadas a condición de sujetarlas previamente a un tratamiento de desinfección.

ARTICULO 126.- Las materias orgánicas y putrescibles sólo podrán ser utilizadas con permiso expreso de la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado.

CAPITULO II

DE LAS OBLIGACIONES DEL PUBLICO

ARTICULO 127.- Es obligación de los habitantes del Estado de Guanajuato, barrer diariamente las banquetas de los frentes de sus casas o establecimientos industriales o comerciales, así como de los terrenos bardeados o no, evitando que éstos se conviertan en basureros públicos.

ARTICULO 128.- Los vecinos de las calles pavimentadas con asfalto, concreto o adocreto, barrerán solamente las banquetas correspondientes al frente de sus casas.

ARTICULO 129.- Los vecinos de las calles pavimentadas con piedra o no pavimentadas, barrerán y regarán diariamente desde el embanquetado hasta la media calle correspondiente al frente de sus casas o predios de su propiedad.

ARTICULO 130.- Los locatarios de los mercados, tanto del interior como del exterior, conservarán aseado el espacio comprendido dentro del perímetro de sus

puestos interior y exterior y las basuras y desperdicios los colocarán en los lugares destinados a depósitos de basuras.

ARTICULO 131.- Las basuras y desperdicios que se produzcan en hospitales, sanatorios, enfermerías, casas de cuna, clínicas y consultorios médicos, deberán incinerarse inexcusablemente, debiendo instalar horno crematorio.

ARTICULO 132.- Los propietarios y/o encargados de expendios o bodegas de toda clase de artículos cuya carga o descarga ensucien la vía pública, están obligados una vez terminadas las maniobras de descarga al aseo inmediato del lugar.

ARTICULO 133.- 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 134.- 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 135.- Los propietarios o encargados de establecimientos comerciales, efectuarán el lavado de vitrinas o aparadores exteriores.

ARTICULO 136.- 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 137.- Los propietarios o encargados de los terrenos no bardeados, serán responsables de la limpieza de los mismos, debiendo hacerse ésta con toda la frecuencia necesaria, evitando que se conviertan en basureros.

CAPITULO III

DE LA DESINFECCION Y DESINFESTACION

ARTICULO 138.- Para los efectos de este Capítulo, 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 139.- Cuando el local destinado a habitación, dormitorio o lugar de reunión, se encuentre infestado o por sus condiciones materiales no permita practicar la desinfestación o desinfección, la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado, ordenará que se practiquen las obras de acondicionamiento que estime necesarias y si éstas no se efectuaren, ordenará la medida de seguridad correspondiente.

ARTICULO 140.- 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 y Seguridad Social del Estado, la cual indicará la frecuencia del tratamiento.

ARTICULO 141.- El aseo, las desinfecciones y desinfestaciones a que se refiere el artículo anterior, serán realizadas cuando los propietarios o encargados se rehúsen a verificarlo, por la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado, corriendo los gastos a cargo del propietario sin perjuicio de las sanciones a que hubiere lugar.

ARTICULO 142.- Las empresas particulares o instituciones oficiales ajenas a la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado que se dediquen a practicar desinfestaciones, se sujetarán a la vigilancia de la misma y someterán a su aprobación, los procedimientos y el uso de las substancias que empleen.

La Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado fijará la periodicidad de las desinfestaciones y desinfecciones de acuerdo a las actividades que realicen, productos que se elaboren o servicios que se presten en los establecimientos.

TITULO SEXTO

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

CAPITULO I

DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 143.- El servicio público de rastros del Estado de Guanajuato, así como todos aquellos subsidiarios o conexos, se prestarán por conducto de los Ayuntamientos.

ARTICULO 144.- Corresponde a los Ayuntamientos ejercitar las siguientes funciones:

I.- Regular 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 los servicios generales de los mismos como a continuación se especifican:

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 en los mercados de canales y vísceras; 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 145.- 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 146.- En los lugares en que se practique la inspección sanitaria a los rastros, no se permitirán la entrada al público hasta que así lo disponga el administrador del rastro, siempre y cuando haya terminado la revisión sanitaria.

CAPITULO II

DEL SERVICIO DE CORRALES

ARTICULO 147.- En los rastros del Estado de Guanajuato habrá corrales de desembarque y corrales de depósito, quedando exceptuados aquéllos que por falta de espacio o la escasa matanza no puedan contar con los dos.

ARTICULO 148.- Los corrales de desembarque de ganado, estarán abiertos al servicio público, todos los días sin excepción, aun los feriados, para recibir el ganado que se destine al sacrificio.

ARTICULO 149.- 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 150.- Ningún animal en pie que se encuentre en los corrales podrá salir del rastro sin que previamente se cumplan las disposiciones sanitarias.

ARTICULO 151.- Todo ganado que se introduzca al rastro para su sacrificio, será desembarcado y reconcentrado en los corrales para su inspección sanitaria en pie.

CAPITULO III

DEL SACRIFICIO DE GANADO

ARTICULO 152.- Los animales destinados al sacrificio, permanecerán en los corrales del rastro por lo menos veinticuatro horas antes de la matanza.

ARTICULO 153.- Los animales que se encuentren en el encierro, pasarán a matanza o al anfiteatro, según el resultado de la inspección sanitaria.

ARTICULO 154.- A los departamentos 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.

ARTICULO 155.- 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.

CAPITULO IV

DE LAS CANALES Y VISCERAS

ARTICULO 156.- En el área de canales se dispondrá de las perchas necesarias para colgarlas.

ARTICULO 157.- En el área de vísceras se contará con las mesas necesarias para la colocación de las mismas.

ARTICULO 158.- Las canales que se reciban en el rastro de procedencia extraña a los mismos, 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 159.- Los rastros contarán con refrigeración, destinada exclusivamente para los productos provenientes de la matanza.

ARTICULO 160.- 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 pailas, según proceda.

ARTICULO 161.- 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 autorice la administración del rastro.

CAPITULO VI

DEL ANFITEATRO, HORNO CREMATORIO Y PAILAS

ARTICULO 162.- En el anfiteatro de los rastros, se efectuarán:

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

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

ARTICULO 163.- Las carnes y despojos impropios para el consumo mediante declaración del servicio sanitario, serán destruidos en el horno crematorio o pailas destinadas al efecto, bajo la vigilancia de sus comisionados y del personal del rastro.

ARTICULO 164.- El sacrificio de animales enfermos o sospechosos, se hará al terminar la matanza de los animales sanos y por ningún motivo deberán utilizarse los mismos utensilios.

ARTICULO 165.- En el área de pailas se efectuará:

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

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

III.- La fritura y extracción de grasas; y

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

CAPITULO VII

DE LOS REQUISITOS

ARTICULO 166.- Los rastros o mataderos, ya sean públicos o privados, deberán llenar los requisitos que marca la Ley y contarán invariablemente con Licencia Sanitaria.

ARTICULO 167.- Los animales de las especies cuyas carnes se destinen al consumo humano, deberán ser sacrificados precisamente en los rastros o mataderos autorizados por la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado.

ARTICULO 168.- Los rastros o mataderos deberán contar con un Médico Veterinario Zootecnista titulado, propuesto por la administración, quien será el responsable de las labores que se realicen en el interior, el cual deberá obtener autorización expresa de la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado.

ARTICULO 169.- El personal que labore dentro de un rastro o matadero, deberá contar con Tarjeta de Control Sanitario.

ARTICULO 170.- El Médico Veterinario Zootecnista 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 Y SU FUNCIONAMIENTO

ARTICULO 171.- Los rastros o mataderos, deberán estar situados en zonas suburbanas no afectadas por inundaciones regulares y frecuentes. Se ubicarán en sitios exactos de olores desagradables, humo, polvo u otros elementos contaminantes y de preferencia, cerca de los grandes centros de producción ganaderos o avícolas.

ARTICULO 172.- Los rastros deberán disponer de un espacio suficiente que permita la ejecución satisfactoria de todas las operaciones.

ARTICULO 173.- 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 174.- La iluminación, ya sea natural, artificial o mixta, no deberá modificar los colores de los productos. La intensidad no será inferior a 540 lux (50 bujías) para la inspección; 220 lux (20 bujías), para área 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 175.- 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, humo, entre otros.

ARTICULO 176.- Las aberturas de ventilación, deberán estar revestidas de tela metálica. Las ventanas que no abran deberán tener paneles completos de vidrio y las que se abran tendrán un revestimiento fijo de tela de alambre; estos revestimientos se dispondrán de manera que 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 177.- Todas las puertas que abran desde los departamentos en que se manipulen materias comestibles, si no están provistas de un filtro de aire eficaz y que funcione adecuadamente, deberán ser de cierre automático, ajuste perfecto y doble acción, tratando de que sean sólidas en la medida de lo posible.

ARTICULO 178.- Las escaleras situadas en las áreas donde se manipulen materias comestibles, serán construidas con material impermeable, no tóxico, no absorbente, no resbalante, 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 179.- 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 180.- Los rastros deberán estar diseñados y equipados de tal modo que se facilite la limpieza, la inspección sanitaria y la supervisión de la higiene de la carne.

ARTICULO 181.- Se evitará, utilizando diseños idóneos, que entren o aniden aves, roedores, insectos y parásitos; asimismo, deberán estar físicamente separadas las áreas donde se opere con materiales comestibles de aquéllas en que se trabaje con productos no comestibles.

ARTICULO 182.- Todas las salas de un matadero, a excepción de las que se utilicen para oficinas o vestidores de trabajadores e inspectores, deberán contar con:

I.- Techos: Proyectados y contruidos 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, antirresbalante 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 183.- 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 construcción de estos sistemas llenaran especificaciones habituales, debiendo estar separados de los locales donde se procese la carne.

ARTICULO 184.- En todos los casos, la eliminación de las aguas residuales se efectuará de tal modo que se evite la contaminación del suministro de agua potable.

ARTICULO 185.- Los sistemas de eliminación de aguas residuales deberán ser aprobados por las autoridades sanitarias.

ARTICULO 186.- Se deberá contar con corrales cubiertos o descubiertos de acuerdo a las condiciones climatológicas de las zonas donde se instale el rastro.

ARTICULO 187.- Los corrales deberán estar contruidos y ser conservados en óptimas condiciones, pavimentados o entarimados, con bebederos y comedores con zonas de sombra, tomas de agua, desagües suficientes para el buen aseo de los mismos y, además, contar con los siguientes requisitos:

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

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

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.

ARTICULO 188.- Cuando en un matadero se manejen diferentes especies animales, los corrales deberán estar dispuestos de manera que resulte imposible el tránsito cruzado entre ellas.

ARTICULO 189.- Para la recepción de las aves, se dispondrá de corrales con piso pavimentado y desagüe, debiendo estar construidos con malla tipo gallinero y ubicados de tal forma que permitan realizar la inspección ante mortem.

ARTICULO 190.- 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 191.- 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 animales, cada una de ellas deberá contar con este tipo de locales, separados físicamente unos de otros.

ARTICULO 192.- Deberán estar provistos 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 193.- 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 194.- 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.

ARTICULO 195.- Todos los locales en que se maneje carne o subproductos de ésta, tendrán lavamanos dispuestos de tal forma que sean de fácil acceso al personal y se debe contar con agua fría y caliente, teniendo especial cuidado de que los grifos no se accionen con las manos y nunca falte jabón inodoro, debiendo tener un número suficiente de botes para basura accionados por pedal.

ARTICULO 196.- Se deberá contar con áreas independientes para:

I.- Preparación de las grasas comestibles;

II.- Almacenamiento de pieles; y

III.- Almacenamiento de cueros, pezuñas y grasas animales no comestibles.

ARTICULO 197.- Se puede prescindir de las áreas mencionadas en el artículo anterior, si las materias motivo de él, son retiradas diariamente del rastro.

ARTICULO 198.- La carne que salga del anfiteatro como apta para el consumo humano, podrá llevarse a la sección de productos comestibles del matadero, en condiciones adecuadas para evitar su contaminación.

ARTICULO 199.- 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 otras carnes, así como la posibilidad de sustituirse unas por otras.

ARTICULO 200.- Para almacenar la carne o cualquier otro producto decomisado, el rastro tendrá un local adecuado que se cierre con llave, o bien se dispondrá de otros medios para su eliminación o inutilización.

ARTICULO 201.- Las instalaciones y servicios para el personal de inspección y los del personal del rastro, deberán de estar separados físicamente, aunque 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, lavabos y retretes con agua corriente, caliente y fría en todo momento;

V.- Recipientes de material resistente y de fácil limpieza, con tapa de balancín para depositar basura; y

VI.- Cuarto de secado.

Todas estas instalaciones estarán bien iluminadas, ventiladas y en caso necesario con calefacción.

En ningún caso podrán comunicarse directamente con las demás áreas.

ARTICULO 202.- Los desechos procedentes de estas instalaciones, no deberán descargar en el sistema de evacuación de aguas residuales de la planta en ningún punto situado antes de los sumideros finales de los residuos aprovechables, si es que se opera obteniendo dichos productos.

ARTICULO 203.- Tanto los edificios como las instalaciones de los rastros y casas de matanza, así como las oficinas, vestidores, baños y comedores, destinados a los empleados o al servicio de inspección sanitaria, deberán mantenerse en todo momento en condiciones óptimas de funcionamiento e impecablemente limpios.

CAPITULO IX

DE LA UTILIZACION DE LAS INSTALACIONES

ARTICULO 204.- Si en un rastro o matadero se realizan operaciones que entrañen algún riesgo de contaminación de la carne, éstas deberán efectuarse en lugares separados físicamente de las salas que alojen productos aptos para el consumo humano.

ARTICULO 205.- Por ningún motivo se utilizarán los locales, el equipo y los utensilios que se manejan en el sacrificio y faenado de los animales, para otros fines como: Deshuesado, corte y otras manipulaciones de la carne.

ARTICULO 206.- El agua de 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 207.- 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 tendrán conexiones ni sifonado de retroceso con las del agua potable.

ARTICULO 208.- 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 de un color claro y tendrán desagüe para que puedan ser aseadas debidamente.

ARTICULO 209.- 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 ex profeso.

CAPITULO X

DEL EQUIPO Y UTENSILIOS

ARTICULO 210.- El equipo y utensilios que 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 superficies lisas;
- VI.- Sin grietas o endaduras (sic);
- VII.- No ser absorbentes; y
- VIII.- Ser de fácil limpieza y resistentes a la acción de los desinfectantes.

ARTICULO 211.- El equipo y utensilios manejados para materiales no comestibles o decomisados, se marcarán y no podrán utilizarse con los productos comestibles.

ARTICULO 212.- Los cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros que se requieran en las áreas de matanza y faenado no deberán usarse para el corte, deshuesado y preparación ulterior de la carne, aunque en ambos casos se trate de productos aptos para el consumo humano.

ARTICULO 213.- No deben 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 su uso inmediato en alguna de las zonas señaladas.

CAPITULO XI

DE LA HIGIENE DE LAS OPERACIONES

ARTICULO 214.- Todo el equipo y los utensilios de trabajo como: mesas, accesorios, cuchillos, cortadoras, vainas, chairas, sierras y recipientes, deberán limpiarse y desinfectarse exclusivamente por métodos físicos a intervalos frecuentes durante la jornada de trabajo.

ARTICULO 215.- Todo el material, equipo y utensilios, así como los locales y área de trabajo, deberán limpiarse y/o desinfectarse antes y al terminar las operaciones del día.

ARTICULO 216.- La administración del rastro deberá garantizar que:

I.- Las operaciones de lavado, limpieza y desinfección, se efectúen de conformidad con el presente Reglamento;

II.- Las canales o la carne 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 a algún área o en contacto con productos no comestibles, se limpie y desinfecte 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 sustancias mencionadas en la fracción anterior, se eliminen 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 sustancias que se usen por motivo de orden higiénico y que puedan contaminar la carne, se almacenen en un lugar separado de las áreas productos comestibles y que la manipulación se haga siempre bajo la supervisión de la autoridad sanitaria, la que deberá cerciorarse que no existe peligro de contaminación.

ARTICULO 217.- Los rastros y mataderos, deberán operar un programa permanente de control contra plagas de aves, roedores, insectos y demás fauna nociva.

ARTICULO 218.- Las zonas adyacentes al rastro, deberán examinarse con regularidad, para detectar con anticipación cualquier inicio de invasión de fauna nociva.

ARTICULO 219.- En el supuesto de que los animales dañinos lograsen entrar al matadero, se dará aviso inmediato por escrito a la autoridad sanitaria, la que ordenará las medidas a tomar para la erradicación de la plaga.

ARTICULO 220.- La carne, los utensilios y el equipo que se encuentren dentro de un local donde vayan a utilizarse plaguicidas, deberán sacarse en su totalidad con excepción de los que se encuentren fijos, mismos que serán cubiertos antes de aplicar el plaguicida y después de la maniobra. Para poder utilizarlos de nuevo, se lavarán cuidadosamente.

CAPITULO XII

DE LA HIGIENE DEL PERSONAL

ARTICULO 221.- 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 de Salud y Seguridad Social del Estado. Asimismo, se les dará a conocer el contenido del presente Título.

ARTICULO 222.- Todo el personal que labore en los rastros, inclusive el de la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado, deberá sujetarse a un examen médico general en el que se prestará especial atención a heridas o llagas infectadas, infecciones entéricas, en particular, parasitosis y condiciones de portador, especialmente respecto a la salmonella, brucella y enfermedades respiratorias.

ARTICULO 223.- Este reconocimiento médico a que hace referencia el artículo anterior, se efectuará invariablemente antes de ser empleado y deberá repetirse cuando clínica, oficial o epidemiológicamente esté indicado.

ARTICULO 224.- Será responsabilidad de la administración, asegurarse que ningún empleado que se sospeche, padezca o sea portador de alguna enfermedad transmisible, o bien que presente heridas, llagas o diarrea, se le permita trabajar en cualquier sección del matadero en una tarea donde sea posible contaminar directa o indirectamente la carne.

ARTICULO 225.- 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 podrán asignar comisiones en las que no contacte con los comestibles y hasta que la lesión en cuestión sane perfectamente.

ARTICULO 226.- La administración de los rastros deberá presentar a la autoridad sanitaria cuantas veces se le requiera, las Tarjetas de Control Sanitario.

ARTICULO 227.- Toda persona que trabaje en un rastro, deberá lavarse las manos frecuente y cuidadosamente con jabón inodoro o detergente y agua caliente, pero invariablemente lo hará:

I.- Antes de iniciar el trabajo;

II.- Después de hacer uso del retrete;

III.- Después de manejar materias contaminadas, desinfectándose; y

IV.- Cuantas veces sea necesario.

ARTICULO 228.- En las áreas donde se manipule carne apta para el consumo humano, los empleados deberán mantener su ropa de trabajo en un estado de limpieza que corresponda a la naturaleza de la tarea que cada persona lleve a cabo.

ARTICULO 229.- La ropa protectora deberá incluir: overol o bata, casco o gorra, guantes y botas de hule, debiendo estar confeccionada con materiales cien por ciento lavables o desechables y en ningún caso se permitirá que ésta se lave dentro de los locales donde se maneja la carne.

ARTICULO 230.- Toda acción que pueda contaminar potencialmente la carne, se restringirá totalmente en las áreas donde se manipule la misma.

CAPITULO XIII

DE LAS PRACTICAS DE OPERACION

ARTICULO 231.- Durante las operaciones de matanza, deberán observarse los siguientes principios:

I.- Sin excepción, todos los animales de matanza serán inspeccionados antes y después de su sacrificio;

II.- No podrá iniciarse el sacrificio de los animales si no se encuentra presente el inspector 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, se deberá realizar invariablemente antes del sangrado, debiendo cumplir las reglas que para tal fin se establecen;

VI.- Tanto la insensibilización como el sangrado, se efectuarán con la rapidez que puede 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 sangre se destina a preparar alimentos, deberá protegerse y manipularse higiénicamente;

IX.- Las canales deberán estar separadas unas de otras, para evitar la contaminación cruzada, especialmente una vez que se han desollado;

X.- La evisceración deberá efectuarse sin demora alguna;

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

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.

ARTICULO 232.- Las operaciones de degüello deberán realizarse de acuerdo a los siguientes principios:

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 cuando menos cada cuarenta y ocho horas, siendo preferible que sea corriente y se cuidará 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 que alguna secreción contamine la carne; y

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 233.- Las operaciones de faenado deberán realizarse de conformidad con los principios siguientes:

I.- Se debe prevenir eficazmente que las descargas orgánicas no contaminen la canal;

II.- Para los efectos de la fracción anterior, se entenderá cualquier material procedente del esófago, intestinos, recto, vesícula biliar, vejiga urinaria, útero o las ubres;

III.- Los despojos aptos para el consumo humano, deberán de manipularse lejos de las canales, de manera que no la contaminen ni se contaminen;

IV.- 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 él o los extremos cortados;

V.- El pene y el cordón espermático deberán ser extirpados de la canal;

VI.- En los casos en que un inspector considere que la forma en que se sacrifican o faenan los animales o como se manipulen, deshuesen o embarquen las canales o la carne, afecte desfavorablemente la calidad sanitaria de los productos cárnicos aptos para el consumo humano, dará aviso por escrito a su superior inmediato;

VII.- Se requerirá a la administración 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 puede reconocer plenamente las partes correspondientes a un mismo animal;

VIII.- Las vísceras y las cabezas serán inspeccionadas en los sitios específicos que de acuerdo con la administración, marque la autoridad sanitaria; y

IX.- No se podrá retirar del rastro ninguna parte de los animales de abasto sin la autorización del inspector en turno.

ARTICULO 234.- 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;

II.- El inspector será el custodio de los sellos y la tinta que se utilicen para marcar la carne, los que se usarán bajo su responsabilidad, pudiendo delegar esta función en 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 235.- 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; o

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 refrigerados, 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 (sic) 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 bajo 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

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

ARTICULO 236.- Para los animales destinados al abasto, los transportes estarán dispuestos de manera que:

I.- La carga y descarga sea fácil y rápida;

II.- Si se transportan diferentes especies, éstas viajen separadas, aunque preferentemente se traslade una especie a la vez;

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

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

V.- Siempre que se transporten animales vivos, se cuidará que la ventilación sea suficiente y adecuada; asimismo, se exigirá que las jaulas o cualesquier otra estructura utilizada sea fácil de limpiar y desinfectar; y

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

ARTICULO 237.- 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 o cualesquier otra mercancía que pueda perjudicar la calidad sanitaria del producto;

II.- La autoridad sanitaria podrá determinar las condiciones para el acondicionamiento de vehículos particulares que se destinen al transporte de la carne; y

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 de manera que la carne no envasada en ningún momento entre en contacto con el suelo;

e).- Las canales, medias canales o cuartos de reces que no estén congeladas ni envasadas adecuadamente, deben transportarse colgadas o colocarse en soportes o equipo análogo para dar cumplimiento a lo establecido en el inciso d), asimismo, 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 deberán 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 a granel, se usarán recipientes cerrados de material no corrosivo, no tóxico e impermeable;

i).- Los subproductos aptos para el consumo humano no 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.

ARTICULO 238.- Para los efectos de este Capítulo, se considerará como medios de transporte los vehículos automotores, embarcaciones, aeronaves y vagones de ferrocarril.

CAPITULO XV

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

ARTICULO 239.- Los productos de origen cárnico que no sean adecuados para el consumo humano, o bien, que hayan sido decomisados, deberán separarse inmediatamente después de su detección y ser aislados en recipientes, vagonetas, jaulas o locales claramente identificados, quedando a disposición de las autoridades sanitarias. Con el fin de identificar claramente estos productos, podrán ser analizados en el laboratorio mostrándose que han sido decomisados o son inadecuados para el consumo humano o animal.

ARTICULO 240.- El transporte de los decomisos dentro y fuera del rastro, se hará bajo la supervisión y a satisfacción del inspector encargado para garantizar que ninguna persona retirará o hará retirar alguna canal, trozo de carne, órgano, víscera o grasa que haya sido asegurado o retenido por el servicio de inspección sanitaria.

ARTICULO 241.- 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 se 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 242.- 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 243.- Las pruebas que se apliquen en el laboratorio de rastro, deberán ajustarse a los métodos conocidos o normalizados, a fin de que los resultados puedan interpretarse fácil y rápidamente.

ARTICULO 244.- Cada establecimiento deberá efectuar un control de laboratorio, independiente del que por razones de rutina establezca la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado.

ARTICULO 245.- Las pruebas mínimas que deben manejar rutinariamente los laboratorios de los rastros son:

I.- Triquinoscopía;

II.- Prueba de Nessler; determinación de nitrógeno amoniacal;

III.- Ziehl-Neelsen; para determinar la presencia de bacilos ácido-alcohol resistente;

IV.- Bacterioscopía; observación directa de grupos de microorganismos;

V.- Cuenta estándar; con el objeto de investigar el contenido de microorganismos vivos en la muestra;

VI.- Identificación por especie; para determinar la especie animal de que proceda la carne problema;

VII.- Naranja de Acridina; para marcar con fluorocromos los microorganismos en estudio;

VIII.- Determinación de pigmentos biliares en tejido graso; y

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 y Seguridad Social del Estado.

CAPITULO XVII

DE LAS CASAS DE SACRIFICIO O DE MATANZA

ARTICULO 246.- Cuando el número de animales a sacrificar o la frecuencia de la matanza no justifique la instalación de un rastro, la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado podrá autorizar la construcción de una casa de sacrificio o de matanza.

ARTICULO 247.- Para autorizar la construcción de una casa de matanza, se requerirá:

I.- Que la demanda doméstica de carne en un municipio, sea menor de cinco cabezas de cada especie al día; y

II.- Cuando se autorice la construcción de una plaza de toros, ésta deberá contar con una sala de matanza;

ARTICULO 248.- Estas salas de matanza, deberán dar cumplimiento a todos los puntos de este Título en lo que respecta a situaciones netamente sanitarias.

ARTICULO 249.- Los animales que se reciban en las salas de matanza, deberán ser inspeccionados invariablemente por el personal comisionado por la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado, antes y después del sacrificio, ya sea como resultado de la lidia en la fiesta brava o como consecuencia de la insensibilización y degüello.

ARTICULO 250.- 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 ex profeso, de material inoxidable. Queda prohibido derramar la sangre directamente en el piso, aun cuando se cuente con declive y coladeras de rejillas.

ARTICULO 251.- Excepcionalmente y siempre bajo la supervisión del personal de la Secretaría de Salud y Seguridad Social 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 víseras 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 252.- Estarán equipadas con piletas con agua corriente de tamaño proporcional al número de animales sacrificados para el lavado de las vísceras.

ARTICULO 253.- Sin excepción alguna, los encargados de las casas de matanza, solicitarán por escrito a las autoridades sanitarias con setenta y dos horas de anticipación, 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 254.- 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 previstos en este Título.

ARTICULO 255.- 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, toda vez que estas instalaciones no tendrán obligación de contar con refrigeración instalada.

CAPITULO XVIII

DE LAS AVES

ARTICULO 256.- 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 257.- La vigilancia sanitaria de los rastros de aves estará a cargo de un Médico Veterinario Zootecnista, el cual será responsable del mismo.

ARTICULO 258.- La inspección sanitaria de las aves, se practicará en el mismo rastro.

ARTICULO 259.- Los rastros a que se refiere el artículo anterior, deberán contar con un laboratorio debidamente equipado.

ARTICULO 260.- El sacrificio se efectuará de conformidad con los lineamientos ya establecidos por la autoridad sanitaria.

ARTICULO 261.- 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 262.- 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 263.- 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 procedimiento.

Las aves y sus productos, serán aislados en locales separados y serán motivo de notificación a las autoridades sanitarias, quienes determinarán su destino; en esos 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 264.- 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 en este Título.

ARTICULO 265.- 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, debiendo ajustarse su construcción y características a los requisitos señalados en este Título.

ARTICULO 266.- Las partes de la maquinaria e instalaciones, antes y después de su uso, deberán ser lavadas con jabón o detergente inodoro y enjuagadas, esterilizándose inmediatamente con vapor o sustancias químicas autorizadas por la Secretaría de Salud Federal.

ARTICULO 267.- 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 268.- 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 269.- 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 tal, que no puedan ser aprovechadas ninguna de sus partes como alimento.

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 270.- Todas las aves que sean sacrificadas y se destinen al público para su consumo, deberán ser presentadas para su inspección sanitaria veterinaria, completas, desangradas, desplumadas y sin vísceras. Las vísceras torácicoabdominales, 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, carne y otras.

ARTICULO 271.- 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, pulmones, pericardio, corazón, ganglios viscerales torácicos, peritoneo, hígado, ventrículo succenturiano, 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 y vísceras, para apreciar mejor la naturaleza y extensión de las lesiones.

ARTICULO 272.- 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, representando un riesgo para la salud pública.

Los segundos tendrán por objeto investigar las modificaciones de orden químico que puedan haber sufrido la carne y viseras por conservación inadecuada, por la contaminación de las mismas, por ingestión de alimentos alterados, tóxicos por medicamentos o por enfermedades padecidas 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 273.- 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 274.- Las carnes, vísceras y otras partes que sean declaradas propias para el consumo, serán marcadas con sello y tinta, mismos que deberán tener las características mencionadas en el Capítulo XIII de este Título.

ARTICULO 275.- El sello a que hace referencia el artículo anterior, se fijará en la piel que cubre la pechuga y en uno de los muslos.

ARTICULO 276.- Las canales después de su evisceración, serán lavadas cuidadosamente y preenfriadas a una temperatura menor de 6° centígrados, antes de presentarse al sellado.

ARTICULO 277.- Queda estrictamente prohibido destinar al consumo público, carne y vísceras de aves sin que tengan el sello de referencia.

ARTICULO 278.- Las carnes producto 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 decomisadas para su aprovechamiento o su destrucción en el caso de ser impropias para el consumo humano.

ARTICULO 279.- 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;

XI.- Difteria: aseguramiento total;

XII.- Enfermedad de Marek: 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 del 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.- Leucosis linfoide, mieloide, eritoleucosis: 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;

XXXIX.- Sarnas, según la extensión: aseguramiento total o parcial;

XL.- Septicemia por cólera, tifoidea, peratifoidea, erisipela y otras: aseguramiento total;

XL1.- Sinovitis infecciosa: aseguramiento total;

XLII.- Tiña: aseguramiento parcial;

XLIII.- Tuberculosis: aseguramiento total;

XLIV.- Ulceras, según su extensión y localización: aseguramiento parcial o total; y

XLV.- Viruela generalizada: aseguramiento total.

ARTICULO 280.- Serán aseguradas parcial o totalmente la carne y vísceras de las aves que presenten las siguientes condiciones:

I.- Alteraciones por escaldado, 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 parcial o total;

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 281.- Se entiende por establo, el lugar destinado a la explotación de siete o más vacas lecheras en producción o de quince o más cabras o borregos.

ARTICULO 282.- Los establos deberán satisfacer los requisitos establecidos por la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, la Ley Ganadera del Estado y las siguientes condiciones:

I.- Contar con Licencia Sanitaria;

II.- No tener comunicación con casa habitación;

III.- Estar ubicados fuera de las zonas urbanas;

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 y Seguridad Social del Estado.

ARTICULO 283.- Los establos productores de leche, comprendida en la categoría de pasteurizada preferente y preferente extra, deberán contar 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 infectocontagiosas;

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

V.- Servicios;

VI.- Fuentes de abastecimiento de agua potable y tanque de almacenamiento;

VII.- Ejercicio del ganado, cuando proceda;

VIII.- Vaciado de leche;

IX.- Enfriamiento y almacenamiento de leche;

X.- Lavado de equipo; y

XI.- Servicios sanitarios y regaderas para el personal.

ARTICULO 284.- Los establos productores de leche comprendida en la categoría de pasteurizada, deberán contar con las siguientes áreas destinadas a:

I.- Local para la estabulación de animales adultos;

II.- Local 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.- Local para partos;

V.- Local de aislamiento de animales con enfermedades infectocontagiosas;

VI.- Sistema de aprovisionamiento de agua potable;

VII.- Ejercicio del ganado, cuando proceda; y

VIII.- Servicios sanitarios y regaderas para el personal.

ARTICULO 285.- Los establos destinados a la producción de leche para consumo humano obtenido de otra especie animal, deberán llenar, en lo conducente, los requisitos sanitarios establecidos y los de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos.

ARTICULO 286.- Todo el personal que intervenga directamente en el proceso, transporte y venta de leche, deberá contar con Tarjeta de Control Sanitario.

ARTICULO 287.- Los establos deberán tener un Médico Veterinario Zootecnista autorizado por la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado, quien fungirá como responsable en el control sanitario de la leche.

ARTICULO 288.- Los propietarios o el responsable de los establos, están obligados a dar aviso inmediato a la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado, cuando tengan conocimiento de que algún integrante del personal padece alguna de las enfermedades siguientes:

I.- Cólera, fiebre tifoidea, salmonelosis, disentería bacilar y otras enfermedades infecciosas del aparato digestivo;

II.- Influenza epidémica, demás infecciones agudas del aparato respiratorio, infecciones meningocócicas y enfermedades causadas por estreptococos;

III.- Tuberculosis;

IV.- Difteria, tosferina, tétanos, sarampión, poliomielitis, rubéola y paritiditis infecciosa;

V.- Rabia, peste, brucelosis y otras zoonosis;

VI.- Fiebre amarilla, dengue y otras enfermedades virales transmitidas por artrópodos;

VII.- Paludismo, tifo, fiebre reumática transmitida por piojo, otras rickettsiasis y leishmaniasis, tripanosomiasis y oncocercosis;

VIII.- Sífilis, infecciones gonocócicas y otras enfermedades de transmisión sexual;

IX.- Lepra y mal del pinto;

X.- Micosis profunda;

XI. - Helmintiasis intestinales y extraintestinales; y

XII.-Toxoplasmosis.

ARTICULO 289.- El personal cuyas actividades estén relacionadas con el manejo del ganado y de la leche, deberá mantenerse aseado en su persona y utilizará el equipo sanitario.

ARTICULO 290.- Queda prohibida la ubicación de establos dentro del perímetro que como zona urbana determinen las autoridades municipales.

CAPITULO XX

DE LAS GRANJAS Y ZAHURDAS

ARTICULO 291.- Se entiende por zahúrda, el sitio en donde se realiza cualquier etapa del ciclo productivo: reproducción, cría y engorda.

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

ARTICULO 292.- Las zahúrdas deberán contar con autorización de funcionamiento otorgada por la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado.

ARTICULO 293.- Antes de la instalación de una zahúrda, el interesado deberá solicitar la autorización sanitaria para su funcionamiento.

ARTICULO 294.- La solicitud a que hace referencia 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).- Número oficial y 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, hidrografía y provisión de agua potable;
- b).- Planos arquitectónicos: plantas, detallando claramente la instalación y cimentación, fachadas, cortes sanitarios, niveles de iluminación y ventilación, diagrama de bloques; e
- c).- Instalaciones: hidráulicas, drenajes, incluyendo los correspondientes a aguas negras, aguas grises y pluviales, drenes, ventilación, sistema para eliminación de desechos sólidos y líquidos.

ARTICULO 295.- En lo referente a construcciones, se deberá acatar lo prescrito en el Título Tercero de este Reglamento.

ARTICULO 296.- Toda zahúrda 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 297.- 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 298.- La Secretaría de Salud y Seguridad Social 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 299.- Las zahúrdas deberán contar con un Médico Veterinario Zootecnista, previamente aprobado por la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado, quien será el responsable de la misma.

ARTICULO 300.- Queda prohibida la ubicación zahúrdas dentro del perímetro que, como zona urbana, determinen las autoridades municipales.

CAPITULO XXI

DE LOS APIARIOS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS PECUARIOS

ARTICULO 301.- Para el funcionamiento de los establecimientos a que hace mención este Capítulo, además de tenerse a lo dispuesto por la Ley y la Ley Ganadera del Estado, se atenderá a las Normas Técnicas que para tal efecto expidan la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, así como las Presidencias Municipales.

ARTICULO 302.- Los establecimientos objeto de este Capítulo, atenderán a los requisitos que para la expedición de Licencias Sanitarias, Tarjetas de Control Sanitario y condiciones higiénicas, contempla este Reglamento.

TITULO SEPTIMO

DEL AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO

CAPITULO I

DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 303.- Quedan sujetas a este Título, todas las aguas del Estado que se destinen a servicios públicos y/o domésticos.

ARTICULO 304.- 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 con fines comparativos, las diversas soluciones técnicas posibles para realizar una obra de provisión de agua potable y armonizarla con las ya existentes, en su caso;

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 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, igualmente, las plantas potabilizadoras y sus anexos;

IV.- Construcción: Los trabajos y materiales necesarios para establecer el servicio de agua potable, conforme a un proyecto aprobado; y

V.- Operación: Las labores necesarias para administrar, conservar, reparar, ampliar y mejorar el servicio.

ARTICULO 305.- 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, fijarán los requisitos que deberán reunir los proyectos de obras a que se refiere este Título, tanto para su construcción como para su operación.

CAPITULO II

DE LA POTABILIDAD DEL AGUA

ARTICULO 306.- Se considera agua potable, toda aquella cuya ingestión no cause efectos nocivos a la salud, para lo cual deberá llenar los siguientes requisitos:

I.- Caracteres físicos: De preferencia, la turbiedad del agua no exceda del número diez de la escala de sílice y su color del número veinte de la escala de platino cobalto. El agua será inodora y de sabor agradable.

Cuando por alguna circunstancia excepcional no se pueda dar cumplimiento a los requisitos anteriores, se admitirán aquéllos caracteres físicos que sean tolerables para los usuarios, siempre que no resultaren de condiciones objetables desde el punto de vista bacteriológico y químico;

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 las normas especiales de la fracción IV de este Capítulo.

Un 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" protéico hasta...	0.10
Nitrógeno "N" de nitritos - con análisis bacteriológicos aceptables – hasta...	0.05
Nitrógeno "N" de nitratos hasta...	5.00
Oxígeno "O" consumido en medio ácido hasta...	3.00
Sólidos totales, de preferencia hasta.	1,000
Alcalinidad...	400
Dureza total, expresada en CaCO ₃ , Hasta...	300
Dureza permanente o de no carbonatos, expresados en CaCO ₃ , en aguas naturales de preferencia hasta...	150
Cloruros expresados en Cl, hasta...	250
Sulfatos expresados en SO ₄ , hasta...	250
Magnesio expresado en Mg, hasta...	125
Zinc expresado en Zn, hasta...	15.000
Cobre expresado en Cu, hasta...	3.00
Fluoruros expresados en F, hasta...	1.50
Fierro y Manganeso expresados 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...	0.05
Compuesto fenólicos expresado en Fenol, hasta...	0.01
Cloro libre en aguas cloradas, no menos de....	0.20
Cloro libre en aguas sobrecloradas, no menos de 0.20 ni más de...	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 dé como resultado final menos de veinte organismos de los grupos colí y coliforme por litro de muestra, definiéndose como organismos de estos grupos, todos los bacilos no esporógenos, gram 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, con un PH inferior a 10.6 a 25° centígrados;

b) - La alcalinidad de carbonatos normales será menor de 120 partes por millón, para lo cual la alcalinidad total, en función del PH, estará limitada según la escala siguiente:

VALOR DEL PH	ALCALINIDAD TOTAL MAXIMA 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	170
10.5 a 10.6	160

c).- La alcalinidad total no excederá a la dureza total en más de 35 miligramos por litro o partes por millón, ambas calculadas como CaCO₃.

ARTICULO 307.- 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 308.- 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 309.- Para comprobar la potabilidad del agua de las fuentes de abastecimiento a que hace mención el artículo anterior, la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado, practicará análisis trimestrales y aplicará el tratamiento que para ello fijen las Normas Técnicas.

ARTICULO 310.- La Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado, velará por que las obras de provisión de agua en servicios, garanticen la potabilidad de la misma en su distribución.

ARTICULO 311.- Toda fuente de provisión de agua potable, tendrá una zona de protección bien definida para evitar su contaminación.

ARTICULO 312.- 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 en cuanto a lo concerniente al aspecto sanitario.

ARTICULO 313.- Dentro de la zona de protección, quedan 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 314.- La captación de las aguas destinadas a consumirse sin tratamiento previo, deberá estar protegida en forma que garantice la conservación de sus condiciones de potabilidad.

CAPITULO III

DE LAS AUTORIZACIONES Y VIGILANCIA

ARTICULO 315.- Toda fuente de provisión de agua potable para consumo humano, estará sujeta a la vigilancia de la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado, quien resolverá sobre su potabilidad de acuerdo con el análisis que de ella hagan sus laboratorios o peritos particulares u oficiales reconocidos por la misma.

La vigilancia a que se hace mención en el párrafo anterior, se efectuará con una periodicidad semestral.

Las autoridades, entidades o personas a cuyo cargo se encuentren las provisiones de agua, serán directamente responsables de la potabilidad de las aguas en todo tiempo, así como de la aplicación de los procedimientos de depuración aprobados por la Secretaría de Salud del Gobierno Federal.

ARTICULO 316.- La distribución de las aguas destinadas al consumo público, se hará mediante conductos cerrados y a presión. Los materiales que se empleen deberán garantizar la conservación de las cualidades del agua distribuida.

ARTICULO 317.- Para conceder autorización a 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 y Seguridad Social del Estado y el interesado, a las que serán sometidas durante un plazo no menor de noventa días.

ARTICULO 318.- Las personas físicas o morales que contaminen el agua de las fuentes de abastecimiento 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 este Título, serán sancionadas de conformidad con las disposiciones aplicables.

CAPITULO IV

DEL ABASTECIMIENTO

ARTICULO 319.- 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.

CAPITULO V

DEL ALCANTARILLADO

ARTICULO 320.- Para la implantación de los sistemas de alcantarillado, el Gobierno del Estado, los Municipios o la entidad encargada de la ejecución de las obras, requerirá la autorización de la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado, a efecto de que sea ésta quien se encargue de la inspección de las obras.

ARTICULO 321.- Para 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.

TITULO OCTAVO

DE LOS RECLUSORIOS

CAPITULO I

DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 322.- Lo establecido en este Título, se aplicará en las instituciones de reclusión dependientes de la Dirección de Prevención y Readaptación Social del Estado, destinadas a la custodia preventiva de indiciados, procesados y sentenciados.

ARTICULO 323.- Corresponde a la Dirección 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 de la Libertad para el Estado, sin perjuicio de la competencia que en esta materia corresponde.

ARTICULO 324.- 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 325.- La Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado, estará facultada para celebrar convenios con otras dependencias de la administración pública, tanto federal como estatal, para la internación de reclusos que implique el traslado de éstos a establecimientos especializados, cuando sea necesario para su tratamiento médico o psiquiátrico.

Asimismo, coordinará actividades con otras dependencias o entidades públicas paraestatales que coadyuven a la realización de las políticas de readaptación social y prevención de la delincuencia.

ARTICULO 326.- Los reclusorios para indiciados y procesados serán distintos a los destinados a sentenciados y de aquéllos en que se deban cumplir arrestos de carácter administrativo.

Las mujeres serán internadas en establecimientos diferentes de los destinados a lo (sic) hombres.

ARTICULO 327.- 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.

ARTICULO 328.- La Dirección de Prevención y Readaptación Social y las Presidencias Municipales, en su caso, cuidarán que los centros de readaptación social 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.

CAPITULO II

DE LOS SERVICIOS MEDICOS

ARTICULO 329.- Los reclusorios del Estado de Guanajuato, contarán permanentemente con servicios médico-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 requerirse 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 330.- Sin perjuicio a lo dispuesto por el artículo anterior y a solicitud escrita del interno, de sus familiares o de las personas previamente designadas por aquél, 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 331.- Los servicios médicos de los reclusorios velarán para la salud física y mental de la población carcelaria, así como por la higiene general del establecimiento.

ARTICULO 332.- Cuando el tratamiento médico quirúrgico, psiquiátrico o de cualquier índole, o los procedimientos para el diagnóstico a juicio del jefe de los servicios médicos, impliquen graves riesgos 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 personas previamente designadas por éste, o en ausencia de uno y otros, por el director del establecimiento o el jefe de los servicios médicos del propio reclusorio. 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 333.- Quedan prohibidas las prácticas experimentales biomédicas.

ARTICULO 334.- Los dormitorios o secciones destinados para custodia en aislamiento, serán visitados diariamente por el médico general y por el psiquiatra del reclusorio.

ARTICULO 335.- Los internos que habitualmente observen mala conducta y cuyas relaciones con el personal del reclusorio y demás internos sean conflictivas, deberán ser estudiados por el médico psiquiatra del reclusorio para determinar su condición mental. Dichos internos estarán bajo vigilancia médica.

ARTICULO 336.- Los internos que se encuentren perturbados de sus facultades mentales, deberán ser enviados al hospital psiquiátrico que exista en la entidad y por ningún motivo deberán permanecer en el centro de readaptación social.

Si el departamento psiquiátrico del centro dictamina que el interno padece de una enfermedad mental y tomando en cuenta su alto índice de peligrosidad, el paciente es susceptible de ser tratado en otra institución especializada de carácter asistencial, 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 337.- 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 338.- Cuando a juicio del servicio médico del reclusorio, un interno deba someterse a una dieta especial, ésta le será proporcionada por el establecimiento.

ARTICULO 339.- En los centros de reclusión para mujeres, se proporcionará a éstas atención médica especializada durante el embarazo y servicios ginecológicos y obstétricos de emergencia.

ARTICULO 340.- Los hijos de las internas que nazcan dentro de la institución penitenciaria y que permanezcan dentro de ella, recibirán atención pediátrica, educación y alojamiento en alguna estancia infantil, para lo que se solicitará el apoyo del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia Estatal.

CAPITULO III

DE LA PREVENCIÓN Y VIGILANCIA

ARTICULO 341.- 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 pudiere resultar contrario a los fines del reclusorio, o bien, que ponga en peligro la seguridad y el orden del mismo.

ARTICULO 342.- Todo individuo ajeno al personal de la institución, requerirá para entrar a ésta, autorización expresa del director. Asimismo, se necesitará un permiso especial para introducir cualquier objeto y las personas, 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 343.- 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 IV

DE LAS INSTALACIONES

ARTICULO 344.- La Dirección de Prevención y Readaptación Social del Estado o las Presidencias Municipales, según competa, se harán cargo de que tanto las instalaciones en general, como la iluminación, ventilación y suministro de agua, cubran las necesidades de la población reclusa.

ARTICULO 345.- Las áreas destinadas a los internos, deberán estar separadas de las de gobierno y administración.

ARTICULO 346.- Los internos de los establecimientos se alojarán en dormitorios generales, divididos en cubículos para el acomodo de tres personas como máximo. En la estancia de ingreso y en los dormitorios destinados a tratamientos especiales en aislamiento, los cubículos serán individuales.

ARTICULO 347.- Todos los reclusorios, contarán con un excusado, lavabo y regadera por cada cinco internos cuando menos, los cuales estarán dotados con agua caliente y fría, jabón, papel y desodorante.

ARTICULO 348.- Los locales donde se elaboren los alimentos que se destinen para el consumo, deberán reunir las condiciones de higiene y limpieza señaladas en este Reglamento.

ARTICULO 349.- Los locales destinados para el consumo de alimentos, deberán reunir los requisitos necesarios de higiene, así como estar debidamente adecuados para este fin.

ARTICULO 350.- La Dirección de Prevención y Readaptación Social del Estado o las Presidencias Municipales, según competa, mantendrán en forma permanente, servicios de fumigación.

CAPITULO V

DEL PERSONAL

ARTICULO 351.- El personal que intervenga en la preparación y manejo de alimentos, deberá contar con Tarjeta de Control Sanitario vigente y se mantendrá perfectamente aseado en su persona e indumentaria, poniendo especial atención en el cabello y las manos.

ARTICULO 352.- El personal administrativo, técnico, de vigilancia y demás, se someterá invariablemente a exámenes médicos bimestrales.

TITULO NOVENO

DE LOS BAÑOS PUBLICOS

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 353.- Para los efectos de este Título, se entiende por baño público, todo lugar o establecimiento destinado a utilizar el agua para el aseo corporal, el deporte de natación, para uso medicinal bajo la forma de baño y al que pueda concurrir el público, ya sea con fines medicinales, deporte o diversión, inclusive los llamados "de vapor" y "de aire caliente".

ARTICULO 354.- Los baños instalados en hoteles, casas de huéspedes, clubes, asociaciones recreativas y centros de reunión en general, estarán sujetos a este Título.

ARTICULO 355.- Para la apertura y funcionamiento de los establecimientos objeto de este Título, se requerirá Licencia Sanitaria.

ARTICULO 356.- Para construir, adaptar o reparar un baño público, se necesita el permiso de la autoridad sanitaria.

Para este fin, deberá anexarse a la solicitud respectiva, el proyecto detallado de las obras que se pretendan ejecutar con los planos y memoria respectiva a que se refieren las disposiciones que se señalan en el Título Tercero de este Reglamento. Se especificará la naturaleza y origen del abastecimiento del agua y cuando la autoridad lo juzgue necesario, se remitirá el análisis bacteriológico y químico con las especificaciones reglamentarias. Se indicará en su caso, el sistema de calefacción y purificación del agua.

ARTICULO 357.- Los establecimientos destinados a baños, estarán invariablemente dotados de agua potable y deberán disponer de las cantidades

mínimas de agua como sigue: en los baños de regaderas 1,000 litros por cada vestidor y en los de tina 1,500 por cada uno de ellos.

ARTICULO 358.- Los locales de los baños públicos, deberán tener luz y ventilación directas 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 o ventanas, se tolerarán los tragaluces y las linternillas, previa aprobación de la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado, o bien, podrán emplearse medios artificiales de modo que la ventilación se haga cambiando en su totalidad el aire de los locales tres veces por hora y que la luz no sea nunca menor de sesenta lúminas.

En todo caso, se evitará que se formen corrientes de aire cuya velocidad sea mayor de 30 centímetros por segundo.

ARTICULO 359.- El piso de los gabinetes y de los cuartos de regaderas, tinas, lavabos, estufas y salones de masaje, será impermeable y rugoso, sin salientes cortantes. Deberá tener una inclinación no menor del 1% 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 2 metros de altura como mínimo; serán lisos y de material impermeable, fácilmente aseable.

ARTICULO 360.- Los baños públicos tendrán la instalación necesaria para desinfectar al autoclave, por ebullición o por otro procedimiento, las toallas, las sábanas y demás ropa ya usada.

ARTICULO 361.- En cada departamento de los baños deberá haber excusados reglamentarios, convenientemente distribuidos. En los departamentos de regadera y en las albercas, habrá además, mingitorios, cercanos pero independientes de aquéllos y de éstos.

Por cada veinte vestidores o locales individuales, habrá como mínimo un excusado y dos mingitorios en los departamentos de hombres y dos excusado (sic) en los departamentos de mujeres. Para el público que espera y para los empleados, habrá gabinetes separados para cada uno de los dos sexos.

ARTICULO 362.- Los establecimientos de baños deberán contar en cada uno de sus departamentos y en lugar accesible a los bañistas, con bebederos sanitarios de agua potable, en la proporción mínima de uno por veinte vestidores o fracción.

ARTICULO 363.- 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 100 litros por cada vestidor de tales departamentos.

ARTICULO 364.- En los baños públicos sólo se usará agua que llene los requisitos de potabilidad en los términos de este Reglamento.

Los baños tendrán una instalación que permita extraer agua para comprobar que ésta existe y tomar muestras para su análisis antes de que se use o de que entre a los depósitos de almacenamiento.

ARTICULO 365.- Habrá timbres eléctricos al alcance de los bañistas, cerca de las tinas y en las estufas y estarán instalados de tal modo que no puedan causar descargas eléctricas ni accidentes. En todo caso, su carga no será mayor de 12 voltios.

ARTICULO 366.- 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 367.- El aseo general de los establecimientos de baños se hará invariablemente antes de que comience el servicio. Para recoger el polvo se usará el sistema de absorción y en los pasamanos o lugares en que, por su forma, no pueda usarse tal sistema, se utilizarán lienzos húmedos.

ARTICULO 368.- En todo establecimiento de baño y sus dependencias, estarán estrictamente prohibidas la venta e introducción de bebidas alcohólicas.

ARTICULO 369.- Se prohíbe la entrada a los baños a personas con síntomas ostensibles de alguna enfermedad, 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 370.- Los jabones y los estropajos, zacates o lienzos propios para enjabonar, así como los cepillos u otros útiles destinados a frotar el cuerpo, serán siempre individuales.

Después de usados, se procederá a esterilizarlos, excepto los estropajos y zacates que deberán ser destruidos por incineración.

ARTICULO 371.- Los baños públicos deberán tener siempre ropa limpia y desinfectada a disposición de los bañistas, en la inteligencia que, por lo menos suministrarán una toalla limpia a cada bañista.

La ropa usada por uno de éstos, deberá ser recogida inmediatamente y desinfectada al autoclave, por ebullición o con vapor y lavada y secada

eficientemente, antes de que pueda volverse a emplear. Los trajes de baño proporcionados por el establecimiento, serán invariablemente desinfectados al autoclave.

ARTICULO 372.- Se prohíbe que en los gabinetes haya peines o cepillos de cabeza para uso común de los bañistas.

Las sustancias de tocador deberán estar en recipientes de los que se puedan extraer asépticamente.

CAPITULO II

DE LOS BAÑOS DE TINA

ARTICULO 373.- Los gabinetes para baños de tina, tendrán dispositivos que permitan regular la temperatura del agua y, además, regaderas que llenen igual requisito.

ARTICULO 374.- Las tinas serán en su interior de material impermeable y fácil de asear. Las uniones de los paramentos entre sí y con el fondo, deberán ser resueltas en superficies curvas.

ARTICULO 375.- Las tinas se mantendrán siempre en perfecto estado de aseo; serán lavadas por frotamiento y con chorro de agua hirviendo, en presencia de la persona que vaya a usarlas.

CAPITULO III

DE LOS BAÑOS DE REGADERA

ARTICULO 376.- El departamento para baños de regadera individual, se compondrá como mínimo de un vestidor y de una pieza destinada propiamente a la regadera.

ARTICULO 377.- Los baños de regadera estarán dotados de agua fría y caliente. Tendrán dispositivo que permita regular la temperatura y las tuberías deberán estar colocadas de manera que no tengan contacto con el usuario. El funcionamiento eficiente de las regaderas, deberá ser comprobado por el encargado del establecimiento inmediatamente antes de que las utilicen los bañistas.

ARTICULO 378.- El departamento para baños colectivos de regadera, tendrá sus vestidores adyacentes y comunicados directamente con él.

Las regaderas distarán entre sí 1 metro por lo menos y el número de personas que se bañen al mismo tiempo, no excederá al de regaderas.

ARTICULO 379.- En los departamentos de regaderas podrá haber duchas de alta presión, pero en todo caso, las habrá también de baja presión destinadas al aseo de los bañistas.

La presión en las duchas y en las regaderas de alta presión no pasará de 2 atmósferas y estará indicada en lugar visible.

CAPITULO IV

DE LOS BAÑOS DE VAPOR Y AIRE CALIENTE

ARTICULO 380.- Las estufas para baños de vapor o de aire caliente, estarán construidas de materiales que impidan la transmisión del calor a los departamentos contiguos.

Sus pisos, rugosos necesariamente, serán de cemento, mosaico, granito artificial o de cualquier otro material duro o impermeable.

Para evitar las molestias que pueda causar el calentamiento excesivo de los pisos, podrán usarse parrillas construidas con tiras de madera de 5 a 8 centímetros de altura y separadas por intervalos no mayores de 5 centímetros.

ARTICULO 381.- La introducción del vapor o aire caliente a las estufas, se hará en tal forma que se obtengan temperaturas uniformes a iguales alturas del piso y que no pueda originar accidentes a los bañistas.

La temperatura máxima será de 60 grados centígrados para baño de vapor y de 50 grados centígrados para el aire caliente, comprobada por termómetros colocados a diferentes alturas.

ARTICULO 382.- 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.

Las planchas de masaje se calentarán antes de usarse. Inmediatamente después de usadas por alguna persona, deberán ser lavadas con chorro de agua caliente.

Se prohíbe usar en la plancha para masaje, o en las gradas, ropa que no esté esterilizada.

ARTICULO 383.- El número de bañistas que puede permitirse por una estufa, no excederá de uno por cada metro cuadrado de piso.

ARTICULO 384.- El salón de masaje, si estuviere separado de las estufas, dispondrá de radiador u otro medio de calefacción para mantenerlo a temperatura no menor de 25 grados.

ARTICULO 385.- Habrá siempre regaderas de agua fría y caliente en lugar inmediato a las estufas. Tanto las regaderas como las albercas adscritas a estos baños, se sujetarán a las disposiciones del presente Título.

ARTICULO 386.- 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

DE LAS ALBERCAS

ARTICULO 387.- Los propietarios de albercas tendrán la obligación de advertir en todos sus anuncios, si están cubiertas, protegidas contra el viento o al aire libre.

ARTICULO 388.- En las albercas cubiertas habrá luz central y lateral. El área de los tragaluces no será menor de la mitad del área del estanque.

ARTICULO 389.- En las albercas, la cantidad de agua se calculará de manera que se tenga una entrada de líquido de 100 litros por hora y por metro cuadrado de la superficie del agua, o bien, que su desinfección sea continua.

ARTICULO 390.- La temperatura del agua de las albercas será de 18 grados centígrados como mínimo.

ARTICULO 391.- Las albercas con servicio nocturno estarán iluminadas de modo que no se produzcan sombras y que en ningún lugar la intensidad de la luz sea menor de 60 lúminas.

ARTICULO 392.- Las albercas serán en forma tal que su perímetro no presente entrantes ni salientes.

ARTICULO 393.- Ningún estanque de natación para adultos tendrá menos de 4 metros de ancho.

ARTICULO 394.- En derredor de los estanques o albercas habrá un andén de un metro y medio de ancho, como mínimo, de material duro e impermeable, con superficie rugosa que impida resbalar, fácil de asear y con declive de 1%, para que el agua que caiga en él pueda deslizarse hacia conductos que la alejen de la alberca.

ARTICULO 395.- Sobresaliendo del andén en la orilla de la alberca, habrá un reborde plano de 5 centímetros de altura y 30 centímetros de ancho, con aristas redondas y con pendiente de 1% hacia el exterior de la alberca.

ARTICULO 396.- En el andén o en lugares inmediatos a él, habrá dispositivos especiales aprobados por la autoridad, en donde los usuarios se bañen con agua corriente, antes y después de arrojarse al estanque, prohibiéndoseles la inmersión a aquéllos que lo hayan omitido.

ARTICULO 397.- En el paramento de la alberca y en todo su perímetro, habrá un rebosadero dispuesto en tal forma, que el agua que se derrame no pueda volver a la alberca y que los bañistas puedan utilizar para escupir sobre él.

Habrá en todo el perímetro de la alberca un asidero para los bañistas, pudiendo servir como tal la cresta del rebosadero o una barra o tubo metálico de 3 o 4 centímetros de diámetro, colocado de 8 a 10 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 12 centímetros de ancho, que sirva de descanso a los nadadores. Puede estar a una profundidad de 1.20 metros a 1.40 metros, respecto del nivel del agua, partiendo del punto en que el fondo de la alberca alcance esa misma profundidad.

ARTICULO 398.- Los muros de las albercas serán verticales, lisos, duros, impermeables y de color claro.

Las uniones que formem (sic) los muros de las albercas entre sí y con el fondo, deberán ser redondeadas, sin salientes ni asperezas.

ARTICULO 399.- El fondo de las albercas será de material impermeable, liso, sin salientes ni cortantes y de color claro.

ARTICULO 400.- La longitud de la alberca a partir de la parte menos profunda, será indicada de 2 en 2 metros, con cifras perfectamente visibles. La profundidad será señalada también, cada 2 o 3 metros en el andén que rodea el estante, así como en la superficie de dos paramentos que sobresalgan del agua para perfecto conocimiento del público y de los bañistas. Además se marcará PELIGRO en los lugares correspondientes a los cambios de pendiente. Cuando el fondo sea cuneiforme, las profundidades se indicarán en él por medio de círculos de colores perfectamente visibles.

ARTICULO 401.- Las torres de subida a los trampolines y plataformas y la parte posterolateral de estas últimas, tendrá barandillas que eviten caídas imprevistas. Los vigilantes harán que los nadadores no se aglomeren indebidamente en torres y plataformas.

ARTICULO 402.- Tanto las plataformas como los trampolines, harán una saliente de 1 a 3 metros sobre el agua, respecto del muro de la alberca.

ARTICULO 403.- Los vigilantes del establecimiento evitarán que en la proyección vertical de la extremidad de plataformas y trampolines y en un radio de 3 metros, haya nadadores.

Cuando algún bañista vaya a saltar desde lo alto, los nadadores próximos serán advertidos del salto que va a realizarse.

ARTICULO 404.- Adosadas a los muros habrá escaleras verticales con pasamanos a una distancia no mayor de 20 metros una de otra, para facilitar la salida de los nadadores fuera del estanque.

ARTICULO 405.- Toda alberca estará provista de salvavidas, garrochas, cuerdas y demás útiles propios para prestar auxilio a los nadadores, en caso de accidente.

ARTICULO 406.- Habrá en cada alberca un experto nadador que vigile constantemente a los bañistas y les preste auxilio en caso de accidente. Portará un distintivo por el cual pueda ser fácilmente reconocido.

ARTICULO 407.- En toda alberca habrá una o varias personas que sepan prestar los primeros auxilios a los bañistas en caso de ser necesario.

ARTICULO 408.- 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 409.- El procedimiento de desinfección a que se sujeten las aguas de las albercas, ha de ser previamente aprobado por la autoridad sanitaria.

ARTICULO 410.- Cuando el agua haya sido sometida al procedimiento de clorinación, deberá tener en cualquier momento no menos de 0.2 miligramos de cloro ni más de 0.5 miligramos por litro.

Los aparatos cloradores estarán en lugar separado de los estanques y dentro de un (sic) vitrina que permita su fácil examen y manejo.

Ninguna persona penetrará en la vitrina sin la correspondiente mascarilla protectora.

ARTICULO 411.- En las albercas en que se emplee el sistema de recirculación del agua, los aparatos cloradores, bombas y filtros, estarán en un lugar distinto de los

estanques, no accesibles al público ni a los bañistas, pero fácilmente vigilables por los empleados.

ARTICULO 412.- 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 sin que esto limite la desinfección continua de la misma.

ARTICULO 413.- Las bocas de las tuberías de entrada y salida del agua, así como las válvulas, deberán estar situadas y construidas en tal forma que no estorben a los bañistas ni pueden llegar a constituir un peligro para ellos.

ARTICULO 414.- El acceso de los bañistas al andén será por la parte menos profunda de la alberca. El máximo de bañistas que podrá admitirse en una alberca será de 1 por cada 2 y medio metros cuadrados de la superficie del agua.

En cada alberca habrá un letrero que anuncie este máximo.

ARTICULO 415.- 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 utilizados por los espectadores ni por los bañistas que aún lleven calzado de calle.

ARTICULO 416.- No se permitirá que se sitúen o pasen cerca de las albercas personas que lleven calzado de calle. La distancia a que pueden permanecer o pasar dichas personas, será de 3 metros como mínimo, del borde del estanque.

ARTICULO 417.- Se prohibirá que los bañistas tomen comestibles dentro de los estanques.

Igualmente, se impedirá que los bañistas y el público arrojen objetos al agua, excepto los usados en el deporte de natación.

ARTICULO 418.- Se prohíben arboledas a una distancia menor de 50 metros del borde del estanque.

TITULO DECIMO

DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA PRESTACION DE SERVICIOS COMO PELUQUERIAS, SALONES DE BELLEZA Y OTROS

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 419.- Este Título es aplicable sin distinción de categoría y ubicación, a las peluquerías, salones de belleza o estéticas, cuando así se identifiquen similares.

Para su funcionamiento se requiere Licencia Sanitaria, misma que se otorgará cuando se haya dado cumplimiento a los requisitos sanitarios señalados en este Título.

ARTICULO 420.- Los locales tendrán iluminación y ventilación naturales, artificiales o mixtas y mantendrán en condiciones higiénicas y libres de fauna transmisora. El material de los pisos y lambrines será de fácil aseo.

ARTICULO 421.- Las peluquerías y salones de belleza contarán con servicio de agua corriente, directo de la toma oficial, o derivado de la del servicio en que se establezcan, siempre y cuando no afecten el consumo de éste. En donde no exista este servicio, se contará con un recipiente provisto de llave que sirva para extraerla.

ARTICULO 422.- Los locales tendrán servicio sanitario, provistos con excusado y lavabo, mismos que invariablemente tendrán agua corriente, jabón, toallas, papel sanitario y desodorante para el uso del personal o la clientela. En su defecto, deberá existir fácil acceso a uno cercano.

ARTICULO 423.- Los sillones para uso de la clientela deberán estar separados entre sí, de eje a eje por lo menos un metro y medio y serán de material de fácil aseo, con los cabezales cubiertos con toallas renovables de papel o material plástico.

ARTICULO 424.- Los instrumentos, navajas, máquinas de rasurar o de corte de pelo, se conservarán en vitrinas cerradas y se esterilizarán antes de su uso en cada cliente.

ARTICULO 425.- Por cada dos sillones habrá un recipiente con tapa para depositar la basura, los desperdicios y el cabello cortado, debiéndose recoger éste inmediatamente después de cada servicio.

ARTICULO 426.- El personal está obligado a usar durante las horas de trabajo bata o filipina de color claro y en estado de aseo.

En los locales habrá batas, toallas y peinadores limpios en cantidad suficiente para ser utilizada en la clientela.

ARTICULO 427.- Los aparatos insufladores podrán ser de sistema de bomba, o provistos de bulbos o peras impulsadoras, quedando prohibidos los aparatos accionados con la boca.

ARTICULO 428.- Los aparatos para la aplicación de masaje se mantendrán limpios y en condiciones de no constituir medio de transmisión de enfermedades.

ARTICULO 429.- Las pinturas, cremas, lociones y en general todos los productos que se utilicen para aplicación directa a los clientes, requieren registro de la Secretaría de Salud Federal.

ARTICULO 430.- La construcción, adaptación o reacondicionamiento de los locales, quedará sujeto a lo previsto en el Título Tercero de este Reglamento.

ARTICULO 431.- Los materiales desinfectantes, insecticidas y raticidas que se utilicen, deberán contar con registro de la Secretaría de Salud Federal, debiéndose seguir para su aplicación las instrucciones permitidas en los mismos.

CAPITULO II

DE LAS TINTORERIAS Y PLANCHADURIAS

ARTICULO 432.- Se entiende por tintorería y planchaduría, todo establecimiento o taller abierto al público destinado a limpiar, teñir, desmanchar o planchar ropa, tapices, telas y objetos de uso personal o doméstico, cualquiera que sea el procedimiento que se emplee.

ARTICULO 433.- Para la expedición de la Licencia Sanitaria de los establecimientos referidos en el artículo anterior, deberá presentarse solicitud por cuadruplicado, en la que se asentará:

I.- Nombre del propietario;

II.- Ubicación exacta del establecimiento;

III.- Localidad;

IV.- Tipo de energético; y

V.- Tipo de desechos y características de los mismos.

ARTICULO 434.- Queda prohibido establecer tintorerías y planchadurías en los locales que no tengan acceso directo a la vía pública, no pudiendo instalarse, en consecuencia, en las privadas o interior de los edificios de departamentos.

ARTICULO 435.- Todo establecimiento de tintorería o planchaduría, deberá contar por lo menos con las siguientes áreas:

I.- Para recibo de ropa sucia;

II.- Para la desinfección de la ropa por soluciones germicidas;

III.- Para el lavado;

IV.- Para el secado de ropa;

V.- Para el planchado;

VI.- Para la clasificación, empaquetamiento, almacenamiento y entrega de ropa limpia; y

VII.- En un lugar separado, deberá tener servicio sanitario, el cual estará provisto de excusados, lavabos y regaderas con agua caliente y fría, que cubran las necesidades del personal.

ARTICULO 436.- Queda prohibida la comunicación entre el departamento de recibo de ropa, el de almacenamiento y el de entrega de ropa limpia.

ARTICULO 437.- El transporte de ropa sucia deberá hacerse en la siguiente forma:

I.- En sacos de lona que queden perfectamente cerrados;

II.- Los sacos de transporte de ropa sucia, deberán asearse y desinfectarse por lo menos cada 30 días, debiéndose marcar con una franja roja; y

III.- Cuando el transporte se practique por medio de vehículos, éstos deberán ser desinfectados con la misma periodicidad que los sacos.

ARTICULO 438.- El personal del departamento de recibo de ropa sucia, no podrá encargarse de la clasificación, empaquetamiento, tinte, almacenamiento y entrega de ropa limpia.

TITULO DECIMOPRIMERO

DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE

CAPITULO UNICO

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 439.- Se entiende por establecimiento de hospedaje el que proporciona al público alojamiento con o sin alimentos, u otros servicios conexos.

ARTICULO 440.- Para los efectos de este Título, se consideran comprendidos dentro de la denominación genérica de establecimiento de hospedaje, los hoteles, moteles, campamentos o casas rodantes, posadas, casas de huéspedes, casas de asistencia y casas de departamentos amueblados.

No quedan comprendidas en este Título las casas de asistencia privadas o familiares que no estén abiertas al público, sino a personas allegadas a la familia, en las cuales se destine un máximo de tres habitaciones como medio para auxiliarse en los gastos de alimentación y habitación de la misma.

ARTICULO 441.- Se entiende por hoteles los establecimientos de hospedaje que proporcionen alojamiento, por lapsos no menores de un día y que cuenten con un edificio construido o adaptado para ese objeto.

ARTICULO 442.- Se denominarán moteles los establecimientos de hospedaje que proporcionen alojamiento, así como lugar adecuado para guardar los automóviles de los huéspedes, por lapsos no menores de un día y que cuenten con un edificio construido y adaptado para ese objeto.

ARTICULO 443.- Se consideran como campamentos aquellas superficies al aire libre, delimitadas y acondicionadas, en las que puede instalarse equipo con el propósito de acampar.

Los terrenos para casas rodantes son superficies con características similares a las anteriores, destinadas al estacionamiento de vehículos de casas rodantes, en los que se proporcionan servicios complementarios a éstos.

ARTICULO 444.- La designación de posadas es común a los hoteles y moteles y se aplica a unos u otros.

ARTICULO 445.- Las casas de huéspedes o casas de asistencia son aquellos establecimientos de hospedaje, organizados bajo un régimen familiar, proporcionando alojamiento con alimentos por períodos de una semana o mayores.

ARTICULO 446.- Por casas de departamentos amueblados, se entienden aquellos establecimientos de hospedaje que proporcionen habitación con muebles y equipo y que cuentan cuando menos con baño, cocina, dormitorio, servicio de luz y agua, mediante períodos de 30 días o mayores. Los edificios destinados a proporcionar este género de hospedaje, deberán estar construidos o adaptados al objeto.

ARTICULO 447.- La apertura y explotación de un establecimiento de hospedería, no comprende el derecho de explotar giros anexos aun cuando éstos constituyan una misma unidad comercial con el citado establecimiento, en consecuencia, tales anexos deberán estar amparados por el documento que corresponda, según la

clase de giro de que se trate. Para los efectos de las autorizaciones, sólo se requerirá de una Licencia Sanitaria, en tanto que el establecimiento de hospedaje y los anexos formen una sola unidad económica propiedad de una misma persona.

ARTICULO 448.- En caso de enfermedad de un huésped, el propietario o encargado del establecimiento de hospedaje, exigirá al interesado que lo atienda el médico y si la enfermedad fuere infecciosa, dará aviso inmediato a la autoridad sanitaria del lugar o a la unidad de salud más cercana.

ARTICULO 449.- En caso de fallecimiento de un huésped, el propietario o encargado del establecimiento de hospedaje dará aviso inmediato al Agente del Ministerio Público en turno.

ARTICULO 450.- La ropa de cama y toallas que se utilicen en los establecimientos de hospedaje, deberán cambiarse diariamente y en su proceso de lavado observarse las condiciones que garanticen su desinfección.

ARTICULO 451.- Todas las partes de los establecimientos de hospedaje deben conservarse en condiciones de higiene y limpieza, con especial atención a los baños y sanitarios, así como cocinas y servicio de comedor.

ARTICULO 452.- Los establecimientos de hospedaje en su aspecto físico, deberán reunir los siguientes requisitos:

I.- Deberán contar como mínimo con un juego de sábanas, colcha y funda, así como un protector por cama; éste deberá ser de material impermeable o tela de espesor y confección tal que impida el paso de líquidos al colchón;

II.- El mobiliario se formará de cama, buró, guardarropa, cesto para basura y gabinete sanitario;

III.- La instalación sanitaria podrá ser colectiva o por habitación, debiendo contar como mínimo con excusado, lavabo y regadera, con céspedes y coladeras con trampas hidráulicas. En caso de ser servicio colectivo, deberá tener además mingitorios;

IV.- En los gabinetes sanitarios, los pisos deben ser de material impermeable y antirresbalante, con zoclo de mosaico o concreto;

V.- Los techos serán de material unido, pintado de color claro y en caso de existir falso plafón, éste será de material no combustible;

VI.- La iluminación deberá ser suficiente del exterior, cubriendo cuando menos un 20% del área del piso; y

VII.- La ventilación será directa del exterior, misma que tendrá un tercio del área de ventilación movable para renovación.

ARTICULO 453.- En los establecimientos de hospedaje, los servicios deberán contar con los siguientes requisitos:

I.- Regaderas, que pueden ser colectivas a razón de 1 por cada 5 huéspedes; excusados, que pueden ser colectivos a razón de 1 por cada 5 huéspedes, como mínimo; lavabos, que pueden ser colectivos, a razón de 1 por cada 10 huéspedes, como mínimo; mingitorios, que pueden ser colectivos a razón de 1 por cada 10 huéspedes como mínimo;

II.- Los muebles del excusado deberán desinfectarse, colocándose un cinta de garantía con la leyenda de "sanitizado" o "desinfectado";

III.- Agua potable en cantidad suficiente, a razón de 150 litros por habitación al día;

IV.- Depósito elevado o aljibe;

V.- Recolección diaria de basura y disposición adecuada; y

VI.- Los servicios sanitarios invariablemente cantarán con jabón, papel sanitario, toallas y desodorante en todas las habitaciones y en los sanitarios colectivos.

ARTICULO 454.- Los establecimientos de hospedaje deberán reunir los siguientes requisitos para la prevención de accidentes:

I.- Certificado de capacidad otorgado por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, para el manejo de calderas;

II.- Depósito de espacio abierto con protección adecuada a instrumentos de control para el combustible;

III.- Espacio abierto para ventilación con instrumentos de control y válvulas de seguridad para los calentadores;

IV.- La instalación eléctrica deberá ser fija y perfectamente oculta;

V.- Los edificios de cuatro o más pisos, deberán contar con elevador;

VI.- Deberán contar con un extintor en cada planta por cada 100 metros cuadrados del área habitacional y tratándose de edificios de tres o más pisos, contarán con sistema de hidrantes;

VII.- Los establecimientos con 20 o más cuartos contarán con servicio médico de planta;

VIII.- Contarán con sistema de iluminación de emergencia automática;

IX.- Los pasillos y escaleras estarán libres de artículos u objetos que impidan el paso;

X.- Las escaleras tendrán pasamanos y sus escalones serán de una altura adecuada; y

XI.- Contarán con un sistema de emergencia en caso de incendio y/o desastre.

TITULO DECIMOSEGUNDO

DEL TRANSPORTE ESTATAL Y MUNICIPAL

CAPITULO UNICO

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 455.- Los vehículos 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 456.- Siempre que se haga mención a vehículos, será en general a los que se refiere el artículo anterior.

ARTICULO 457.- Los vehículos deberán contar con permiso sanitario, el cual se encontrará colocado dentro del mismo a la vista del público.

ARTICULO 458.- Los vehículos deberán evitar la contaminación ambiental, para lo cual serán examinados periódicamente por la Dirección General de Tránsito del Estado o las Direcciones de Tránsito Municipal en su caso.

ARTICULO 459.- Los vehículos deberán ser desinfectados y desinfestados en los términos de este Reglamento.

ARTICULO 460.- La desinfección y desinfestación deberá realizarse ordinariamente cada dos meses. Extraordinariamente, cada vez que se requiera a juicio de la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado.

ARTICULO 461.- Se prohíbe dar servicio a quien expresamente haya sido declarado en aislamiento o cuarentena, o bajo tratamiento de alguna enfermedad infectocontagiosa.

Asimismo, se prohíbe el transporte de carga contaminada, infectada, en estado de descomposición o infestada, además, la que presente riesgo de explosión, corrosión, radioactividad e inflamable, o que pueda presentar riesgo a la tripulación o al ambiente.

ARTICULO 462.- Siempre que una persona enferma o sospechosa, o alguna carga contaminada sea transportada, el operador dará aviso a la autoridad sanitaria del lugar, a efecto de que interrumpa inmediatamente el servicio del vehículo y se proceda a su desinfección y desinfestación.

ARTICULO 463.- Se prohíbe dar servicio a pasajeros que aborden los vehículos en estado de ebriedad, o con marcado síntoma de encontrarse bajo los efectos de alguna droga, en este caso, el operador dará aviso a la policía.

ARTICULO 464.- Todos los vehículos deberán encontrarse en perfectas condiciones en su pintura interior y exterior, asientos, vidrios, timbres y puertas de ascenso y descenso.

ARTICULO 465.- Los operadores, invariablemente utilizarán ropa sanitaria, misma que será de color claro y en perfecto estado de aseo.

TITULO DECIMOTERCERO

DE LAS GASOLINERAS

CAPITULO I

DE LAS CONDICIONES GENERALES

ARTICULO 466.- En lo que se refiere a la construcción, instalación y operación de las estaciones de servicio al público, se estará a lo dispuesto por el Título Tercero de este Reglamento, en lo conducente y por tratarse de concesión, se estará a las normas y requisitos que al efecto determinen las dependencias federales competentes.

ARTICULO 467.- Todos los materiales que se empleen en la construcción de un expendio o depósito de gasolina y lubricantes, serán precisamente incombustibles.

ARTICULO 468.- Además de incombustibles, los paramentos de un expendio o depósito de gasolina y lubricantes deberán ser impermeables, sobre el lugar donde quede construido el tanque, así como en las bodegas, en el espacio o en las partes que deban ocupar los automóviles para ser provistos de gasolina. 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 precisamente impermeables, pero sí incombustibles.

ARTICULO 469.- Cuando en el mismo edificio donde se instale un expendio de gasolina, existan otros locales destinados para comercio diverso o para habitaciones deberán construirse muros que separen completamente los distintos departamentos y estar dotados de entradas absolutamente independientes.

CAPITULO II

DE LA INSTALACION DE LOS TANQUES

ARTICULO 470.- Todos los tanques destinados a contener gasolina que deba expendirse al pormenor en los expendios y depósitos de dicho combustible, deberán instalarse en forma subterránea.

ARTICULO 471.- Los tanques para el almacenamiento de gasolina de que habla el artículo anterior, deberán satisfacer las condiciones siguientes:

I.- Se construirán de lámina galvanizada y se alojarán dentro de una fosa de concreto armado con paredes de espesor mínimo de 10 centímetros, debiendo quedar entre el recipiente de lámina y las paredes laterales y el fondo de concreto armado, un espacio de 10 centímetros como mínimo, que se llenará de arena. También podrá construirse el fondo y las paredes de las fosas de tabique juntado y aplanado con cemento, debiendo cubrirse la fosa con una losa de concreto;

II.- Hasta la capacidad de 3 metros cúbicos deberá usarse lámina del número 14, como mínimo y por tanques de más de 3 hasta 5 metros cúbicos, se usará lámina del número 12, pudiendo, sin embargo, usarse más gruesa;

III.- La lámina de los tanques deberá recubrirse exteriormente con alguna pintura anticorrosiva, con asfalto o con alguna otra substancia intoxicable; y

IV.- Los tanques que en lo sucesivo se instalen estarán engargolados en doble costura o remachados. Las juntas estarán conectadas y hechas impermeables por cualquier método mecánico satisfactorio. También se aceptarán tanques soldados autógena o eléctricamente. En todo caso se sujetarán a prueba antes de instalarse. No se aceptará el uso de hule o empaques de ninguna especie.

ARTICULO 472.- Las fosas de los tanques tendrán una cimentación adecuada y hecha preferentemente con una sola dala de concreto armado y calculado el trabajo del terreno a no más de 500 gramos por centímetro cuadrado.

ARTICULO 473.- La parte superior de los tanques quedará a 40 centímetros como mínimo bajo el nivel natural del piso. Los huecos entre la fosa y el tanque y la

parte superior de éste, se llenarán con arena, cubriéndose el conjunto con una losa de concreto reforzado de 15 centímetros de espesor, cuando menos.

ARTICULO 474.- La losa de recubrimiento de todo tanque deberá sobresalir del perímetro de la fosa, cuando menos 20 centímetros por cada uno de sus lados.

ARTICULO 475.- Siempre se procurará que las fosas que contengan tanques subterráneos, queden sobre el nivel medio del agua subterránea; pero si por la profundidad resultara la fosa abajo del mismo nivel del agua subterránea, deberá hacerse consulta especial.

ARTICULO 476.- El tanque deberá tener una válvula de seguridad cerrada por peso.

ARTICULO 477.- Los tanques subterráneos de que tratan los artículos anteriores, estarán situados de manera que su distancia mínima a los límites de colindancias del expendio propiamente dicho, no sea menor de 3 metros.

ARTICULO 478.- Por ningún motivo será permitida la instalación de tanques subterráneos bajo las banquetas, arroyo de las calles y calzadas o jardines públicos.

ARTICULO 479.- Cuando en un mismo expendio (sic) o depósito de gasolina se establezcan dos o más tanques, éstos deberán tener uno respecto del otro, una separación mínima de 2.5 metros.

ARTICULO 480.- 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 6,000 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 aquéllos de los antiguos en los cuales se pretenda instalar otros tanques.

ARTICULO 481.- El extremo de la tubería por donde se haga el llenado de los tanques, deberá estar colocado cuando menos a 1.5 metros de distancia de cualquier puerta de entrada al expendio. Dicho extremo se cerrará con una tapa, con un candado u otra 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 movable de concreto o metal, a nivel del piso.

ARTICULO 482.- Cuando por las condiciones especiales del expendio, la caja que deba proteger el extremo del cubo 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.

ARTICULO 483.- Los propietarios, arrendatarios o encargados de expendios o depósitos de gasolina, tendrán la obligación de evitar que la gasolina se derrame o desperdicie penetre a los albañiles públicos.

ARTICULO 484.- Los tanques deberán estar dotados de un tubo ventilador, de fierro galvanizado, de 25 milímetros de diámetro como mínimo, que sobresalga cuando menos 3 metros por sobre las azoteas del expendio y de las casas colindantes. En el caso de que éstas se encuentren a una distancia menor de 3 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 2.5 centímetros.

ARTICULO 485.- Los tubos correspondientes a 2 o 3 tanques, como máximo, podrán conectarse a un solo tubo ventilador, siempre que dicha conexión se haga más de 30 centímetros de distancia de los tanques.

CAPITULO III

DE LOS REQUISITOS QUE DEBEN LLENAR LAS TUBERIAS

ARTICULO 486.- Las tuberías que se empleen en expendios y depósitos de gasolina y lubricantes y que están destinadas a contener, conducir o estar en contacto con dicho líquido o con los tanques destinados a almacenarlo, deberán ser de latón o de fierro galvanizado, lo mismo que las conexiones y accesorios correspondientes.

ARTICULO 487.- Las uniones de las tuberías con el tanque de almacenamiento, deberán atornillarse y no podrán emplearse empaques de materiales combustibles o que por la acción de la gasolina puedan destruirse, dando lugar a fugas.

ARTICULO 488.- Las conexiones de las tuberías entre sí, deberán protegerse usando litargirio, goma laca o cualquier otro material apropiado, con exclusión de hule u otro empaque similar.

ARTICULO 489.- La instalación de los tubos de descarga de los tanques será subterránea y dichos tubos conectarán directamente con las bombas aspiradoras.

ARTICULO 490.- Se colocarán mallas de latón desmontable, del número 30 o sea de 30 hilos por pulgada, en los siguientes puntos del trayecto de las tuberías y bajo el concepto de que dichas mallas deberán estar debidamente aseguradas:

I.- En el extremo del tubo ventilador;

II.- En el extremo del tubo llenador;

III.- En el extremo del tubo de registro;

IV.- En el extremo del tubo aspirador que conduce la gasolina a la bomba; y

V.- En los tubos que comuniquen entre sí dos o más tanques.

CAPITULO IV

DE LAS INSTALACIONES ELECTRICAS

ARTICULO 491.- Las instalaciones eléctricas que se empleen en los expendios y depósitos de gasolina, serán ocultas o visibles, pero en todos los casos, los alambres o cables conductores irán colocados dentro del tubo conducto que las proteja.

ARTICULO 492.- Los focos o lámparas de iluminación eléctrica estarán instalados en sockets sin llave. Los apagadores se colocarán fuera del lugar en que está instalado el tanque, a menos que esto sea materialmente imposible.

CAPITULO V

DE LAS BOMBAS Y VASIJAS MEDIDORAS Y DE LOS SERVICIOS DE AGUA Y DE AIRE COMPRIMIDO

ARTICULO 493.- Todos los expendios de gasolina deberán estar provistos para la venta del líquido, de bombas automedidoras.

ARTICULO 494.- La instalación de bombas en la orilla de la banqueta, en los casos que sea permitido, deberá hacerse precisamente frente al local donde se encuentra el expendio y el tanque, no pudiendo colocarse frente a locales distintos.

ARTICULO 495.- Los servicios de agua y de aire comprimido con los que estén equipados los expendios de gasolina, se dispondrán de manera que las mangueras correspondientes no queden arrastrando sobre la banqueta del arroyo después de haber sido utilizadas.

ARTICULO 496.- Los expendios que se construyan con bombas en el interior del local y que cuenten con equipos para proporcionar servicios de agua y aire comprimido, deberán tener también dichos equipos en el interior del local.

ARTICULO 497. – La (sic) máquinas compresoras de aire de los servicios en los expendios de gasolina, deberán instalarse en el lugar más alejado que sea posible de los locales y de las bombas.

ARTICULO 498.- 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 conserve su temperatura fresca. En todos los casos, el recipiente que contenga el aire comprimido se instalará lo más próximo posible a la compresora.

ARTICULO 499.- Antes de instalarse los depósitos para aire comprimido, deberán ser probados a una presión de 100 libras mayor de la máxima que vayan a soportar, a menos que hayan sido ya probadas 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 500.- Cada tanque de aire comprimido deberá estar equipado con una 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 que esas válvulas funcionan perfectamente en todo tiempo y de retirar del servicio el tanque o reparar su válvula, tan pronto como sufran algún desperfecto, para lo cual deberá probarse periódicamente.

ARTICULO 501.- Si entre la compresora y el recipiente de aire comprimido se instalare una válvula o llave de retención, será absolutamente indispensable que entre ella y la compresora se instale una válvula de seguridad.

ARTICULO 502.- No podrán utilizarse recipientes de aire comprimido si no están provistos de un manómetro colocado en lugar visible, que indique la presión del aire que contiene cada depósito, debiendo conservarse este aparato en perfectas condiciones de funcionamiento.

ARTICULO 503.- 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, la que se hará funcionar periódicamente.

ARTICULO 504.- La boca de succión de las compresoras deberá quedar lejos de los lugares donde el aire pueda estar cargado de vapores de gasolina u otros hidrocarburos, con objeto de que succione solamente 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 purgas.

ARTICULO 505.- Las tuberías y conexiones deberán resistir una presión hasta de 250 y 300 libras. Serán instaladas sólidamente y su longitud será los (sic) más corta posible.

ARTICULO 506.- Las llaves de conexiones a los motores de las compresoras, deberán instalarse fuera del lugar donde estén los tanques y las bombas de

gasolina. De no ser posible esto, se instalarán en el mismo local, pero dentro de cajas de seguridad que impidan que las flamas o chispas que se produzcan al conectar o desconectar puedan provocar un incendio.

ARTICULO 507.- Las rampas que se instalen en los expendios o depósitos de gasolina y lubricantes en los garages y estaciones de servicio y en los edificios destinados a estacionamientos de automóviles, que se utilicen para levantar esta clase de vehículos, deberán tener un dispositivo de seguridad que impida, aun en caso de descompostura su rápido descenso.

ARTICULO 508.- Igualmente, las rampas estarán dotadas de medios que aseguren los automóviles colocados sobre ellas, a fin de evitar que se deslicen.

ARTICULO 509.- Las llaves y válvulas que hagan funcionar las rampas, no deberán colocarse debajo de ellas, sino a distancia suficiente, para evitar que puedan ser movidas accidentalmente por las personas que se encuentren trabajando debajo de ellas.

ARTICULO 510.- Todos los expendios y depósitos de gasolina y lubricantes, deberán contar con una toma directa de agua, no siendo este requisito obligatorio si el expendio cuenta con agua potable propia y suficiente.

CAPITULO VI

DE LAS CONDICIONES ESPECIALES DE LOS EXPENDIOS DE GASOLINA, GARAGES, ESTACIONES DE SERVICIO Y ENGRASE, EDIFICIOS DESTINADOS A ESTACIONAMIENTO DE AUTOMOVILES EQUIPADOS CON BOMBA EN EL INTERIOR DEL LOCAL

ARTICULO 511.- 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 estrictamente prohibido que éstos se estacionen sobre las banquetas o arroyo de la calle para aprovisionarse de gasolina, aceite, agua o aire comprimido.

ARTICULO 512.- Los locales a que se refiere el artículo anterior, deberán contar con rampas de acceso de un ancho máximo de 3 metros y estar dispuestas en dirección a las bombas, no pudiéndose permitir que abarquen todo el frente del expendio.

ARTICULO 513.- Cuando no sea posible construir las rampas formando ángulo recto con la fachada del expendio podrá autorizarse su construcción en forma

diagonal, con un ancho máximo de 3 metros aun cuando por la forma que se les debe dar, resulten con más de los 3 metros, en la parte que corresponda a la guarnición de la banqueteta.

ARTICULO 514.- Si en la orilla de la banqueteta existen fajas destinadas a prados o camellones, podrá autorizarse que el nivel de aquéllas sea bajado para formar la rampa, sólo en la parte destinada a utilizarse como prado. En todos los demás casos, sólo podrá permitirse la construcción de rampas de acceso a la banqueteta por medio de pasaderas metálicas embisagradas.

ARTICULO 515.- Contiguas a cada rampa deberán instalarse sobre la orilla de la banqueteta, señales en las que se lea claramente la palabra "Precaución", las cuales por la noche deberán estar iluminadas con luz roja.

ARTICULO 516.- 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 banquetetas.

ARTICULO 517.- 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 Título y se considerarán, para este efecto, como expendios de gasolina.

Los tanques y las bombas se colocarán con la separación y seguridades que señale la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

ARTICULO 518.- Se consideran depósitos particulares de gasolina, los que se instalen en locales destinados a alguna industria, ya sean para usarse como combustible en sus maquinarias o bien en los automóviles y camiones propios de la negociación; 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 y camiones de alquiler; en las agencias de automóviles cuando se destinen para mostrar los coches en venta; en las casas particulares y, en general, en todos aquéllos locales donde se instalen tanques de gasolina destinada exclusivamente para usos particulares.

ARTICULO 519.- Las instalaciones para el almacenamiento de gasolina destinada a usos particulares, en cantidades mayores de 100 litros, deberán construirse de conformidad con el Título Tercero de este Reglamento.

CAPITULO VII

DEL EQUIPO CONTRA INCENDIOS Y SERVICIOS SANITARIOS

ARTICULO 520.- Los locales destinados a expendios o depósitos de gasolina, deberán tener amplia ventilación. Las puertas, ventanas y ventilas, en su caso, estarán arregladas de manera que fácilmente puedan cerrarse por fuera, cuando seriere necesario.

ARTICULO 521.- Casa (sic) expendio o depósito de gasolina, estará dotado de un extintor para incendio, de acción química y de un modelo aprobado por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, por cada 1,500 litros o fracción de capacidad del tanque o de los tanques respectivos.

ARTICULO 522.- En lugares muy visibles y distribuidos en número suficiente, se fijarán letreros indelebles que digan "peligro" y "se prohíbe estrictamente fumar o encender fósforos", siendo obligación de los dueños o encargados de los expendios y depósitos vigilar el cumplimiento de esta disposición, a cuyo efecto podrán requerir la ayuda de la policía.

ARTICULO 523.- Las gasolineras deberán tener servicios sanitarios tanto para uso de los empleados, como para el público en general.

Deberá haber servicios sanitarios para cada sexo en los dos casos previstos en el párrafo anterior.

ARTICULO 524.- En ningún caso y por ningún motivo se prohibirá el paso a personas a los recintos sanitarios públicos de las gasolineras.

ARTICULO 525.- Los recintos sanitarios de los empleados de las gasolineras deberán contener:

I.- Poceta y, en su caso, además mingitorio;

II.- Lavabos;

III.- Regaderas con llaves de agua caliente y fría; y

IV.- Jabón, toallas y/o secadores automáticos, papel sanitario y desodorante.

ARTICULO 526.- Los recintos sanitarios públicos deberán contener:

I.- Poceta y, en su caso, además mingitorios;

II.- Lavabo con grifos de agua caliente y fría; y

III.- Jabón, papel higiénico, toallas y/o secadores automáticos y desodorante.

ARTICULO 527.- Los recintos sanitarios deberán estar señalados debidamente con el fin de no confundir a los empleados ni al público, con letreros adecuados que al efecto indicará la administración del establecimiento.

TITULO DECIMOCUARTO

DE LOS CENTROS DE REUNION Y ESPECTACULOS

CAPITULO I

DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 528.- Cuando los edificios destinados a salones de espectáculos o centros de reunión, no estén limitados en todo su alrededor por calles, plazas, parques o cualquier otra vía pública, se aislarán de los edificios colindantes por medio de muros de material incombustible, que sean por lo menos 2 metros más altos que dichos edificios; el espesor de estos muros se especificará en cada caso por la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado.

ARTICULO 529.- Junto a los muros de separación a que hace referencia el artículo anterior, se establecerán pasillos que conduzcan directamente a la vía pública y de acuerdo a la importancia de la construcción, la autoridad sanitaria fijará la anchura de éstos, misma que no podrá ser en ningún caso menor de 1.50 metros.

No se permitirá que dichos pasillos se encuentren invadidos por ninguna clase de objetos, salvo el equipo de protección contra incendios, el cual se fijará en las paredes.

CAPITULO II

DE LOS SALONES DE ESPECTACULOS

ARTICULO 530.- Entre la sala de espectáculos y la vía pública, habrá un vestíbulo y pórtico; cada uno deberá tener, por lo menos un décimo de la superficie de la sala.

Sobre las puertas de salida a la vía pública, se colocarán marquesinas.

ARTICULO 531.- La altura libre de cada piso no será menor de 2.20 metros, medidos desde el pavimento al piso respectivo.

ARTICULO 532.- En las localidades donde los asientos estén formados por graderías, el piso relativo a la grada más alta no estará a menos de 2.50 metros del techo respectivo.

ARTICULO 533.- Los pisos serán de material impermeable. Solamente los pisos de la sala de espectáculos y del foro, se permitirá que sean de madera en forma de duela machihembrada. Los pisos deberán ser a prueba de ratas.

ARTICULO 534.- Los sótanos del edificio tendrán sus paredes revestidas de material impermeable.

ARTICULO 535.- No podrá convertirse un teatro en cinematógrafo o viceversa y, en general, ningún edificio cambiará su destino para el que fue autorizado sin la aprobación por escrito de la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado.

ARTICULO 536.- Los pasillos entre los asientos destinados al público, tendrán una anchura mínima de 1.25 metros y habrá uno de estos pasillos en dirección de cada puerta de salida.

ARTICULO 537.- En el departamento de lunetas y en el anfiteatro, la superficie ocupada por cada asiento, no será menor de 75 centímetros de largo por 45 centímetros de ancho. El espacio comprendido entre respaldos no será menor de 80 centímetros.

ARTICULO 538.- En los lugares en que los asientos estén formados por gradas, la superficie ocupada por cada asiento será la misma que se menciona en el artículo anterior y la altura entre las partes altas de dos gradas consecutivas no será menor de 40 centímetros ni mayor de 50 centímetros. Cuando los asientos estén colocados sobre gradas, el peralte de las mismas no será mayor de 25 centímetros.

ARTICULO 539.- En las graderías los asientos serán fijos. En los palcos y plateas, fijos o móviles; y las butacas de patio y anfiteatro, fijas con asientos de doblar.

ARTICULO 540.- Las puertas de los palcos y plateas se arreglarán de manera que se abran hacia adentro y quedando completamente adosadas al muro, de manera que no se dificulte la salida de las personas por el pasillo.

ARTICULO 541.- Los pasillos y escaleras estarán arreglados de tal manera que las personas que por ellos transiten no tengan que retroceder para tomar una puerta de salida.

ARTICULO 542.- Queda prohibido usar en los pasillos y escaleras, espejos que den apariencia que el departamento es más amplio o que existe mayor número de puertas de salida o de seguridad de las que realmente existan.

ARTICULO 543.- Queda prohibido en los locales destinados a permanencia o tránsito del público o de los artistas, colocar puertas simuladas.

ARTICULO 544.- En los pasillos de acceso a la sala de espectáculos sólo se permitirá un plano inclinado no mayor del 7%. En su unión con la sala de espectáculos no debe haber escalones.

ARTICULO 545.- No se permitirá frente a una puerta de salida que existan escaleras en una distancia menor de 1 metro.

ARTICULO 546.- La distancia lateral, medida desde el último escalón hasta la mocheta de la puerta de salida no será menor de 60 centímetros.

ARTICULO 547.- Los departamentos destinados a guardarropa estarán situados de tal forma, que las personas que hagan uso de ellos no puedan dificultar la circulación por las escaleras, corredores o pasillos.

ARTICULO 548.- El ancho de las puertas que comuniquen la sala de espectáculos con el vestíbulo, éste con el pórtico y este último con la calle, se arreglará de tal manera que forme línea recta y no podrá ser menor de 1.20 metros, con el objeto de desalojar los locales de una manera fluida.

ARTICULO 549.- Habrá en cada piso, por lo menos dos puertas de seguridad o salida a pasillos y 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 550.- Todas las puertas, con excepción de las de los palcos y plateas, se abrirán hacia afuera, 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 551.- Las cerraduras que se adapten a las puertas de salida o de seguridad, serán pasadores o picaportes de rápido y fácil manejo. Estarán colocados en el interior, a una altura estandar para el alcance de las personas.

ARTICULO 552.- En todas las puertas de la sala de espectáculos y sus dependencias, que conduzcan al exterior del edificio, habrá letreros a un lado de la puerta con la palabra "SALIDA" y se colocarán sobre los muros, flechas que indiquen la dirección que deba tomar.

Estos letreros estarán iluminados con luces de bujía esteárica o alimentados con aceite no mineral, mismos que permanecerán encendidos desde que se abra la entrada al público y hasta que se encuentre totalmente desalojado el edificio. Dichas letras tendrán una altura mínima de 15 centímetros.

ARTICULO 553.- Todas las escaleras tendrán sus rampas rectas, en tramos de no más de 15 ni menos de 5 escalones. Los tramos quedarán separados por descansos y éstos se prolongarán por lo menos una huella, en cualquiera de las dos rampas.

Las escaleras estarán dotadas de pasamanos contruidos y revestidos de material impermeable, lavable y liso, pero no resbaloso.

ARTICULO 554.- La huella y el peralte de los escalones tendrán 30 centímetros como mínimo y 17 centímetros como máximo, respectivamente.

ARTICULO 555.- La anchura de las escaleras se medirá entre los pasamanos y éstos tendrán una altura entre 90 centímetros y 1 metro, la cual no podrá ser menor de 1 metro.

ARTICULO 556.- Las escaleras de seguridad no deberán tener más comunicación con el exterior, que las puertas de seguridad y conducirán directamente a la vía pública.

ARTICULO 557.- Las localidades destinadas a camerinos o cuartos de artistas, tendrán una salida independiente para casos de emergencia.

ARTICULO 558.- Invariablemente contarán con equipo contra incendio, de acción química por cada 60 metros cuadrados o superficie menor.

ARTICULO 559.- Deberán contar con sistema de iluminación de emergencia, el cual será de manera automática.

CAPITULO III

DE LOS CINES

ARTICULO 560.- 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 interior 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 561.- 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 562.- El cambio de luz a la obscuridad y viceversa en el interior de la sala, deberá ser en forma gradual.

ARTICULO 563.- Las casetas en que se instalen los aparatos de proyección y los soportes de las mismas, serán construidas con materiales a prueba de fuego.

ARTICULO 564.- Las dimensiones de las casetas de proyección, serán tales que permitan un espacio como mínimo de 1 metro alrededor de los aparatos de proyección.

ARTICULO 565.- La altura en el interior de la caseta se hará de manera que la renovación del aire para la ventilación 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 566.- La puerta de la caseta será por lo menos de 1.80 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 567.- Las ventanillas destinadas a la proyección y observación, estarán provistas de cortinas metálicas con mecanismo que las cierre automáticamente en caso de incendio.

ARTICULO 568.- 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 calor radiante.

ARTICULO 569.- 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 570.- Queda prohibido operar los aparatos de proyección cuando esté descompuesta la cortina de seguridad.

ARTICULO 571.- 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 572.- Dentro de la caseta habrá siempre un extintor con carga vigente, colocado al alcance del manipulador.

ARTICULO 573.- Si se tuvieren almacenadas películas en la caseta, estarán guardadas en sus cajas metálicas y dentro de un armario a prueba de incendios.

ARTICULO 574.- 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 impermeable y fácilmente aseables.

ARTICULO 575.- Los gabinetes sanitarios contarán permanentemente con servicio de agua corriente y con muebles sanitarios suficientes en relación a la capacidad del centro de espectáculos, 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 576.- Todas las áreas del establecimiento, incluyendo la sala de espectáculos y los gabinetes sanitarios, deberán contar con suficiente iluminación y ventilación.

ARTICULO 577.- La licencia sanitaria será única y comprenderá tanto el funcionamiento de la sala como el de la dulcería que se encuentre dentro del mismo establecimiento para consumo del público asistente.

ARTICULO 578.- El personal que intervenga en el manejo o manipulación de alimentos será el único que requerirá la Tarjeta de Control Sanitaria, debiendo usar bata y gorro de color claro y limpios.

ARTICULO 579.- Se deberán realizar labores periódicas de desinfección y desinfestación. En lo que se refiere al agua que se utiliza en lavabos y bebederos, deberá conservar permanentemente su potabilidad.

ARTICULO 580.- 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 581.- 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 582.- La altura del escenario sobre la cota más baja del piso de la sala no será menor de un metro.

ARTICULO 583.- La pendiente del piso de la sala se sujetará a las especificaciones del Capítulo III de este Título.

En las localidades altas de 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 forma un ángulo menor de 4 grados.

ARTICULO 584.- Los muros y pilares del interior del escenario, así como los pisos deberán ser impermeables y a prueba de fuego.

ARTICULO 585.- La ventilación, iluminación y medidas de seguridad, se sujetarán a las especificadas en el Capítulo III de este Título.

ARTICULO 586.- El foso del escenario tendrá su piso y paredes revestidos de materiales impermeables.

ARTICULO 587.- Cuando se utilicen los sótanos y foso del escenario para alojar en ellos camerinos o cuartos para artistas, para su ventilación se tomará en cuenta la humedad, temperatura y movimiento del aire.

ARTICULO 588.- 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 589.- Los gabinetes sanitarios para los artistas, empleados y operarios, serán por lo menos para hombres, 3 excusados y 3 mingitorios; para mujeres, 3 excusados; así como un bebedero por cada gabinete, debiendo quedar separados los servicios para cada sexo.

ARTICULO 590.- 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 FIESTAS, CAFES CANTANTES Y SIMILARES

ARTICULO 591.- Para los efectos de este Reglamento, se entiende por café cantante, el sitio de diversión que tenga servicio de restaurant, orquesta, 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 el objeto principal de dedicarse a bailar.

Por salón de fiesta, el que se destina 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 592.- Para que pueda funcionar alguno de estos establecimientos, se requiere de la Licencia Sanitaria respectiva otorgada por la Secretaría de Salud y Seguridad Social de (sic) Estado, independientemente de los permisos de otras dependencias que le sean solicitados, 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 200 metros 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 independiente y no podrá estar comunicado a casas habitación.

ARTICULO 593.- Los locales destinados para este efecto, deberán tener piso de material impermeable o impermeabilizado.

ARTICULO 594.- Las paredes estarán revestidas, por lo menos hasta 2 metros de altura de material impermeable o de pintura lavable.

ARTICULO 595.- La ventilación de estos locales se hará de 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 596.- Deberán contar con agua suficiente para casos de incendio, para lo cual también estarán provistos de extintores colocados en lugares de fácil acceso.

ARTICULO 597.- 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 150 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 LAS MEDIDAS PARA EVITAR MALOS OLORES Y PROPAGACION DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLES

ARTICULO 598.- El aseo de la sala de espectáculos y locales anexos, se realizará diariamente empleándose aparatos de aspiración que de una manera efectiva recojan el polvo que se encuentre en los pisos, muebles, cortinas, cornisas que estén al alcance de la mano, entre otros.

ARTICULO 599.- Por lo menos una vez al mes o cuando la autoridad sanitaria lo considere necesario, se hará la desinfectación y desinfestación de los teatros, cinematógrafos y demás centros de reunión, empleándose los procedimientos y substancias aprobados por la Secretaría de Salud Federal.

ARTICULO 600.- Para el aseo de las salas de espectáculos y locales anexos, se utilizarán cuando menos una vez a la semana sustancias desinfectantes, teniéndose especial cuidado de ventilarlas 2 horas antes de entrar en funcionamiento.

ARTICULO 601.- Se prohíbe fumar en la sala de espectáculos, en las escaleras y pasillos, foros y camerinos de loa (sic) artistas, así como escupir en el piso y paredes de los locales.

ARTICULO 602.- 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 será de 10 cambios de aire por hora.

CAPITULO VII

DE LOS ESPECTACULOS AI AIRE LIBRE

ARTICULO 603.- 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 Capítulo.

ARTICULO 604.- 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 incendio convenientemente distribuidos y en proporción de uno por cada 600 metros cuadrados de proyección horizontal de las galerías.

ARTICULO 605.- 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 606.- 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 607.- 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 1,000 espectadores.

ARTICULO 608.- Los gabinetes sanitarios invariablemente se encontrarán dotados con jabón, desodorante, papel sanitario, toallas y/o secadores automáticos.

ARTICULO 609.- Habrá baños de regadera, con servicio de agua caliente y fría, con un mínimo de 7 manzanas y estarán unidos al local destinado a vestidor.

ARTICULO 610.- Habrá un local destinado a primeros auxilios, el cual estará dotado de los medicamentos y del instrumental suficiente para dar atención cuando así se requiera.

CAPITULO VIII

DE LAS CARPAS Y PALENOUES

ARTICULO 611.- Queda prohibido el establecimiento de carpas en la vía pública, para espectáculos, representaciones, exhibiciones de cualquier género, excepto por tratarse de casos de ferias con el carácter de transitorio y previa autorización por escrito de la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Estado.

ARTICULO 612.- 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 óptimo de higiene y a satisfacción de la autoridad sanitaria.

ARTICULO 613.- Las puertas de salida de las carpas y palenques se arreglarán de manera que midan 1.50 metros de anchura como mínimo.

ARTICULO 614.- Todas las carpas y palenques contarán con extintores contra incendios, a razón de 1 por cada 100 espectadores y se colocarán en lugares visibles al alcance de la mano.

ARTICULO 615.- 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 616.- 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 617.-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.

TITULO DECIMOQUINTO

DE LAS SANCIONES

CAPITULO UNICO

ARTICULO 618.- Las violaciones a los preceptos de este Reglamento, serán sancionadas administrativamente por las autoridades sanitarias del Estado, de acuerdo a los artículos subsecuentes.

(REFORMADO, P.O. 17 DE MARZO DE 2017)

ARTICULO 619.- se sancionará con multa equivalente de 1 hasta 20 veces la Unidad de Medida y Actualización diaria, la violación a las disposiciones contenidas en los artículos 18, 19, 23, 27, 29, 30 y 34.

(REFORMADO, P.O. 17 DE MARZO DE 2017)

ARTICULO 620.- Se sancionará con multa equivalente de 10 hasta 100 veces la Unidad de Medida y Actualización diaria, la violación a las disposiciones contenidas en los artículos 7, 9, 10, 11, 12, 21, 36, 37, 39, 41, 49, 89, 93, 123, 127, 130, 136, 137, 140, 313, 318, 355, 359, 361, 368, 381, 400, 422, 424, 457, 458, 459, 464, 465 y 592 de este Reglamento.

(REFORMADO, P.O. 17 DE MARZO DE 2017)

ARTICULO 621.- Se sancionará con multa equivalente de 50 hasta 500 veces la Unidad de Medida y Actualización diaria, la violación a las disposiciones contenidas en los artículos 167, 237, 282, 292, 299, 300, 450, 453, 511, 523, 525, 606 y 611 de este Reglamento.

(REFORMADO, P.O. 17 DE MARZO DE 2017)

ARTICULO 622.- Las infracciones no previstas en este Título serán sancionadas con multa equivalente de 1 hasta 500 veces la Unidad de Medida y Actualización diaria y atendiendo a las reglas de calificación que establece el artículo 293 de la Ley.

ARTICULO 623.- En caso de reincidencia se duplicará el monto de la multa que corresponda. Para los efectos de este Título, se entiende por reincidencia, que el infractor cometa la misma violación a las disposiciones de este Reglamento, dos o más veces dentro del período de un año contado a partir de la fecha en que se le hubiere notificado la sanción inmediata anterior.

ARTICULO 624.- Los casos en que procede la clausura temporal o definitiva son:

I.- Cuando los establecimientos a que se refieren los artículos de 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 disposiciones que de él

emanen, constituyendo rebeldía a cumplir los requerimientos y disposiciones de la autoridad sanitaria;

III.- Cuando después de la reapertura de un establecimiento, local, fábrica, construcción o edificio, por motivo de suspensión de trabajos 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 salud de la población; y

V.- Cuando se compruebe que las actividades que se realicen en un establecimiento violen las disposiciones sanitarias, constituyendo un peligro grave para la salud.

ARTICULO 625.- 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 626.- Las medidas de seguridad a que hace referencia el artículo anterior, serán entendidas conforme a lo establecido por el artículo 280 de la Ley.

ARTICULO 627.- Para la aplicación de las sanciones administrativas, se estará a lo dispuesto por los artículos 291 y 292 de la Ley.

ARTICULO 628.- Contra actos y resoluciones de las autoridades sanitarias 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 Cuarto de la Ley Estatal de Salud.

ARTICULO 629.- Para las disposiciones no previstas en el presente Reglamento, se estará a lo dispuesto por la Ley General de Salud y sus Reglamentos respectivos.

TRANSITORIOS .

ARTICULO PRIMERO.- Este Reglamento entrará en vigor el cuarto día de su publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado

ARTICULO SEGUNDO.- Se derogan todas las disposiciones administrativas y reglamentarias que se opongan al presente.

ARTICULO TERCERO.- En tanto se expidan las Normas Técnicas que se deriven de este Reglamento, seguirán aplicándose las que la Autoridad Sanitaria Federal haya expedido.

Dado en la residencia del Poder Ejecutivo del Estado, en la ciudad de Guanajuato, Gto., a los 27 veintisiete días del mes de junio de 1988 mil novecientos ochenta y ocho.

El Gobernador Constitucional del Estado de Guanajuato
LIC. RAFAEL CORRALES AYALA

El Secretario de Gobierno,
LIC. LUIS FELIPE SANCHEZ HERNANDEZ.

El Secretario de Salud y Seguridad Social del Estado,
DR. FRANCISCO ORTEGA AVILA.

(Rúbricas)

[N. DE E. A CONTINUACIÓN SE TRANSCRIBEN LOS ARTÍCULOS TRANSITORIOS DE LOS DECRETOS DE REFORMAS AL PRESENTE ORDENAMIENTO.]

P.O. 17 DE MARZO DE 2017.

[N. DE E. TRANSITORIO DEL “DECRETO GUBERNATIVO NÚMERO 184, MEDIANTE EL CUAL, SE REALIZA LA MODIFICACIÓN MÚLTIPLE, A FIN DE ADECUAR LA REFERENCIA QUE EN REGLAMENTOS Y DECRETOS SE HACE AL SALARIO MÍNIMO, PARA REFERENCIARLO A LA UNIDAD DE MEDIDA Y ACTUALIZACIÓN”.]

Artículo Único: El presente Decreto Gubernativo entrará en vigencia el día siguiente al de su publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado.