

**REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD
EN MATERIA DE SALUBRIDAD LOCAL**

(Publicado en el Periódico Oficial del Estado
de fecha 30 de Mayo de 1990)

Última reforma publicada en el
Periódico Oficial del 18 de Agosto de 2006

**El presente Reglamento tiene por objeto
proveer en la esfera administrativa, a la observancia de la
Ley Estatal de Salud, en lo relativo a la Salubridad Local.**

**Es de aplicación en todo el territorio del Estado
de Nuevo León y sus disposiciones son de orden público
e interés social**

**REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD
EN MATERIA DE SALUBRIDAD LOCAL**

(Publicado en el Periódico Oficial del Estado
de fecha 30 de Mayo de 1990)

CONTENIDO

	Pág.
<u>TITULO PRIMERO</u>	
DISPOSICIONES GENERALES	5
CAPITULO ÚNICO	
<u>TITULO SEGUNDO</u>	
DE LAS MATERIAS DE SALUBRIDAD LOCAL	6
CAPITULO I	
AGUA POTABLE Y DRENAJE SANITARIO	6
CAPITULO II	
LIMPIEZA PÚBLICA	9
Sección I Del Servicio de Limpieza Pública	
Sección II De las Obligaciones de los Habitantes	11
CAPITULO III	
TRANSPORTE ESTATAL Y MUNICIPAL	13
CAPITULO IV	
INGENIERÍA SANITARIA DE EDIFICIOS	15
Sección I Disposiciones Generales	
Sección II De los Materiales de Construcción, Cimientos, Muros, Pisos y techos de los Edificios	16
Sección III De la Ventilación, Iluminación y Dimensiones de las Construcciones	17
Sección IV De la Provisión de Agua	19
Sección V De los Retretes, Mingitorios, Fregaderos, Vertederos e Instalaciones Sanitarias en General	20
Sección VI De las Instalaciones de Albañales, Conductos de Desagüe y Plantas de Tratamiento de Aguas Negras	21
Sección VII De las Cocinas, Chimeneas y Dispositivos para Calefacción	24

Sección VIII	De la Provisión de Gases en los Edificios	Pág. 24
Sección IX	De los Estacionamientos	25
CAPITULO V		
	MERCADOS Y CENTROS DE ABASTO	26
CAPITULO VI		
	RASTROS	29
CAPITULO VII		
	CENTROS DE READAPTACION SOCIAL	46
CAPITULO VIII		
	HOTELES Y MOTELES	47
CAPITULO IX		
	PANTEONES	49
CAPITULO X		
	ESTACIONAMIENTOS	50
CAPITULO XI		
	CONTROL DE PROSTITUCIÓN	51
CAPITULO XII		
	ESTABLOS, GRANJAS Y ESTABLECIMIENTOS SIMILARES	52
CAPITULO XIII		
	FERIAS, JUEGOS ELECTROMECÁNICOS Y ELECTRÓNICOS, CIRCOS Y SIMILARES	54
CAPITULO XIV		
	BAÑOS PÚBLICOS	55
CAPITULO XV		
	ALBERCAS	57
CAPITULO XVI		
	PELUQUERÍAS, SALAS DE BELLEZA Y MASAJE	59
CAPITULO XVII		
	TINTORERÍAS Y LAVANDERÍAS	61
		.
CAPITULO XVIII		
	COMPRAVENTA DE ROPA USADA	62

CAPITULO XIX		
ALBERGUES Y GUARDERÍAS		63
CAPITULO XX		
CINES Y TEATROS		64
CAPITULO XXI		
PROGRAMA PARA LA PREVENCIÓN AL ABUSO DEL CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS		65
Sección I	Del Alcoholismo	65
Sección II	Del control Sanitario de los Establecimientos en los que se vendan, consuman o expendan Bebidas Alcohólicas	66
Sección III	Del Control Sanitario de la Publicidad	67
Sección IV	Del Control Sanitario del Transporte de Bebidas Alcohólicas.	68
<u>TITULO TERCERO</u>		
MEDIDAS DE VIGILANCIA SANITARIA PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y RECURSO DE INCONFORMIDAD		69
CAPITULO I		
AUTORIZACIONES SANITARIAS		69
Sección I	Disposiciones Generales	69
Sección II	De las Licencias Sanitarias	70
Sección III	De los Permisos Sanitarios	71
Sección IV	De la Tarjeta de Control Sanitario	71
CAPITULO II		
CONTROL SANITARIO, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES		72
CAPITULO III		
PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y RECURSO DE INCONFORMIDAD		74
TRANSITORIOS.-		75

REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD EN MATERIA DE SALUBRIDAD LOCAL

TITULO PRIMERO

DISPOSICIONES GENERALES CAPITULO ÚNICO

Artículo 1o:- El presente Reglamento tiene por objeto proveer en la esfera administrativa, a la observancia de la Ley Estatal de Salud, en lo relativo a la Salubridad Local.

Artículo 2o:- Este Reglamento es de aplicación en todo el territorio del Estado de Nuevo León y sus disposiciones son de orden público e interés social.

Las referencias a la "Ley", al "Reglamento" o a la "Secretaría" deben entenderse hechas a la Ley Estatal de Salud, al presente Reglamento y a la Secretaría Estatal de Salud, respectivamente.

Artículo 3o:- La aplicación del presente Reglamento compete a la Secretaría Estatal de Salud y a los Ayuntamientos en base a los Convenios de Coordinación que se celebren en los términos del Artículo 74 de la Ley, sin perjuicio de las atribuciones que sobre la materia correspondan a las Dependencias y Entidades del Poder Ejecutivo del Estado.

Artículo 4o:- Los convenios de coordinación a que se refiere el artículo anterior, así como la normas técnicas en materia de Salubridad Local y demás disposiciones de carácter general que emita la Secretaría, deberán publicarse en el Periódico Oficial del Estado.

Artículo 5o:- La función operativa de los servicios a que se refiere este Reglamento quedará a cargo de los municipios, de acuerdo a lo establecido en la fracción II del artículo 131 de la Constitución Política del Estado.

Artículo 6o:- En los términos del apartado B del Artículo 4o. de la Ley, son objeto de regulación, control y fomento sanitario, las siguientes materias de salubridad local: El agua Potable y Drenaje Sanitario; Limpieza Pública; Transporte Estatal y Municipal; Ingeniería Sanitaria de edificios excepto la de los establecimientos de salud; Mercados y Centros de Abasto; Rastros; Centros de Readaptación Social; Hoteles y Moteles; Panteones; Estacionamientos; Prostitución, Establos, Granjas y similares, Ferias, Juegos Electromecánicos, electrónicos, Circos y similares; Baños públicos; Albercas; Peluquerías, Salas de

Belleza y de masaje; Tintorerías y Lavanderías; Compra Venta de Ropa Usada; Albergues y Guarderías; Cines y teatros.

TITULO SEGUNDO DE LAS MATERIAS DE SALUBRIDAD LOCAL

CAPITULO I AGUA POTABLE Y DRENAJE SANITARIO

Artículo 7o:- Para efectos de este Reglamento, se considera agua potable o agua apta para el consumo humano, toda aquella cuya ingestión no cause efectos nocivos a la salud.

Artículo 8o:- Se considera que el agua es potable cuando de la investigación bacteriológica que se realice, de acuerdo a las normas respectivas, se obtenga como resultado lo siguiente:

- I.- El número de organismos coliformes totales, deberá ser, como máximo, de dos organismos en 100 Ml. según las técnicas del número más probable (NMP) o de la de filtro de membrana; y
- II.- No contendrá organismos fecales.

Además de lo anterior, se podrán realizar a satisfacción de las Autoridades Sanitarias, todas las pruebas que se consideren necesarias, a fin de identificar posibles riesgos a la salud.

Artículo 9o:- Se considera que el agua es potable en lo relativo a las características organolépticas y físicas, cuando se encuentre dentro de los límites siguientes:

- I.- Aspecto: Líquido;
- II.- PH: de 6.9 a 8.5;
- III.- Sabor: Característico;
- IV.- Olor: Característico;
- V.- Color: Hasta 20 unidades de la escala de Platino cobalto, o su equivalente en otro método, y

VI.- Turbiedad: Hasta 10 unidades de la escala de sílice, o su equivalente en otro método.

Artículo 10:- El contenido, expresado en miligramos por litro, de elementos, iones y sustancias, no excederá los límites permisibles que a continuación se expresan:

Alcalinidad total expresada como CaCo3	400 .00
Aluminio	0 .20
Arsénico	0 .05
Bario	1 .00
Cadmio	0 .005
Cianuro expresado como ion Cn	0 .05
Cobre	1 .50
Cloro libre: en agua clorada	0 .20
En agua sobre clorada	1 .00
Cromo Hexavalante	0 .05
Dureza de calcio expresada como CaCo3	300 .00
Fenoles o compuestos fenólicos	0 .001
Fierro	0 .30
Fluoruros expresados como elemento	1 .50
Magnesio	125 .00
Manganeso	0 .15
Mercurio	0 .001
Nitratos expresados como nitrógeno	5 .00
Nitritos expresados como nitrógeno	0 .05
Nitrógeno proteico	0 .10
Oxígeno consumido en medio ácido	3 .00
Plomo	0 .05
Selenio	0 .05
Sulfatos, expresados como ion	250 .00
Zinc	5 .00
Saam (sustancias activas al azul de metileno)	0 .5
ECC (Extractables carbón-cloroformo)	0 .3
ECA (Extractable Carbón Alcohol)	1 .5

Los demás que señale la norma correspondiente.

Artículo 11:- La Secretaría, vigilará que los sistemas de provisionamiento de agua en servicio, garanticen la potabilidad de la misma en su red de distribución.

Artículo 12:- Las fuentes de provisión de agua tendrán una zona de protección sanitaria bien definida, de acuerdo a las normas que emita la Secretaría.

Artículo 13:- En la zona de protección, se prohíbe cualquier actividad que pueda ser causa de modificación de las condiciones sanitarias de la fuente.

Artículo 14:- La zona de captación de las aguas destinadas a consumirse sin tratamiento previo, deberá protegerse en forma que garantice la conservación de sus condiciones de potabilidad.

Artículo 15:- Los depósitos de agua potable reunirán las características especificadas en el capítulo de Ingeniería Sanitaria relativa a edificios.

Artículo 16:- Los propietarios u organismos y entidades responsables de sistemas de abastecimiento, deberán cumplir con las disposiciones que emita la Secretaría sobre potabilidad y control de agua, con los requisitos sanitarios que establezca para los propios sistemas de abastecimiento.

Artículo 17:- La distribución de las aguas destinadas al consumo y uso humano se hará mediante conductos cerrados, cuyos materiales de construcción deberán garantizar la conservación de potabilidad y evitar en todo momento cualquier tipo de contaminación.

Artículo 18:- A toda persona física o moral que contamine el agua de las fuentes de abastecimiento, las redes de distribución, o que modifiquen su producción o su composición química haciéndola impropia para el uso y consumo humano, se le aplicarán las sanciones que establezca la Ley General de Salud, sin perjuicio de las que por la comisión de delitos se impongan.

Artículo 19:- Con el fin de evitar la contaminación del agua de las fuentes de abastecimiento, la disposición de los desechos de cualquier naturaleza, se hará en la forma y a la distancia que dispongan las leyes y reglamentos aplicables en la materia y las normas técnicas que expida la Secretaría.

Artículo 20:- En las construcciones y edificios para la debida disposición de sus aguas residuales, deberán conectarse al sistema de Drenaje Sanitario; en

caso de no existir éste, previa autorización de la Secretaría, se deberá instalar fosa séptica.

Artículo 21:- Los materiales utilizados en la instalación del servicio de drenaje serán de aquellos que eviten cualquier tipo de contaminación, escurrimiento y su capacidad permitirá el libre flujo de las aguas servidas y pluviales.

Artículo 22:- Se prohíbe arrojar al drenaje sanitario cualquier sustancia que exceda los límites permisibles de contaminantes y que no sean susceptibles de tratamiento en las plantas procesadoras de aguas negras conforme lo dispongan las Leyes y Reglamentos aplicables.

Artículo 23:- Las plantas de tratamiento de aguas negras cumplirán con los requisitos establecidos en el capítulo de Ingeniería Sanitaria relativa a edificios.

CAPITULO II LIMPIEZA PÚBLICA

SECCIÓN I DEL SERVICIO DE LIMPIEZA PUBLICA

Artículo 24:- El servicio de limpieza pública comprenderá:

- a).- Barrido de calles, plazas y avenidas;
- b).- Recolección de la basura y otros desechos sólidos provenientes de las vías públicas, de las casas habitación, comercios y servicios de los edificios públicos y privados;
- c).- Recolección, transporte y disposición final de basura y otros desechos sólidos a los sitios que fije la autoridad competente;
- d).- Recolección, transporte y disposición final de los restos de animales, de las vías públicas.

Artículo 25:- El servicio de limpieza pública estará encomendado a los municipios en coordinación, para los efectos del destino final de desechos sólidos, con el organismo y dependencias competentes, así como con la cooperación de la comunidad.

Artículo 26:- El transporte de desechos sólidos se realizará en vehículos

cerrados, evitando en todo momento la caída de los mismos a la vía pública, para lo cual no se deberá exceder su capacidad volumétrica.

Artículo 27:- Se prohíbe usar los vehículos destinados al transporte de basura y desperdicios o al de restos de animales, en trabajos o actividades distintas a las que tienen señalados.

Artículo 28:- Los trabajadores encargados de recolectar la basura y estibarla para el transporte, deberán usar guantes protectores y evitarán en lo posible entrar en contacto con los desechos transportados.

Artículo 29:- En los edificios destinados a mercados, centros de abasto y establecimientos públicos, que así lo requieran, se construirán depósitos generales de basura.

Artículo 30:- La ubicación de los depósitos finales de desechos sólidos se ajustará a lo dispuesto en la fracción V del artículo 78 de la Ley.

Artículo 31:- El aprovechamiento industrial de la basura y desperdicios se sujetará a las siguientes disposiciones:

- I.- La basura y desperdicios no podrán permanecer en los lugares que se señalen para su recolección o selección, por un tiempo mayor del necesario a juicio de la Secretaría;
- II.- De la basura y desechos sólidos, una vez separada la parte utilizable, deberá darse destino final a los sobrantes sometiéndose a cualquiera de los procedimientos siguientes:
 - a) Conversión en mejorador de suelos;
 - b) Incineración en hornos;
 - c) Entierro a profundidades no menores de 50 ni mayores de 70 centímetros del nivel del suelo y en caso de mayor profundidad y volumen se sujetarán a la norma correspondiente;
 - d) Otros que a juicio de la Secretaría no presentan riesgo para la salud.

Artículo 32:- La localización y construcción de plantas de industrialización de basuras, masticadoras y hornos deberá ajustarse a los planos y procedimientos que apruebe la Secretaría y demás autoridades competentes.

SECCIÓN II DE LAS OBLIGACIONES DE LOS HABITANTES

Artículo 33:- Es obligación de los habitantes, mantener limpias las banquetas de los frentes de sus casas habitación, establecimientos industriales, comerciales, mercantiles o de servicios, así como los terrenos baldíos.

Artículo 34:- Los locatarios de los mercados tanto del interior como del exterior conservarán aseado el espacio comprendido dentro del perímetro de sus puestos y depositarán las basuras y desperdicios en los lugares destinados al efecto.

Artículo 35:- El manejo y disposición de los desechos sólidos patológicos de hospitales, sanatorios, enfermerías, casas de cuna, clínicas, consultorios médicos y similares, se realizará conforme a lo dispuesto en la fracción III del Artículo 78 de la Ley.

Artículo 36:- Los propietarios o encargados de establecimientos en que se realicen actividades de carga o descarga de productos o materiales, están obligados al aseo inmediato del lugar una vez terminadas las maniobras.

Artículo 37:- Los propietarios de puestos comerciales establecidos en la vía pública fijos o semifijos, mantendrán limpio el perímetro que ocupan y las basuras o desperdicios que se produzcan serán depositadas en los recipientes especiales que para tal objeto deben poseer.

Artículo 38:- Los propietarios o encargados de los establos, caballerizas o cualquier otro local destinado al alojamiento de animales están obligados a mantener permanentemente limpios los mismos, así como evitar el acumulamiento de aguas residuales, proliferación de olores desagradables y fauna nociva.

Artículo 39:- Los propietarios o encargados de los expendios o bodegas de carbón o leña están obligados a mantener en perfecto estado de aseo el frente de sus establecimientos, así como evitar la propagación de polvo o residuos, poniendo especial cuidado en las maniobras de carga, descarga o despacho de dichos combustibles.

Artículo 40:- Los propietarios o contratistas de edificios en construcción o los encargados de los mismos, están obligados a promover lo necesario para evitar que se diseminen los materiales, escombro, madera, etc., en el frente de sus construcciones.

Artículo 41:- Los propietarios o encargados de casas que tengan jardines o huertos, están obligados a transportar por cuenta propia las ramas, hojas y demás basura que se genere. Se prohíbe la incineración de las ramas, hojas y similares, pudiendo utilizarlos en el mismo lugar como mejorador de los suelos.

Artículo 42:- Los propietarios o encargados de establecimientos, fábricas o centros comerciales en gran escala están obligados a transportar por cuenta propia las basuras y los desperdicios de sus establecimientos a los sitios que previamente sean señalados por la autoridad competente.

Artículo 43:- Los propietarios o encargados de expendios de gasolina y lubricantes deberán mantener en perfecto estado de aseo la vía pública correspondiente al frente de sus establecimientos.

Artículo 44:- Queda estrictamente prohibido:

- I.- Lavar vasijas, útiles, herramientas, animales y objetos de uso doméstico; así como la reparación de vehículos o fabricación de muebles y en general la ejecución de cualquier actividad similar, en la vía pública;
- II.- Tener en la vía pública animales de cualquier especie, ya sea amarrados, enjaulados o sueltos;
- III.- Arrojar a la vía pública, basura y otros desechos sólidos o líquidos;
- IV.- Hacer fogatas, poner hornillas y objetos de cualquier género que ensucien la vía pública;
- V.- Arrojar aguas limpias o sucias a la vía pública;
- VI.- Arrojar confeti, serpentinas y otros objetos semejantes en la vía pública, excepto durante la celebración de fiestas nacionales, populares o en cualquier otra clase de actos cívicos permitidos por la autoridad competente;
- VII.- Satisfacer las necesidades fisiológicas en la vía pública;
- VIII.- La incineración de hojas, ramas y cualquier objeto de los patios y jardines de las viviendas.

Artículo 45:- Los lugares de reunión de personas deberán mantenerse limpios, así como ser desinfectados, desinsectizados y desinfestados, por los propietarios o encargados, en la forma y términos establecidos en las normas técnicas correspondientes.

CAPITULO III TRANSPORTE ESTATAL Y MUNICIPAL

Artículo 46:- Para efectos de este Capítulo, se entiende como transporte, el servicio proporcionado por medio de vehículos destinados al traslado de pasajeros.

Artículo 47:- Los vehículos destinados al transporte deberán contar con los siguientes requisitos para su funcionamiento:

- a) Aseo por lo menos en cada servicio o cambio de turno, a fin de que se conserven permanentemente limpios;
- b) Se desinsectizarán con la periodicidad que para el efecto establezca la Norma Técnica, según el medio y naturaleza del servicio;
- c) Mantenerse en general en buen estado de conservación y funcionamiento, especialmente sus asientos, puertas y ventanas;
- d) Los pasamanos y herrajes con los que el público entre en contacto manual, deberán ser de material inoxidable;
- e) Contarán con letreros en su interior en donde se señalen las prohibiciones de fumar, escupir, así como la de tirar basura;
- f) En su circulación deberán mantener las puertas cerradas;
- g) Contar con equipo extinguidor con carga vigente;
- h) Evitarán la contaminación del ambiente en los términos de las disposiciones vigentes.

Artículo 48:- Cuando el servicio de transporte se proporcione por medio de camiones o autobuses cerrados, el tubo de escape de dichos vehículos deberá prolongarse hasta la parte posterior a una altura superior de su carrocería y del lado del operador y sus características se ajustarán a lo que determine la norma técnica correspondiente. En ningún caso se podrá circular en área urbana con escape abierto.

Artículo 49:- Los vehículos destinados al transporte escolar deberán contar con un sistema que les impida circular por encima de los límites máximos permisibles; asimismo, deberán contar con elementos protectores en las ventanillas, que no impidan una salida de emergencia.

Artículo 50:- Se prohíbe conducir en estado de ebriedad o bajo los efectos de drogas enervantes, debiendo los operadores contar con certificado médico que se renovará cada año.

Artículo 51:- Queda prohibido el transporte de productos volátiles, flamables, explosivos, corrosivos y radioactivos en el interior de vehículos de pasajeros, así como de cualquier carga contaminante.

Artículo 52:- El tiempo laborado en vehículos destinados al transporte nunca excederá de aquel que pueda mermar las capacidades físicas mentales del conductor, de conformidad con lo que establezcan las disposiciones aplicables.

Artículo 53:- Los propietarios o encargados de camiones o sitios de automóviles, deberán dar mantenimiento y deberán conservar en perfecto estado de aseo el interior de sus vehículos; así como el área física de estacionamiento o terminal.

Artículo 54:- Las terminales y talleres de mantenimiento del autotransporte deberán:

- a).- Realizar permanentemente el aseo y mantenimiento de sus instalaciones y equipo;
- b).- Efectuar el control de plagas, como mínimo cada 6 meses;
- c).- Contar con extinguidores que tengan carga vigente;
- d).- Contar con servicios sanitarios para ambos sexos, tanto para el personal como para los usuarios;
- e).- Cumplir con las demás disposiciones aplicables.

CAPITULO IV INGENIERÍA SANITARIA DE EDIFICIOS

SECCIÓN I DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 55:- Para los efectos de este reglamento, con el nombre de edificios se comprenden las construcciones destinadas a habitaciones, establecimientos comerciales, industriales, de servicio y todo local, cualquiera que sea el uso a que se destine, exceptuando los establecimientos de salud.

Artículo 56:- Corresponde a la Secretaría autorizar desde el punto de vista sanitario la construcción, reconstrucción, modificación y demolición total o parcial de edificios públicos o particulares, cuando se cumplan los requisitos que establece este reglamento y las normas técnicas correspondientes, de acuerdo al giro o uso a que se destine o pretenda destinar el edificio, esta circunstancia se hará constar al reverso de los planos. Para la emisión de normas técnicas en la materia a que se refiere el presente capítulo, la Secretaría se coordinará con las dependencias y organismos competentes.

Artículo 57:- En el lugar donde se ejecute la obra deberá tenerse un ejemplar completo de los planos aprobados, a fin de mostrarlos a las autoridades sanitarias cuando lo requieran y colocarse en la entrada, en lugar visible, un letrero que con claridad indique los datos del domicilio y del predio.

Artículo 58:- Cuando por cualquier circunstancia se suspenda temporalmente la construcción de una obra, el propietario o encargado de la misma, tendrá la obligación de comunicarlo a la Secretaría, para que ordene en su caso, las medidas de protección sanitaria que se requieran. Asimismo, comunicarán la fecha en que las obras se reanuden, para que si se estima pertinente, se practique una visita para determinar si ha lugar o no a la reparación o modificación.

En caso de que la suspensión de la obra tenga una duración mayor de 18 meses, será necesario obtener la revalidación de la autorización respectiva.

Artículo 59:- Para realizar demoliciones, deberá solicitarse la autorización correspondiente ante la autoridad sanitaria y cumplir con los siguientes requisitos:

- a).- Dotar al predio del tapial o de los tapias que sean necesarios;
- b).- Que durante la demolición existan instalaciones para riego de agua que evite

molestias por polvos;

- c).- La instalación de pantallas o mamparas que se coloquen delante de la luz cuando haya necesidad de usar sopletes de oxiacetileno o equipos de soldadura eléctrica;
- d).- Tomar las medidas de seguridad necesarias a fin de evitar accidentes, especialmente los que pongan en peligro la vida de los trabajadores de la demolición, de los transeúntes, y de los vecinos de los predios colindantes. Así como las tendientes a evitar daños a las propiedades; y
- e).- Las demás medidas técnicas preventivas que se establezcan para cada caso en particular.

La Secretaría señalará aquellos casos en que las demoliciones no requieran, por su bajo riesgo de autorización.

Artículo 60:- Previa la construcción de un edificio, cuando los terrenos sean pantanosos o hubieran estado destinados a basureros o cementerios, los responsables deberán comunicar estas circunstancias a la Autoridad Sanitaria para que se dicten las medidas que se juzguen pertinentes.

Artículo 61:- Antes de iniciar la construcción, deberá realizarse la conexión correspondiente a los servicios públicos de agua potable y alcantarillado, instalando al efecto, una llave de agua tanto para uso de los operarios como para las necesidades de la obra, así como un retrete provisional con servicio de agua conectado al albañal, por cada 25 trabajadores.

Artículo 62:- Todo edificio deberá contar con albañales y servicios de agua potable propios que deberán estar conectados directamente a los servicios públicos, de existir los mismos. Para los edificios construidos en lugares donde no exista servicio de alcantarillado municipal, se construirá fosa séptica con las especificaciones que fije la norma técnica.

SECCIÓN II

DE LOS MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN, CIMIENTOS, MUROS, PISOS Y TECHOS DE LOS EDIFICIOS

Artículo 63:- Las estructuras de los edificios bajo el nivel natural del terreno y en contacto con el mismo se construirán con materiales a prueba de insectos y roedores y quedarán debidamente impermeabilizados.

Artículo 64:- Todos los muros y techos deberán garantizar la protección de la intemperie y serán construidos a prueba de insectos y roedores.

Artículo 65:- Los muros de las cocinas y baños tendrán un revestimiento hasta una altura mínima de 1.50 metros, de material resistente e impermeable y fácilmente aseable.

Artículo 66:- Los techos se construirán de modo que impidan el paso del aire y del agua, en forma tal que eviten los cambios bruscos de la temperatura en las habitaciones. La pendiente mínima de la cubierta de las azoteas serán de 1.5%.

Artículo 67:- Los techos llevarán canales colectores pluviales cuando el agua de lluvia pudiera descargar a la vía pública a predios colindantes o provocar humedades en los muros.

Artículo 68:- Las juntas para cubrir separaciones de edificios, las de dilatación o las que se usan en las construcciones de materiales laminados, en cubiertas, aleros, tragaluces o cualquier otro tipo de construcción, deberán construirse en forma tal que impidan el paso del agua y serán a prueba de roedores.

Artículo 69:- Los pisos de baños y áreas de vestidores y cocinas se construirán de material antiderrapante, impermeable y a prueba de roedores.

Artículo 70:- La construcción de piletas, tanques y en general depósitos de agua, así como lavaderos, deberán estar debidamente impermeabilizados.

Artículo 71:- Cuando en las construcciones se pretendan utilizar materiales y preparaciones distintos de los ya conocidos y aceptados, su uso deberá someterse a la aprobación de la Autoridad Sanitaria, quien verificará en coordinación con las dependencias y entidades competentes, las características de resistencia, calidad y demás relacionadas con el fin que se les pretenda dar.

SECCIÓN III

DE LA VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN Y DIMENSIONES DE LAS CONSTRUCCIONES

Artículo 72:- Las habitaciones de las construcciones tendrán luz y ventilación directa del exterior por medio de puertas o ventanas convenientemente distribuidas, a fin de que la iluminación y ventilación sea uniforme dentro del local. Para modificaciones a los edificios construidos con anterioridad a la vigencia de

este Reglamento y como excepción para satisfacer los requerimientos de luz y ventilación directas, se ajustarán a la norma correspondiente.

Artículo 73:- En los locales que requieran ventilación artificial, ésta se proporcionará por medio de instalaciones que garanticen la renovación eficiente del aire en el interior.

Artículo 74:- Se considerarán como viviendas mínimas, las que estén integradas por dos cuartos para recámara, cocina, baño y patio de servicio. La vivienda mínima contará con las siguientes instalaciones sanitarias:

- a) Retrete;
- b) Lavabo;
- c) Regadera;
- d) Fregadero;
- e) Lavadero.

El patio de servicio de este tipo de vivienda podrá ser exclusivo de ésta o formar parte de la superficie en patios comunes o azoteas en donde podrán instalarse los lavaderos.

Artículo 75:- Los edificios de más de cuatro pisos a partir del acceso principal deberán contar con ascensores para personas además de escaleras de acceso y de incendio. Estas últimas se ubicarán en el exterior del edificio.

Artículo 76:- Todos los departamentos de un edificio deben desembocar a pasillos que conduzcan directamente a las escaleras. El ancho de los pasillos nunca será menor de 1.20 metros.

Artículo 77:- Se entenderá por sótano de un edificio cuyo piso se encuentre bajo el nivel de la acera o de los patios. Para que un sótano pueda ser autorizado como habitación, deberá llenar las siguientes condiciones:

- a) Que disponga de luz y ventilación directas en las condiciones señaladas por este Reglamento y las normas conducentes para las habitaciones en general;
- b) Que su altura mínima sea de 2.30 metros y la superficie mínima de 7.50 metros cuadrados. El lado menor de 2.50 metros como mínimo;
- c) Que los cimientos, pisos y muros estén contruidos con materiales impermeables que impidan el paso de la humedad, tanto del subsuelo como de la superficie de la acera o de los patios;

- d) Que los pisos y muros, incluyendo la cimentación, estén contruidos con materiales a prueba de roedores; y
- e) Que las puertas de acceso y las ventanas para iluminación y ventilación, estén protegidas con materiales a prueba de roedores.

SECCIÓN IV DE LA PROVISIÓN DE AGUA

Artículo 78:- Los edificios, cualquiera que sea el uso a que estén destinados, estarán provistos de agua potable en cantidad y presión suficientes para satisfacer las necesidades y servicios de los mismos.

Artículo 79:- El aprovisionamiento de agua potable a los edificios deberá ajustarse a los métodos usuales de cálculo hidráulico.

Artículo 80:- Todo edificio deberá tener servicios de agua exclusivos, quedando estrictamente prohibido dotar de servicios de agua de un edificio a otro.

Artículo 81:- Cada una de las viviendas o departamentos de un edificio debe tener por separado su instalación interior de agua, baño, lavabo y retrete.

Para el almacenamiento mínimo de agua se podrán instalar depósitos con capacidad hasta de 50 litros por habitante, los que serán de materiales que no produzcan contaminación o alteración del agua.

Artículo 82:- Para evitar deficiencias en la dotación de agua por falta de presión, se podrán instalar cisternas con sistemas y equipo de bombeo.

Las cisternas se construirán con materiales impermeables de fácil aseo al interior, esquinas interiores redondeadas y con registro para su aseo interior y serán de tal forma que eviten la acumulación de substancias extrañas a ellas; estarán dotadas con cubiertas de cierre ajustado y fácilmente removibles para el aseo interior y provistas de dispositivos que permitan la aeración del agua.

La entrada del agua se hará por la parte superior de los depósitos y será interrumpida por una válvula accionada por un flotador o un dispositivo. La salida del agua se hará por la parte inferior de los depósitos y estará dotada de una válvula para aislar el servicio en caso de reparaciones en la red distribuidora.

Artículo 83:- Los depósitos que funcionen por gravedad, se colocarán a una altura por encima de la salida de agua más alta en la red del edificio.

Artículo 84:- La red de distribución hidráulica en los edificios será de fierro galvanizado, de cobre o de otros materiales autorizados por la Secretaría.

SECCIÓN V

DE LOS RETRETES, MINGITORIOS, FREGADEROS, VERTEDEROS E INSTALACIONES SANITARIAS EN GENERAL

Artículo 85:- En todo edificio habrá un retrete por lo menos, y cuando el número de habitantes pase de 10 se instalarán a razón de uno por cada 10 personas; o bien de acuerdo al uso que se destine y a la reglamentación aplicable.

Artículo 86:- En los edificios en que cada departamento o vivienda cuente con un local destinado a baño, esta pieza tendrá cuando menos las instalaciones sanitarias siguientes: regadera, lavabo y retrete.

Artículo 87:- Por excepción, se permitirá en los edificios llamados casas de vecindad, construidos con anterioridad a la vigencia del presente Reglamento, que los baños de regadera, retretes y mingitorios sirvan para varias viviendas en la proporción de uno por cada 10 habitantes. Estos serán de tipo individual e instalados en locales que tengan luz y ventilación suficientes. Las instalaciones sanitarias estarán dotadas con muebles sanitarios e instalación hidráulica, con agua a presión y descarga. Tanto el local de baños de regaderas como el de retretes estará formado por dos departamentos separados y destinados uno para hombres y otro para mujeres, con instalaciones propias e independientes.

Artículo 88:- Los locales destinados a regaderas y retretes deberán tener pisos y muros impermeables; estos últimos hasta una altura de 1.50 metros, salvo el perímetro de regaderas en el que la altura mínima será de 1.80 metros; el piso desaguará a una coladera con obturador hidráulico fijo y con tapa a prueba de roedores.

En baños sin ventilación natural, se instalará sistema de extracción mecánica automática.

Artículo 89:- Los muebles sanitarios de los retretes, preferentemente serán de bajo consumo de agua y de modelos aprobados por las Autoridades Sanitarias, sus asientos, serán impermeables y fácilmente aseables.

Al instalarse los retretes, deberán quedar provistos de tubo ventilador.

Artículo 90:- Las áreas de los mingitorios serán de material impermeable y con sifón de obturación hidráulica.

SECCIÓN VI

DE LAS INSTALACIONES DE ALBAÑALES, CONDUCTOS DE DESAGÜE Y PLANTAS DE TRATAMIENTO DE AGUAS NEGRAS

Artículo 91:- Se entiende por albañales, los conductos cerrados que se instalen en los edificios para dar salida a toda clase de aguas servidas. Los albañales tendrán una pendiente no menor de 2% y podrán construirse:

- I.- OCULTOS: En el piso bajo de los edificios, con tubos de barro vitrificado, asbesto cemento, o cualquier otro material autorizado por la Secretaría. En todos los casos, los tubos serán lisos en su interior.
- II.- VISIBLES: Apoyados sobre el piso, bajo o suspendidos de los elementos estructurales del edificio, con tubos de fierro fundido o plástico rígido. En cualquiera de estos casos deberán estar debidamente protegidos.

Artículo 92:- Los tubos que se empleen para albañales serán de 10 centímetros de diámetro interior mínimo y deberán satisfacer la Norma Oficial Mexicana (NOM) y las que fije la Secretaría.

Artículo 93:- Los albañales se construirán preferentemente bajo los pisos de los patios o pasillos de los edificios en zonas de fácil acceso para su reparación, previa la consolidación del fondo de la excavación para evitar asentamientos del terreno.

Los albañales se instalarán cuando menos a un metro de distancia de los muros. Cuando por circunstancias especiales no se pueda cumplir con esta disposición, las instalaciones se harán con la protección necesaria contra asentamientos y posibles filtraciones, previa autorización de la Autoridad Sanitaria.

Artículo 94:- En los conductos para el desagüe se usarán:

- I.- Tubos de fierro fundido revestidos interiormente con sustancias protectoras contra la corrosión;
- II.- Tubos de cobre;

III.- Tubos de plástico rígido; y

IV.- Cualquier otro material que aprueben las Autoridades Sanitarias.

Artículo 95:- Cuando los conductos de desagüe, por razones estructurales sean construidos con tubos de otro material, aceptados por la Autoridad Sanitaria, podrán estar descubiertos, siempre que sus juntas y registros estén herméticamente cerrados.

Artículo 96:- Para facilitar la limpieza de los albañales, estos estarán dotados de registros que se colocarán a distancia no mayor de 10 metros. Los registros llevarán una cubierta que se pueda remover con facilidad y cerrar ajustadamente.

Los registros para albañales ocultos se construirán de acuerdo con los modelos aprobados por la Autoridad Sanitaria.

En cada cambio de dirección y en cada conexión de los ramales con el albañal principal se construirá un registro.

Artículo 97:- Los albañales estarán provistos en su origen de un tubo ventilador de 5 centímetros de diámetro mínimo de fierro fundido, cobre, asbesto-cemento o plástico rígido hasta una altura no menor de 1.80 metros, a partir del nivel del piso, pudiendo el resto ser de cualquier otro material aprobado por la Secretaría y se prolongará 2 metros arriba de la azotea. Cuando la altura mínima señalada para que el tubo ventilador sobresalga de la azotea no sea suficiente para eliminar las molestias por gases malolientes, la Autoridad Sanitaria resolverá lo conducente. No será necesario tubo ventilador en el origen del albañal cuando se encuentre a una distancia no mayor de 3 metros de un sanitario.

Artículo 98:- Las bajadas de agua pluvial, serán de materiales aprobados por la Autoridad Sanitaria y se fijarán de una manera sólida a los muros. Cuando las tuberías sean de fierro fundido o plástico podrán empotrarse en los muros, siendo la descarga dentro de la propiedad.

Los tubos de las bajadas de agua pluvial se fijarán de manera sólida a los muros y tendrán un diámetro mínimo de 5 centímetros y podrán ser de fierro fundido o plástico rígido, en estos casos podrán empotrarse en los muros con descarga dentro de la propiedad.

Las bajadas de agua pluvial no podrán utilizarse al mismo tiempo como tubos ventiladores.

Artículo 99:- Queda prohibida la descarga de agua pluvial a chorro en la vía pública o en propiedades contiguas.

Artículo 100:- Los desagües de albercas, fuentes, refrigeradores, bebederos y en general instalaciones que eliminen aguas no servidas, descargarán al drenaje sanitario en coladeras con obturación hidráulica provistas de tapas a prueba de roedores.

Artículo 101:- Los propietarios de edificios situados en las calles donde exista alcantarillado, tendrán la obligación de solicitar a la autoridad correspondiente la conexión al mismo o en su defecto construirán fosa séptica de acuerdo a lo que establezca la Secretaría.

Las fosas sépticas y plantas de tratamiento de aguas negras serán de los materiales y capacidad aprobados por la Autoridad Sanitaria, debiendo presentar plano y especificación de eficiencia, para su autorización.

Artículo 102:- La comunicación directa o indirecta de todos los conductos que descargan en los albañales, se hará por medio de obturadores fijos provistos de ventilación directa.

Artículo 103:- Los tubos ventiladores que sirvan para dar salida a los gases procedentes de los albañales y de los conductos desaguadores serán de los materiales aprobados por la Autoridad Sanitaria y podrán estar colocados en el parámetro exterior de los muros o empotrados en los mismos y su diámetro mínimo será de 5 centímetros.

Artículo 104:- Los tubos de fierro fundido o de otro material metálico aprobados por la Secretaría, que por cualquier circunstancia hayan de quedar ocultos en el suelo, deberán protegerse con una capa de asfalto o con preparaciones antioxidantes.

Artículo 105:- Cuando el sistema de drenaje de un edificio esté defectuoso, se establecerán las medidas correctivas y se fijará el plazo para su adecuación.

Artículo 106:- Para la construcción y operación de plantas de tratamiento de aguas negras, se requiere de Licencia Sanitaria otorgada, una vez que la Secretaría, en coordinación con las demás dependencias y entidades públicas competentes, evalúe el comportamiento de los requisitos establecidos en las disposiciones aplicables, y se garantice satisfactoriamente que con su operación no se pone en riesgo la salud de la población.

SECCIÓN VII

DE LAS COCINAS, CHIMENEAS, DISPOSITIVOS PARA CALEFACCIÓN

Artículo 107:- Todo edificio destinado a habitación tendrá una cocina para preparación de alimentos, independiente de los espacios destinados a habitación.

Las cocinas tendrán luz y ventilación directas, por medio de ventanas, a espacios libres cuya superficie será de 1/6 del área del piso y en ningún caso menor de un metro cuadrado.

Queda prohibido establecer la cocina en el interior de los locales destinados a dormitorios.

Artículo 108:- Para la instalación de toda clase de equipos permanentes de calefacción en edificios destinados a habitación o para cualquier otro uso, se requiere la aprobación del proyecto por las autoridades correspondientes.

Artículo 109:- Las estufas, calentadores, hornos y todo aparato que emita humo o gas proveniente de la combustión, contará con dispositivos especiales para su eliminación y estarán contruidos y colocados de manera que eviten el peligro de incendio o de intoxicación.

Artículo 110:- Las chimeneas para calefacción en el interior de las habitaciones deberán ser de material incombustible y estarán provistas de un tiro para la salida de gases y humos de la combustión, evitando en todo momento molestar a los vecinos o causar daños a propiedades de éstos.

SECCIÓN VIII

DE LA PROVISIÓN DE GASES EN LOS EDIFICIOS

Artículo 111:- En los edificios unifamiliares los recipientes y tanques de gas se colocarán en lugares ventilados y techados, en patios, jardines o azoteas donde no queden expuestos a deterioros o accidentes. En los multifamiliares dichos recipientes estarán protegidos por medio de una jaula resistente que evite el acceso de niños o personas ajenas al manejo, mantenimiento y conservación del equipo. Los recipientes se colocarán sobre el piso debidamente consolidado donde no estén expuestos a flamas o materiales flamables, pasto o hierba y protegidos debidamente para evitar riesgos de incendio, corrosión o explosión.

Artículo 112:- Las tuberías que conduzcan el gas, así como las válvulas, conexiones y recipientes en general deberá reunir las especificaciones exigidas por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial y por las Leyes y Reglamentos respectivos.

Artículo 113:- Los calentadores de agua que usen gas para la combustión deberán colocarse en patios, azoteas y demás áreas con suficiente ventilación natural.

Artículo 114:- En los casos de calefacción por gas, las instalaciones correspondientes serán de tipo fijo y los gases productos de la combustión tendrán salida al exterior a través de ventilación natural o por extracción artificial suficiente.

SECCIÓN IX

DE LOS ESTACIONAMIENTOS

Artículo 115:- Los edificios multifamiliares, de oficina y todo edificio destinado a fines comerciales, tendrán estacionamiento para guardar vehículos de combustión interna y reunirán las condiciones siguientes:

- a) Tendrán capacidad para alojar un vehículo por vivienda o departamento cuando menos;
- b) Los muros que lo limiten serán de material impermeable e incombustible y a prueba de roedores, el piso tendrán pendiente limitada entre 1 y 3% hacia coladeras de obturación hidráulica fija provistas de tapa a prueba de roedores;
- c) En locales cerrados, la cubierta será de materia incombustible, la iluminación podrá ser natural o artificial y la ventilación será proporcionada por medio de claros cuya apertura total sea igual a la quinta parte como mínimo de la superficie del piso. Cuando no se pueda dar ventilación natural al estacionamiento ésta se proporcionará por medios mecánicos que renueven efectivamente el aire cuando menos seis veces por hora. En cualquiera de los casos, los productos derivados de la combustión (humo, gases), se extraerán por medio de dispositivos que los desalojen sobre el nivel de las azoteas, que se encuentren en un radio de 10 metros, independientemente de los medios de ventilación local. Las bocas de los ductos para extracción estarán colocados sobre el nivel del piso y se protegerán con rejillas metálicas a prueba de roedores;
- d) Contarán con facilidades arquitectónicas y lugares especiales debidamente

identificados para vehículos que transporten minusválidos;

- e) Deberán contar con sistema contra incendios, así como extinguidores cada 200 metros. Esta disposición es aplicable en todas las áreas del edificio.

CAPITULO V

MERCADOS Y CENTROS DE ABASTO

Artículo 116:- Para efectos de este Reglamento se considera:

- I.- **MERCADO PÚBLICO Y CENTRO DE ABASTO:** El sitio público destinado a la compra-venta de productos en general, preferentemente agrícolas o de primera necesidad, en forma permanente o en días determinados;
- II.- **ZONAS DE MERCADOS:** Las interiores y adyacentes a los mercados públicos, cuyos límites serán señalados por la Autoridad Municipal;
- III.- **PUESTOS PERMANENTES O FIJOS:** Donde los comerciantes permanentes deben ejercer sus actividades de comercio, así como las accesorias que existan en el exterior o en el interior de los edificios de los mercados públicos;
- IV.- **PUESTOS TEMPORALES O SEMIFIJOS:** Los locales y sus instalaciones, dependencias y anexos, estén cubiertos o descubiertos donde los comerciantes temporales deben ejercitar sus actividades de comercio así como los que se encuentren en el área en donde eventualmente se establezcan las carpas, circos, aparatos mecánicos, juegos recreativos y juegos permitidos que funcionen en la vía pública.

Artículo 117:- Los mercados públicos, deberán contar con los siguientes servicios:

- 1.- Oficinas;
- 2.- Sanitarios;
- 3.- Bodegas de refrigeración;
- 4.- Zonas de descarga;
- 5.- Lavado de verduras y frutas;
- 6.- Zona para depósito de basura y desechos sólidos;
- 7.- Mantenimiento y seguridad; y
- 8.- Los demás que para las edificaciones en general, se señalan en el capítulo IV de este reglamento.

Artículo 118:- El horario de funcionamiento de los mercados o centros de abasto, puestos permanentes y temporales será el que fije el Municipio respectivo, atendiendo a las exigencias de la demanda.

Artículo 119:- El encargado del mercado o centro de abasto retirará de los puestos o de cualquier sitio dentro de las zonas del mercado las mercancías que se encuentren en estado de descomposición, aún cuando los locatarios manifiesten no tenerlas para su venta.

Artículo 120:- Se prohíbe la instalación de puestos temporales, semifijos y ambulantes que manipulen y expendan productos alimenticios destinados al consumo humano, a una distancia menor de 100 metros de centros educativos, iglesias, hospitales, centros de espectáculos o reunión, mercados, centros de abasto y terminales de cualquier tipo de transporte.

Artículo 121:- Los establecimientos dedicados a la venta de frutas y legumbres deberán contar con letreros alusivos al lavado de estos productos antes de su preparación y consumo.

Artículo 122:- Los comerciantes tendrán obligación de mantener aseados los establecimientos en que efectúen sus actividades comerciales, esta obligación comprende también en su caso, el exterior de los mismos dentro de un espacio de 3 metros contados a partir de su límite frontal.

Artículo 123:- El establecimiento, su mobiliario y equipo deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene y libres de fauna nociva; las desinfecciones, desinfecciones, y desinsectaciones, en los mercados públicos, deberán realizarse en la misma fecha en todas las áreas y locales y en coordinación con la administración, por compañías controladoras de plagas autorizadas por la Secretaría.

Artículo 124:- Los mostradores, mesas y armazones, deberán ser de superficie lisa, y de material impermeable, además de mantenerse en buenas condiciones de aseo y conservación.

Artículo 125:- Los utensilios que se utilicen para preparar y servir alimentos y bebidas deberán ser lavados con agua potable y detergente o jabón.

Artículo 126:- Únicamente con autorización expresa de la Administración podrán realizarse trabajos de mantenimiento en los puestos o locales del mercado, cuando la naturaleza de estos trabajos pueda presentar algún riesgo.

Artículo 127:- Todos los puestos o locales de los mercados y centros de abasto deberán contar con Licencia Sanitaria vigente; debiendo respetar en su operación el o los giros autorizados.

La licencia será colocada en lugar visible dentro del local.

Artículo 128:- Sólo se permitirá la venta de animales vivos cuando permanezcan en condiciones adecuadas e higiénicas.

Se prohíbe el sacrificio de animales en los mercados y en la vía pública.

Artículo 129:- Las carnes frías, leche y derivados en general y todos aquellos alimentos de fácil descomposición deberán ser guardadas en refrigeradores provistos de termómetro, manteniendo una temperatura que no deberá ser superior a 6° grados centígrados.

Artículo 130:- La harina, azúcar granulada, especias y los productos que se expendan a granel, deberán estar protegidos de agentes físicos, químicos y biológicos que puedan provocar la alteración o contaminación de los mismos.

Artículo 131:- Se prohíbe la venta de productos enlatados abombados, goleados o que presenten signos de alteración, o fecha de caducidad vencida.

Artículo 132:- Sólo se permitirá el expendio de productos envasados o embotellados cuando los mismos cuenten con el Registro Sanitario correspondiente.

Artículo 133:- En el manejo y preparación de los alimentos y bebidas deberá utilizarse agua potable.

Artículo 134:- Se prohíbe la posesión o venta en los puestos a que este Reglamento se refiere, de aquellos materiales inflamables o explosivos y los demás que a juicio de la Secretaría representen un riesgo para la salud, sin perjuicio de lo dispuesto por otras disposiciones aplicables.

Artículo 135:- El personal que labore en los locales, deberá mantenerse aseado en su ropa y persona, cuidando preferentemente el aseo de sus manos.

Artículo 136:- Se prohíbe el manejo simultáneo de dinero y la preparación de alimentos, por un mismo manipulador de alimentos.

Artículo 137:- El personal que labore en los locales, deberá tener tarjeta

de control sanitario vigente y deberá ser colocada en lugar visible dentro del local.

CAPITULO VI RASTROS

SECCIÓN I DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 138:- Para los efectos de este Reglamento se entiende por rastro, el establecimiento dedicado al sacrificio y, en su caso, industrialización, en condiciones sanitarias y humanitarias, de ganado bovino, ovino, caprino, porcino, equino, lepórido, aves y otras especies consideradas aptas para el consumo humano, cuyas carnes y demás productos se empaquen, refrigieren y se preparen para su transporte y venta.

Para matadero se entiende el establecimiento dedicado al sacrificio de ganado y aves para el consumo humano, que reúna las condiciones mínimas sanitarias que permitan que los productos se procesen higiénicamente, y que por el reducido número de sacrificio no justifique la instalación de un rastro.

Artículo 139:- Los rastros y mataderos, deberán contar con Licencia Sanitaria a excepción de los rastros tipo inspección federal (TIF) los que se sujetarán a la legislación aplicable.

Los rastros y mataderos deberán contar con un Médico Veterinario Zootecnista o técnico con suficiente experiencia, como responsable de las labores que se realicen en el interior, el cual deberá contar con autorización de la Secretaría.

Artículo 140:- El inspector sanitario designado por la Secretaría, 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.

Artículo 141:- Los animales serán sometidos a inspección médico veterinaria ante-mortem dentro de las 24 horas anteriores a su sacrificio, permitiéndose sólo el sacrificio de los que estén en condiciones sanitarias para el consumo humano.

Artículo 142:- La Autoridad Sanitaria, de acuerdo con la Norma Técnica, determinará los casos en que la carne de los animales con enfermedades infecciosas o condiciones patológicas, debe destruirse en su totalidad; cuando y en qué forma puede aprovecharse parcialmente y aquellos en que el aprovechamiento podrá hacerse después de sujetarla a procedimientos que

aseguren su inocuidad.

Artículo 143:- Los productos de origen cárnico que no sean adecuados para el consumo humano, o bien que hayan sido retenidos 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.

Artículo 144:- Durante las operaciones de matanza, deberán observarse los siguientes principios:

- I.- No podrá iniciarse el sacrificio de animales si no se encuentra presente el inspector sanitario de turno;
- II.- Sin excepción, todos los animales de matanza serán inspeccionados antes y después de su sacrificio;
- III.- Antes de permitir que los animales entren en la sala de sacrificios se verificará su limpieza exterior;
- IV.- La insensibilización de los mamíferos de abasto se deberá realizar invariablemente antes del sangrado;
- V.- El desangrado deberá ser lo más completo posible a fin de evitar la putrefacción pronta de la carne;
- VI.- Si la sangre se destina a preparar alimentos deberá recogerse y manipularse higiénicamente;
- VII.- Las canales deberán estar separadas unas de otras para evitar la contaminación cruzada;
- VIII.- La evisceración deberá efectuarse sin demora alguna;
- IX.- Las vísceras y las cabezas se mantendrán separadas y no entrarán en contacto sino con las superficies o equipo necesario para su manipulación e inspección;
- X.- Cualquier producto comestible procedente de las cabezas deberá separarse después de desollarla, inspeccionarla, lavarla y limpiarla cuidadosamente con agua potable.

Artículo 145:- Las operaciones de desuello deberán realizarse de acuerdo a las siguientes fracciones;

- 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 parcial o totalmente;
- III.- El agua de los tanques de escaldado para los cerdos deberá cambiarse tan frecuentemente como sea necesario e invariablemente al final de cada jornada;
- IV.- Las aves se desplumarán previo escaldado, lavándose posteriormente la piel y nunca se desollarán;
- V.- Las ubres de las hembras enfermas deberán separarse y eliminarse, siendo motivo de retención inmediata, con el objeto de evitar que alguna secreción contamine la canal;
- VI.- Se tendrá especial cuidado de no cortar o lesionar las ubres al eliminarlas de manera que las sustancias contenidas en ellas no contaminen la carne.

Artículo 146:- En el proceso de sacrificio se observará lo siguiente:

- I.- Se debe prevenir que las descargas orgánicas del tubo digestivo vesicular biliar, vejiga urinaria, útero o las ubres no contaminen la canal;
- II.- Las vísceras aptas para el consumo humano deberán manipularse lejos de las canales, de manera que no las contaminen;
- III.- Durante la evisceración no se cortarán los intestinos, extrayéndose conjuntamente con el estómago. En el caso de que se requiera algún corte, se deberán atar fijamente los extremos;
- IV.- Para el lavado de las canales se usará exclusivamente agua potable a presión;
- V.- El pene y el cordón espermático deben ser extirpados de la canal;
- VI.- Queda prohibido insuflar aire, inyectar agua o sustancias con fines de maduración o ablandamiento en forma mecánica o por cualquier otro

procedimiento a la carne o despojos;

- VII.- Las pieles procedentes de los animales de matanza deberán ser separadas de la canal inmediatamente después del desollado;
- VIII.- El tratamiento ulterior del estómago, intestinos y todo el material no comestible se llevará a cabo en las áreas del rastro destinadas a ese fin;
- IX.- Se requerirá a la administración para que invariablemente se proceda a la identificación por alguno de los métodos aceptados de las canales, vísceras y cabeza, de manera que el inspector sanitario en cualquier momento pueda reconocer plenamente las partes correspondientes a un mismo animal;
- X.- Las vísceras y las cabezas, serán inspeccionadas en los sitios específicos que de acuerdo con la administración fije la Autoridad Sanitaria; y
- XI.- Los Médicos Veterinarios Zootecnistas están obligados a dar aviso inmediato a la Secretaría, así como a la de Agricultura y Recursos Hidráulicos, de los casos en que tengan conocimiento de las enfermedades siguientes: fiebre carbonosa, tuberculosis, muermo, rabia, encefalomiелitis equina, brucelosis, micosis y las demás que determine la normatividad aplicable.

Artículo 147:- Las operaciones de sellado de la carne apta para el consumo humano se sujetarán a los requisitos siguientes:

- I.- Deberá sellarse conforme a lo ordenado por la Autoridad Sanitaria;
- II.- El inspector será el custodio de los sellos y la tinta que utilice para marcar la carne, los que usará bajo su responsabilidad, pudiendo delegar esta función en un ayudante oficial sanitario; y
- III.- Se deberá usar tinta especial, indeleble no tóxica pudiendo usarse otro tipo de marcas que la tecnología ponga en práctica siempre y cuando hayan sido aprobadas previamente por la Autoridad Sanitaria competente.

Artículo 148:- Las operaciones de manipulación de los productos aptos para el consumo humano, después de la inspección postmortem deberán ajustarse a las normas correspondientes.

Artículo 149:- No se permitirá la entrada a los rastros de ningún animal que no sea para la matanza.

Artículo 150:- No se permitirá la entrada al rastro de productos ni canales de animales destinados al consumo humano que hayan sido sacrificados fuera de éste.

Artículo 151:- La construcción de las instalaciones deberá ser de materiales resistentes, impermeables, incombustibles y a prueba de roedores; con ventilación adecuada, buena iluminación y deberá limpiarse con facilidad.

Artículo 152:- Las puertas y ventanas tendrán un revestimiento fijo de tela de alambre; estos revestimientos se dispondrán de manera que se puedan desmontar fácilmente para realizar su limpieza.

Artículo 153:- El agua que se dispone en los rastros para el procesamiento de la carne, deberá ser potable y de presión suficiente; con instalaciones adecuadas para su almacenamiento y distribución, debidamente protegidas contra la contaminación.

Artículo 154:- 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.

Artículo 155:- Con excepción de las aves deberá disponerse de instalaciones para el lavado de los animales antes de su sacrificio.

Artículo 156:- Deberán estar provistos de equipos que permitan sangrar animales y manejar 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 otras estructuras fijas con excepción de los que estén destinados expresamente para este fin.

Artículo 157:- 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 éstas entren en contacto con el suelo, paredes y otras estructuras.

Artículo 158:- Atendiendo a la especie animal que se sacrifique se contará con área independiente para el vaciado, limpieza y preparación posterior de los órganos digestivos; la manipulación de carnes y vísceras se efectuará sobre mesas de material impermeable.

Artículo 159:- Por ningún motivo el equipo y los utensilios que se utilizan en el manejo y sacrificio de los animales, será empleado para otros fines, como deshuesadero, corte y otras manipulaciones de la carne.

Artículo 160:- El equipo y utensilios que se usen en las áreas de sacrificio para estar en contacto directo con la carne, deberán tener las características siguientes:

- a) Tener superficies impermeables;
- b) Ser de material resistente a la corrosión;
- c) No tóxico;
- d) Que no transmita ningún olor o sabor;
- e) Con superficies lisas;
- f) Sin grietas o hendiduras;
- g) No ser absorbentes;
- h) Ser de fácil limpieza y resistencia a la acción de los desinfectantes.

Artículo 161:- El equipo y utensilios para productos no comestibles se marcarán para que nunca se usen en productos aptos para el consumo humano.

Artículo 162:- No deben almacenarse ni acumularse en las áreas de sacrificio, deshuese, corte, preparación, manipulación o empaque, recipientes, canastos, cajones, cajas, ni utensilios a menos que se requieran para su uso inmediato en algunas de las zonas señaladas.

Artículo 163:- Todo el material, equipo y utensilios, así como todos los locales y áreas de trabajo deberán limpiarse y desinfectarse antes y al terminar las operaciones del día, y cuantas veces sea necesario durante el desarrollo de las actividades.

Artículo 164:- La administración y el responsable del rastro deberán vigilar que:

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

- II.- Las canales de la carne y los subproductos aptos para el consumo humano no se contaminen durante la limpieza o desinfección de los locales, equipos y utensilios;
- III.- Cuando una vagoneta, recipiente o cesta, que se use en el departamento de productos comestibles entre en alguna área o en contacto con productos no comestibles, deberá limpiarse y desinfectarse inmediatamente antes de volver a entrar a cualquier departamento de productos aptos para el consumo humano;
- IV.- Los detergentes, desinfectantes o agentes sanitizantes cumplan las especificaciones que marca la Secretaría 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 utilicen de nuevo para la manipulación de carnes;
- VI.- En ningún caso se utilicen materiales de limpieza, pinturas o algún preparado que pueda contaminar la carne;
- VII.- Las sustancias que se usen por motivos de orden higiénico que puedan contaminar la carne, se almacenen en un lugar físicamente separado de las áreas de productos comestibles.

Artículo 165:- La carne, los utensilios y el equipo que se encuentre dentro de un local donde vayan a utilizarse plaguicidas, deberán sacarse en su totalidad con excepción de los que se encuentren fijados, los que serán cubiertos antes de aplicar el plaguicida; después de la maniobra y para poder utilizarlos de nuevo se lavarán cuidadosamente.

SECCIÓN II DE LOS RASTROS

Artículo 166:- Los rastros deberán estar situados fuera de las zonas habitacionales y de zonas industriales potencialmente contaminantes.

Artículo 167:- Los rastros deberán contar con las siguientes áreas de servicio:

- I.- Área de corrales;

- II.- Áreas de sacrificio separadas, con el equipo e instalaciones adecuadas según la especie o especies que ahí se sacrifiquen;
- III.- Área de comercialización;
- IV.- Cámara de refrigeración y, en su caso de congelación;
- V.- Anfiteatro;
- VI.- Laboratorio destinado al análisis y verificación de los productos;
- VII.- Área para carnes no aptas para el consumo, separado de los demás departamentos del rastro;
- VIII.- Área para animales enfermos o sospechosos;
- IX.- Horno crematorio;
- X.- Planta de luz;
- XI.- Oficinas administrativas;
- XII.- Sanitarios y regaderas;
- XIII.- Vestidores;
- XIV.- Sala separada para el lavado de vísceras;
- XV.- Las demás consideradas para las edificaciones en general en el Capítulo IV del presente Reglamento.

Artículo 168:- Las salas del rastro, a excepción de las áreas administrativas deberán contar con:

- I.- Techos: Deberán 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 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 piso serán de forma cóncava;

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

Artículo 169:- Todos los locales en que se maneje carne o subproductos de éste tendrán lavamanos dispuestos de tal forma que serán de fácil acceso al personal; 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 y depósitos cerrados accionados por pedal para depositar las toallas usadas.

Artículo 170:- Deberá contar con áreas independientes para:

- a) Preparación de las grasas comestibles, cuando proceda;
- b) Almacenamiento de pieles;
- c) Almacenamiento de cuernos, pezuñas y grasas animales no comestibles.

Artículo 171:- La administración, implantará un servicio que controle la entrada y salida tanto del personal como de vehículos, asimismo proporcionará áreas independientes para:

- a) Lavado y desinfección de vehículos;
- b) Depósito de estiércol y dispositivos adecuados para su eliminación.

Artículo 172:- Para la recepción de las aves se contará con área techada y ventilada.

Artículo 173:- Todo animal destinado al sacrificio deberá ser llevado primeramente a los corrales de tránsito para inspección sanitaria, y en caso de patología animal, sólo podrá ser retirado con aprobación de la Autoridad Sanitaria, siempre que los interesados justifiquen, a satisfacción de aquella el destino que vaya a darse al animal que se trate de sacar.

Artículo 174:- En los corrales de tránsito, no podrán permanecer animales con enfermedades transmisibles. Los encargados de los rastros y mataderos si les consta que algunos de los animales padecen de las enfermedades indicadas, lo harán saber a los Inspectores, Médicos Veterinarios de la Secretaría, para que se dicten las medidas necesarias para evitar la transmisión.

Artículo 175:- En los corrales sólo se permitirá alojar exclusivamente el ganado que se sacrificará al día siguiente, y se ubicarán con acceso directo al departamento de sacrificio.

Artículo 176:- Los corrales deberán estar contruídos y ser conservados en buenas condiciones y de preferencia pavimentados o entarimados con bebederos y comederos, con zona de sombra, tomas de agua, desagües suficientes para el buen aseo de los mismos y cumplir con los siguientes requisitos:

- I.- Deberán estar dispuestos de manera que permitan la inspección antemortem de los animales, con algún dispositivo de contención, como manga, compuertas, cajones o cualquier otro que permita tener sujetos a los animales;
- II.- Estarán cercados de mampostería, madera o cualquier otro material que preste las seguridades debidas;
- III.- Los pesebres y abrevaderos serán de granito, cemento u otro material semejante;
- IV.- Los cobertizos para los animales serán de material impermeable, tendrán la inclinación debida y guarecerán debidamente a los animales que bajo ellos se cobijen;
- V.- 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.

Artículo 177:- Cuando se manejen diferentes especies animales, los corrales deberán estar dispuestos de manera que resulte imposible el tránsito cruzado entre ellos.

Artículo 178:- A los departamentos de sacrificio sólo tendrán acceso los empleados adscritos a los mismos, el personal de vigilancia comisionado y los encargados de la inspección sanitaria, así como las personas que expresamente autoricen la Autoridad Sanitaria en coordinación con el responsable o la administración.

Artículo 179:- Concluida la inspección sanitaria, las canales y vísceras se pondrán a disposición de los propietarios en el área de comercialización para su venta al público.

Artículo 180:- El área de comercialización de canales dispondrá de ganchos y perchas necesarias para colgar las canales y vísceras destinadas a la venta.

Artículo 181:- Las carnes y despojos impropios para el consumo humano mediante declaración del servicio veterinario, serán destruidos en el horno crematorio o pailas destinadas al efecto, y los productos industriales que resulten serán considerados como esquilmos.

Artículo 182:- El anfiteatro de los rastros será un local especial con seguridad adecuada y que se destinará a:

- I.- El sacrificio, evisceración o inspección sanitaria de los animales enfermos o sospechosos, ya sea que procedan de los corrales del establecimiento o del área de sacrificio;
- II.- La evisceración e inspección sanitaria de los animales muertos de procedencia distinta a las mencionadas en la fracción anterior.
- II.- El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de los animales cuyo peso no exceda de 50 kilos, declarados por los usuarios para el sacrificio, a excepción de aquellas especies cuyos animales adultos normalmente no alcancen dicho peso.

Artículo 183:- La admisión de los animales en el anfiteatro será únicamente por orden escrita del Médico Veterinario en turno, en la que se exprese la pertenencia, las características del animal y los ganados de que procedan.

Artículo 184:- La existencia de todo animal muerto o lesionado en los medios de transporte o en los corrales del establecimiento, se hará del conocimiento del inspector sanitario, quien dictaminará el destino final de los mismos.

Artículo 185:- Cuando se sospeche que los animales han muerto de enfermedades infecto - contagiosas serán conducidos al anfiteatro, con las aberturas naturales obturadas.

Artículo 186:- Cuando en la necropsia se sospeche de una enfermedad infecto - contagiosa transmisible al hombre o susceptible de diseminarse al resto de los animales, se tomarán las muestras representativas para su estudio, mismas que se procesarán en los laboratorios que la Secretaría determine, así como las medidas tendientes a evitar la propagación de acuerdo con la Norma

Técnica correspondiente.

Artículo 187:- Si falleciere en los corrales de depósito algún animal, éste será llevado inmediatamente al anfiteatro.

Artículo 188:- Cuando se presenten animales con enfermedades infectocontagiosas, éstos deberán sacrificarse inmediatamente en el anfiteatro, u optar por un tratamiento cuando proceda. Este último se realizará invariablemente fuera del rastro o matadero.

Artículo 189:- Los rastros contarán con refrigeración destinada exclusivamente para las canales provenientes de la matanza que no hayan sido vendidas en el área de comercialización, debiendo permanecer como máximo 4 días en esta área a una temperatura menor de 6°C.

Artículo 190:- Por ningún concepto se permitirá la conservación en refrigeración de carnes de animales enfermos.

Artículo 191:- El personal encargado de la refrigeración recibirá y entregará las carnes en el vestíbulo de la misma; sólo podrán entrar al área de refrigeración el personal autorizado.

Artículo 192:- Las cámaras de congelación y de refrigeración, almacenes de congelación o frigoríficos, deberán satisfacer los requisitos de la Norma Técnica correspondiente.

Artículo 193:- 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, procurando preferentemente mover 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 una superficie impermeable, tanto en los casos de plataforma única como en los de plataforma múltiple de varios pisos;
- 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 en funcionamiento como de presentación, debiendo ser lavados y desinfectados lo antes posible después de descargar.

Artículo 194:- El transporte de los productos cárnicos aptos para el consumo humano, deberá cumplir los siguientes requisitos mínimos:

- I.- Contar con licencia sanitaria que autorice su funcionamiento;
- II.- No se autorizará el transporte de carne en ningún medio que se emplee para mover animales vivos o cualesquier otra mercancía que pueda perjudicar la calidad sanitaria del producto, a menos que exista una solicitud expresa del transportista autorizada por la Secretaría.

El exterior del transporte deberá estar pintado en color blanco uniforme, con pintura lavable, debiendo ostentar la leyenda siguiente "Transporte Sanitario de carne";

- III.- Los medios de transporte o contenedores deberán tener las siguientes condiciones:
- a) Que el asiento de los conductores esté incomunicado con el interior de la caja donde están las carnes;
 - b) Estar acondicionados para el efecto de que toda la carne que en ellos se transporte, se refrigere;
 - c) La superficie interna deberá ser de material resistente a la corrosión, lisa e impermeable, fácil de limpiar y desinfectar;
 - d) Las puertas y uniones deberán ser herméticas para impedir todo escurrimiento al exterior, la entrada de insectos nocivos y otras causas de contaminación;
 - e) El piso deberá tener rejillas o tarima que permita que los escurrimientos se desalojen fácilmente del vehículo, para efectos de limpieza;
 - f) Deberán estar equipados con perchas y ganchos de manera que la carne no envasada en ningún momento entre en contacto con el

suelo;

- g) Las canales, medias canales o cuartos de reses que no estén congeladas y envasadas adecuadamente deberán transportarse colgadas o colocarse en soportes o equipos análogos para cumplir con lo establecido en el inciso f), asimismo deberán quedar separadas unas de otras por lo menos 10 centímetros;
- h) Las cajas o cartones que contengan carne, se estibarán de manera que permitan la circulación del aire entre ellas, y tendrán un forro interior adecuado a menos que los cortes se envuelvan separadamente antes del envasado;
- i) 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;
- j) Los subproductos aptos para el consumo humano deberán transportarse refrigerados salvo el caso en que el transporte dure menos de dos horas, en cuyo caso se utilizará un contenedor térmico o aislado; y
- l) 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.

El transporte de los productos cárnicos aptos para el consumo deberá cumplir con la norma correspondiente.

Artículo 195:- El transporte de los productos retenidos dentro y fuera del rastro se hará bajo la supervisión de la Autoridad Sanitaria encargada, para garantizar que ninguna persona retirará o hará retirar ninguna canal, trozo de carne, órgano, vísceras o grasas que hayan sido retenidos por el servicio de inspección sanitaria.

Artículo 196:- La inspección sanitaria y veterinaria de aves comprenderá los exámenes siguientes:

- I.- Examen clínico, ante-mortem sin excepción;
- II.- Examen organoléptico anatomopatológico de la piel, carne, huevos,

- vísceras y demás partes que constituyen el cuerpo de las aves y cuando se considere necesario;
- III.- Examen de laboratorio cuando sea necesario determinar la etiología de las enfermedades.

Artículo 197:- De acuerdo con los resultados del examen clínico las aves serán clasificadas y separadas por los grupos siguientes:

- I.- Aves sanas;
- II.- Aves enfermas y lesionadas que no ameriten la inutilización o destrucción completa de las mismas;
- III.- Aves enfermas destinadas al sacrificio inmediato;
- IV.- Aves sospechosas en observación.

Artículo 198:- Las aves a que se refieren las fracciones I y II del artículo anterior, serán sacrificadas después de que tenga lugar el examen clínico.

Las aves a que se refiere la fracción III serán sacrificadas en los locales especiales que señale la Secretaría e inutilizadas, para que no pueda ser aprovechada ninguna de sus partes como alimento para consumo humano.

Las aves sospechosas serán aisladas en locales destinados para este objeto y sometidas a las observaciones correspondientes quedando a disposición de la Autoridad Sanitaria. Sus propietarios no podrán disponer de ellas hasta que se autorice.

Artículo 199:- En los casos de lotes o parvadas destinadas al sacrificio y sospechosas de padecer enfermedades que representen riesgos para el personal o peligro de contaminación del establecimiento, el Médico Veterinario Oficial encargado de la Inspección, prohibirá su sacrificio y en su caso, su procesamiento.

Artículo 200:- Las aves enfermas o sus productos serán aislados en los locales separados, lo cual será motivo de notificación a las autoridades sanitarias quienes determinarán su destino y las medidas de seguridad y control que procedan.

Artículo 201:- La carne, vísceras y otras partes de las aves se clasificarán en la forma siguiente:

- I.- Aptas para el consumo;
- II.- Las que deberán ser retenidas parcialmente;
- III.- Las que deberán ser retenidas totalmente.

Artículo 202:- Las carnes, vísceras y otras partes que sean declaradas aptas para el consumo, serán marcadas con el sello, tinta u otros métodos que para el efecto determine la Autoridad Sanitaria en la norma Técnica correspondiente.

Artículo 203:- Las carnes, producto de las aves sacrificadas fuera de los rastros autorizados que carezcan de sellos sanitarios y que no estén amparados por certificados expedidos por la autoridad competente serán aseguradas para su análisis y dictamen.

Artículo 204:- Dentro de los programas de higiene para el personal que trabaja en los rastros se deberá contar con un curso permanente de manejo de alimentos e higiene personal, el que será proporcionado por la administración de acuerdo a lo que señale en materia de capacitación la Secretaría; asimismo, se les dará a conocer el contenido del presente reglamento.

Artículo 205:- Será responsabilidad de la administración evitar que trabajen empleados en los que se sospeche o padezcan enfermedades que puedan contaminar la carne, así como aquellos que presenten heridas o llagas, pudiéndose en caso de que proceda, autorizarlas a trabajar en áreas donde se manipulen los productos destinados al consumo humano.

Artículo 206:- El personal de los rastros y mataderos deberá contar con tarjetas de control sanitario, la administración las presentará a las Autoridades Sanitarias cuantas veces se le requiera.

Artículo 207:- Toda persona que trabaje en un rastro o matadero deberá lavarse las manos frecuentemente con jabón o detergente y agua corriente durante su jornada, e invariablemente lo hará:

- a) Antes de iniciar el trabajo;
- b) Después de hacer uso del sanitario;
- c) Después de manejar materias contaminadas; y
- d) Siempre que lo considere necesario.

En áreas estratégicas de las instalaciones se colocarán avisos que recuerden éstas necesidades.

Artículo 208:- En las áreas donde se manipule carne apta para el

consumo humano los empleados deberán mantener su ropa de trabajo limpia.

La ropa protectora deberá incluir un overol o bata, casco o gorra 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 maneje la carne.

Artículo 209:- Las personas que trabajen en el área de matanza, además de contar con la ropa protectora señalada en el artículo anterior deberán utilizar también guantes y mandil.

Artículo 210:- Las personas que por cualquier razón ingresen a las instalaciones del matadero deberán ser dotadas de ropa protectora limpia, la cual devolverán al término de su visita.

Artículo 211:- Las instalaciones y servicios para el personal de inspección y del rastro, deberán estar separados físicamente, aunque ambas contarán con lo siguiente:

- a) Vestidores con casilleros en cantidad suficiente;
- b) Mingitorios con agua a presión y descarga voluntaria;
- c) Sanitarios con servicios de agua corriente, tanto para empleados como para el público en áreas separadas;
- d) Regaderas, lavabos, con agua potable caliente y fría en todo momento;
- e) Recipientes de material resistente, de fácil limpieza y con tapas de balancín para depositar toallas de papel usadas y otros tipos de desechos sólidos, evitando colocarlos cerca de los sanitarios, a fin de que no se utilicen para depositar papel sanitario usado, el cual debe depositarse dentro del mismo.

Todas estas instalaciones estarán bien iluminadas y ventiladas y en ningún caso podrán comunicarse directamente con las áreas donde se manipulen productos comestibles.

SECCIÓN III DE LOS MATADEROS

Artículo 212:- Los mataderos podrán autorizarse en los siguientes casos:

- a) Cuando la demanda de carne en un municipio sea menor de 25 cabezas de

- cada especie al día;
- b) Cuando se autorice la construcción de una plaza de toros, ésta deberá contar con un matadero; y
- c) Otras que por necesidades propias del municipio justifique su instalación.

Artículo 213:- Los animales que se reciban en los mataderos deberán ser inspeccionados por personal comisionado de la Secretaría antes y después de su sacrificio.

Artículo 214:- Son aplicables a los mataderos, en lo conducente, los artículos 144, 146, 154, 157, 159, 161, 169, 175, 178 y 203 de este Reglamento.

CAPITULO VII CENTROS DE READAPTACIÓN SOCIAL

Artículo 215:- Los centros de readaptación social deberán contar con instalaciones higiénicas y seguras para el correcto desarrollo de las actividades tanto de los servidores públicos que ahí laboran como de los reclusos debiendo cumplir con la Legislación aplicable y las normas técnicas correspondientes de acuerdo a la actividad desarrollada.

Artículo 216:- Los centros de readaptación social contarán permanentemente con servicios médicos - quirúrgicos menores y los especiales de psiquiatría y odontología, para proporcionar con oportunidad y eficiencia la atención que los internos requieren.

Artículo 217:- Se prohíben las prácticas experimentales, biomédicas, aplicadas a los reclusos sin su consentimiento previo.

Artículo 218:- Los dormitorios o secciones destinados para custodia en aislamiento, serán visitados diariamente por el médico general y por el médico psiquiatra del establecimiento.

Artículo 219:- Los enfermos que presenten signos de enfermedades físicas o mentales, que así lo ameriten, deberán ser remitidos al centro hospitalario correspondiente para que reciban el tratamiento oportuno.

Artículo 220:- Los responsables de los servicios médicos además de las actividades inherentes a su función, coadyuvarán en la elaboración y ejecución de los programas nutricionales, de prevención de enfermedades de los internos y vigilarán que sean adecuadas las condiciones sanitarias de los reclusorios de

acuerdo a la reglamentación y normatividad técnica existente; debiendo contar con áreas para el aislamiento de pacientes con enfermedades infecto-contagiosas.

Artículo 221:- Cuando a juicio del servicio médico del reclusorio un interno deba someterse a una dieta especial, ésta le será proporcionada por el establecimiento.

Artículo 222:- En las instituciones de reclusión queda prohibida la introducción, uso, posesión o comercio de bebidas alcohólicas, estupefacientes, psicotrópicos, sustancias tóxicas, armas, explosivos y en general instrumentos cuyo uso pueda resultar contrario a los fines de la reclusión o que ponga en peligro la salud y la seguridad de los internos y el orden del establecimiento.

Artículo 223:- Los internos se alojarán en dormitorios generales los que se pueden dividir en cubículos que alojarán a no más de una persona por cada 2.5 metros cuadrados de superficie del piso.

Artículo 224:- Todo espacio cualquiera que sea su uso contará con suficiente iluminación y ventilación, debiendo contar con extinguidores y sistemas contra incendios y accidentes, de acuerdo a sus necesidades.

Artículo 225:- Por cada 10 internos habrá un retrete, 2 mingitorios y una regadera en los departamentos de hombres y dos retretes y una regadera en los departamentos de mujeres.

Artículo 226:- El personal que intervenga en la preparación y manejo de alimentos deberá contar con tarjeta de control sanitario vigente y se mantendrá aseado en su persona e indumentaria.

Artículo 227:- Los alimentos deben prepararse y hervirse higiénicamente y ser suficientes en calidad y cantidad.

Artículo 228:- Las instalaciones, deberán mantenerse desinfectadas, desinfestadas y desinsectizadas por compañías autorizadas por la Secretaría.

CAPITULO VIII HOTELES Y MOTELES

Artículo 229:- Se entiende por hoteles y moteles, los establecimientos de hospedaje en cuyos inmuebles se ofrece al público, el servicio de alojamiento en habitación. Para los efectos del presente reglamento, se equiparan a los

hoteles y moteles, los albergues, habitaciones con sistema de tiempo compartido o de operación hotelera, suites, villas o bungalows, complejos turísticos, casas de huéspedes y demás establecimientos de hospedaje.

Artículo 230:- Los planos del establecimiento deberán ser autorizados previamente a su construcción por la Secretaría, el H. Cuerpo de Bomberos y demás autoridades competentes. En la construcción de hoteles y moteles se utilizarán materiales sólidos e incombustibles.

Artículo 231:- Cuando la altura de las construcciones que albergan hoteles y moteles sea de 13 metros o más, deberán contar con escaleras de emergencia, las cuales se instalarán en el exterior del edificio, con letreros alusivos; además se proporcionará servicio de elevador.

Artículo 232:- Las escaleras tendrán barandal, con un mínimo de 1.20 metros de altura y una superficie en cada escalón de cuando menos 30 centímetros.

Artículo 233:- Todos los espacios interiores contarán con ventilación natural y cuando esto no sea posible se proporcionará suficiente ventilación artificial. En las áreas de preparación de alimentos contarán además con extractores de aire.

Artículo 234:- Todas las áreas deberán mantenerse bien conservadas, limpias en todo momento y libres de fauna nociva.

Artículo 235:- Todas las ropas de cama y colchones deben estar en buen estado de conservación e higiene, por lo que se lavarán diariamente y los colchones contarán con protectores.

Artículo 236:- Cada habitación deberá contar con servicio sanitario completo, con papel sanitario, jabón, toallas limpias y pastilla desodorante así como con recipientes para basura con bolsa de plástico para su fácil aseo.

Las instalaciones de los baños deberán estar en buen estado de funcionamiento y desinfectados, para lo cual pisos y paredes deben ser de superficie lisa e impermeable. Además deberán contar con pisos antiderrapantes y los muros estar cubiertos de azulejo.

Artículo 237:- Cada servicio sanitario deberá tener cerca del retrete un resumidero extra distinto al de la regadera para facilitar la limpieza de este equipo.

Artículo 238:- Las regaderas deberán contar en todo momento con

agua fría y caliente.

Artículo 239:- Deberá contar con extinguidores con sus respectivos señalamientos y con sistemas contra incendios y accidentes en cada piso, de acuerdo a las disposiciones vigentes en la materia.

Asimismo, se colocarán en cada habitación, instrucciones dirigidas a los usuarios para aplicarse en caso de incendio y otro tipo de desastre.

Se capacitará al personal del establecimiento sobre lo que debe hacer en caso de incendio o cualquier otro desastre, efectuando cuando menos una vez al año un simulacro.

Artículo 240:- Deberán instalar letreros en las áreas de reunión de huéspedes sobre la prohibición de fumar y contar con un área destinada a los fumadores.

CAPITULO IX PANTEONES

Artículo 241:- Los panteones que se encuentren dentro de la zona urbana deberán contar con barda con un mínimo de 1.70 mts. de altura.

Los panteones de nueva creación deberán ubicarse en contra de los vientos dominantes en relación a la zona urbana, alejados de ríos, arroyos y de toda fuente de abastecimiento de agua para consumo humano de acuerdo a lo establecido en la norma técnica correspondiente.

Artículo 242:- En los panteones se evitará la acumulación de agua en maceteros o cualquier tipo de depósito, por lo cual deberán mantenerse tapados o adaptarse mecanismos de desagüe.

Artículo 243:- Queda estrictamente prohibida la entrada a vendedores de alimentos y bebidas, lo que se dará a conocer mediante letreros alusivos en las puertas de entrada.

Artículo 244:- A excepción de los espacios ocupados por tumbas, pasillos y corredores, el resto de los espacios se destinará para áreas verdes; las especies de árboles que se planten serán de aquellas cuya raíz no se extienda horizontalmente por el subsuelo.

Artículo 245:- En las fosas a perpetuidad podrán construirse bóvedas herméticas con dos o tres gavetas superpuestas, las que tendrán como mínimo 75

cms. de altura libre cada una, cubiertas con losas de concreto selladas y a una profundidad máxima de 50 cms. más 30 cms. de arcilla compactada sobre el nivel máximo de aguas freáticas; asimismo, las losas que cubran las gavetas más próximas a la superficie del terreno deberán tener una cubierta de tierra de cincuenta centímetros de espesor como mínimo bajo el suelo.

Artículo 246:- Se podrá autorizar la construcción de criptas familiares siempre que el proyecto del cementerio lo permita, cuando la superficie disponible sea por lo menos de 3 por 2.50 mts. La profundidad de la cripta será tal que permita construir bajo el nivel de piso hasta 3 gavetas superpuestas debidamente impermeabilizadas, cuidando que la plantilla de concreto de la cripta quede cuando menos a medio metro sobre el nivel máximo de aguas freáticas, con más de 30 cms. de arcilla compactada.

Artículo 247:- Los titulares de los derechos de uso sobre fosas, gavetas, criptas y nichos en los cementerios municipales están obligados a su conservación, limpieza y cuidados de éstas; si alguna de las construcciones amenazare ruina, la administración del cementerio requerirá al titular para que dentro de un plazo que no exceda de seis meses realice las reparaciones o la demolición correspondiente.

Artículo 248:- Las gavetas deberán tener dimensiones mínimas interiores 2.30 por 0.80 mts. de altura.

Artículo 249:- Las gavetas deberán estar impermeabilizadas en su interior y en los muros colindantes con las fachadas y pasillos de circulación, de acuerdo a lo que se determine al efecto.

Artículo 250:- Los prestadores de servicios de cementerios llevarán un registro en el libro que al efecto autorice la Secretaría, de las inhumaciones, exhumaciones, reinhumaciones y demás servicios que presten, el cual podrá ser requerido en cualquier momento por la Secretaría o por la autoridad correspondiente.

CAPITULO X ESTACIONAMIENTOS

Artículo 251:- Los estacionamientos deberán reunir los siguientes requisitos:

- I.- Mantener limpias, desinsectizadas y desinfectadas las instalaciones por compañías autorizadas por la Secretaría;

- II.- Contar con servicio sanitario que contará permanentemente con papel higiénico, jabón, toalla, secamanos, así como bote para basura;
- III.- Contar con señalamientos de circulación y medidas de seguridad, así como el área peatonal perfectamente identificable;
- IV.- Contar con facilidades arquitectónicas y destinar espacios para vehículos en los que viajen minusválidos;
- V.- Los alambres de conducción eléctrica estarán ocultos o perfectamente cubiertos con material aislante;
- VI.- Cuando tengan más de cuatro pisos deben contar con elevador, además de las escaleras;
- VII.- Tener carriles separados para la entrada y salida, con sus respectivos señalamientos y con anchura mínima de 2.50 metros por cada uno;
- VIII.- La pendiente máxima de las rampas será del 15%, la anchura mínima de la circulación en recta será de 2.50 metros, y las curvas de 3.50 metros. El radio mínimo en curvas medio al centro del carril, será de 7.50 metros.
- IX.- Los estacionamientos subterráneos o de varios pisos deben colocar letreros que indiquen la altura libre de los pisos.

CAPITULO XI CONTROL DE LA PROSTITUCIÓN

Artículo 252:- Para fines de aplicación del presente Reglamento, actos de prostitución lo constituyen aquellas actividades que están relacionadas con la comercialización de prácticas sexuales.

Artículo 253:- Las autoridades sanitarias ejercerán acciones de control sanitario y vigilancia epidemiológica sobre las personas que ejerzan la prostitución.

Asimismo, en coordinación con las Instituciones del Sector Público y Social prestadoras de servicios de Asistencia Social realizarán acciones tendientes a modificar y mejorar las circunstancias que impidan al individuo su desarrollo integral, fomentando los valores y conductas adecuadas en beneficio

de su salud.

Artículo 254:- Toda persona que ejerza la prostitución deberá contar con constancia sanitaria expedida por la Secretaría y someterse a los exámenes médicos y de laboratorio en los establecimientos que determine la Autoridad Sanitaria.

Los exámenes de laboratorio que se practicarán a quienes ejerzan la prostitución serán: prueba serológica (VDRL); detección del virus de la inmunodeficiencia humana (VIH); tricomonas; papanicolau y en presencia de exudados, cultivo para la identificación de gonococo y frotis para la identificación de clamidia con la periodicidad y en los términos de la normatividad técnica aplicable.

Artículo 255:- En caso de que se diagnostique por medios clínicos, de laboratorio u otro medio de gabinete, cualquiera de las siguientes enfermedades: Sida, Sífilis, Blenorragia (Gonorrea), Condiloma acuminado, Herpes genital, linfogranuloma venéreo, Chancro Blando, Escabiasis, Tuberculosis Pulmonar y/o genital y las demás que determine la Secretaría, deberá suspenderse en el ejercicio de la prostitución al enfermo sujetándolo al control epidemiológico que determine la Secretaría e informar inmediatamente por escrito en los términos del Artículo 36 de la Ley.

Artículo 256:- En caso de que sin justificación las personas no acudan a las citas para la práctica de los exámenes médicos o de laboratorio a que se refiere el Artículo 254 del presente Reglamento, se tomarán las medidas de seguridad y control que procedan.

CAPITULO XII ESTABLOS, GRANJAS Y ESTABLECIMIENTOS SIMILARES

Artículo 257:- Se entiende por establo el lugar destinado a la reproducción, cría y engorda de ganado vacuno, caprino y ovino, así como la explotación láctea de éstos.

Granja es el sitio destinado a la cría y explotación de aves, conejos y otras especies menores.

Como establecimientos similares se entienden aquellos lugares dedicados a la cría y explotación del resto de las especies animales, incluyendo las zahurdas.

Artículo 258:- Los establecimientos regulados en el presente capítulo deberán satisfacer los siguientes requisitos:

- I.- Ser independiente de casa habitación;
- II.- Tener acceso directo a la vía pública;
- III.- Contar con agua potable;
- IV.- Contar con sistema de eliminación de aguas servidas;
- V.- Ubicarse fuera de zonas urbanas conforme lo señalen los ordenamientos vigentes;
- VI.- Contar con responsable;
- VII.- El personal que labore en los establecimientos, deberá contar con tarjeta de control sanitario;
- VIII.- La instalación eléctrica deberá estar oculta o debidamente aislada y protegida para evitar accidentes; y
- IX.- Los demás que establezca la Secretaría.

Artículo 259:- Deberán mantenerse limpios, en buen estado de conservación, libres de olores desagradables y se evitará en todo momento encharcamientos de agua y otros líquidos, los pisos y paredes deberán de ser de material impermeable y de fácil aseo, y contarán con iluminación y ventilación suficiente.

Artículo 260:- La maquinaria y equipo para la ordeña deberá estar en buenas condiciones de funcionamiento, además de ser aseado antes y después de cada ordeña.

Artículo 261:- Deberán aplicar un programa permanente de desratización, desinfectación y desinsectización periódica, así como evitar la acumulación de estiércol.

Artículo 262:- Los establos productores de leche de las distintas categorías, así como de las otras especies animales, se ajustarán a la Ley General de Salud, sus reglamentos y normas técnicas correspondientes y a las demás disposiciones aplicables.

Artículo 263:- Las granjas deberán además contar con:

- a) Sistemas de ventilación;
- b) Equipo necesario para la prevención y atención de accidentes;
- c) Cortinas en los lados abiertos de las casetas de alojamiento;
- d) Area de desechos sólidos y líquidos;
- e) Sistema para destrucción de los animales no aptos para consumo humano,
- f) Sistema de eliminación de fauna nociva; y
- g) Servicios sanitarios en buen estado de higiene y conservación.

Artículo 264:- Los establecimientos similares además deberán contar con:

- a) Equipo necesario para prevención y atención de accidentes;
- b) Areas acondicionadas para el examen periódico de los animales;
- c) Area de aislamiento para animales enfermos;
- d) Incinerador de los animales no aptos para consumo humano;
- e) Area de esquilmos; y
- f) Servicios sanitarios en buen estado de higiene y conservación.

Artículo 265:- En los establecimientos a que se refiere este capítulo, no se permitirá el sacrificio de animales destinados al consumo humano.

CAPITULO XIII FERIAS, JUEGOS ELECTROMECAÑICOS Y ELECTRÓNICOS, CIRCOS Y SIMILARES

Artículo 266:- Los giros regulados en este capítulo deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- I.- Mantener en buen estado de conservación e higiene los juegos, equipos y en general todas las instalaciones;
- II.- Se mantendrán libres de fauna nociva y se desinsectizarán y desinfestarán por una compañía autorizada por la Secretaría;
- III.- En caso de tenencia de animales se evitarán olores desagradables, por lo que los desechos se eliminarán por lo menos 2 veces al día;
- IV.- Contar con servicios sanitarios, en cantidad suficiente conforme a la norma técnica;
- V.- Todos los cables de conducción eléctrica deberán estar perfectamente

- cubiertos por material aislante y preferentemente enterrados y los switch de encendido colocados a una altura mínima de 2 metros;
- VI.- Deberán contar con extinguidores colocados en lugares visibles y el número de éstos lo determinará la norma técnica según el área, así como con señalamientos de seguridad e higiene;
- VII.- Cercar el área de los aparatos mecánicos de tal manera que impida el paso libre al público más allá de una distancia perimetral de 2 metros, fuera de la zona delimitada por proyección vertical del campo de acción de los aparatos en movimiento;
- VIII.- Colocar letreros alusivos sobre la prohibición de fumar en lugares cerrados, permitiéndolo exclusivamente en pequeñas áreas señaladas para este fin;
- IX.- Contar con un responsable técnico de sus instalaciones mecánicas y eléctricas;
- X.- Los operarios de los juegos mecánicos deberán ser mayores de edad;
- XI.- Se deberá contar con botiquín de primeros auxilios.

Artículo 267:- Cuando se expendan alimentos y bebidas, éstos deberán servirse en presencia del consumidor y los que lo requieran, deberán contar con registro sanitario.

CAPITULO XIV BAÑOS PÚBLICOS

Artículo 268:- Para los efectos de este reglamento se entiende por baño público todo lugar o establecimiento destinado a utilizar el agua para el aseo corporal, incluyendo los llamados de vapor y similares.

Los baños instalados en clubes, asociaciones recreativas y centros de reunión en general estarán sujetos a este reglamento.

Artículo 269:- El piso de las áreas de los usuarios; (gabinetes, cuartos de regadera, lavabos), será impermeable, rugoso y sin salientes cortantes; deberá tener inclinación para que la corriente superficial se facilite hacia las coladeras que deberán estar provistas de obturador hidráulico; las uniones de los muros entre sí y de estos con los techos y los pisos deberán ser curvas; los muros tendrán un lambrín de 2 metros de altura como mínimo, serán lisos, de material impermeable

e incombustible.

Artículo 270:- Por cada 20 usuarios habrá como mínimo un retrete y 2 mingitorios en los departamentos de hombres y 2 retretes en los departamentos de mujeres.

Artículo 271:- Deberán contar con bebederos en la proporción mínima de uno por 20 usuarios.

Artículo 272:- Los servicios de baños de vapor, aire caliente, hidromasaje o de cualquier otro tipo similar deberán contar con áreas inmediatas de descanso y reposo para atender posibles desvanecimientos.

El área de sudoración contará con puertas de vaivén y sin chapa y la instalación eléctrica debe estar en buenas condiciones, oculta y no presentar riesgos de corto circuito; habrá timbres eléctricos al alcance de los bañistas y estarán instalados de tal modo que no produzcan choques eléctricos y su carga no será mayor de 12 voltios.

Artículo 273:- Se prohíbe la entrada a los baños a personas con síntomas de alguna enfermedad o evidencia de intoxicación alcohólica en cualquiera de sus grados, lo que se dará a conocer mediante leyendas alusivas en lugares visibles.

Artículo 274:- Los baños públicos deberán tener las toallas limpias y desinfectadas.

Artículo 275:- Se prohíbe que en los gabinetes haya peines o cepillos para uso común de los bañistas. Los productos de tocador deberán estar envasados en recipientes irrompibles y contar con registro de la Secretaría de Salud.

Artículo 276:- Los gabinetes para baños de tina deberán contar con llaves mezcladoras que permitan regular la temperatura del agua. Las regaderas deberán cumplir con igual requisito.

Artículo 277:- Las tinas serán lisas en su interior, de material que facilite su limpieza; las uniones de los perímetros entre sí y con el fondo, deberán ser resueltas en superficies curvas.

Artículo 278:- Los baños de regadera colectivos tendrán cancelas de separación entre ellos y las regaderas distarán entre sí un metro como mínimo.

Todos los equipos serán de bajo consumo de agua.

Artículo 279:- Las fuentes de calor para baños de vapor o de aire caliente estarán construidas y aisladas con materiales que impidan la transmisión de calor a los departamentos contiguos, además su ubicación, instalación y funcionamiento deberá reunir las condiciones de seguridad establecidas por la Legislación de la Materia.

Artículo 280:- La introducción de aire caliente a las instalaciones se hará de tal forma que se obtengan temperaturas uniformes a iguales alturas del piso. La temperatura máxima será de 60 grados para baños de vapor y de 50 grados para el aire caliente comprobable con termómetros.

Artículo 281:- Los aparatos de calefacción y los tubos conductores de calor, agua o aire caliente, estarán debidamente cubiertos o aislados para evitar accidentes.

Artículo 282:- 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 la limpieza y evitar accidentes.

Las planchas de masaje deberán ser lavadas con chorro de agua caliente, inmediatamente después de ser utilizadas. Se prohíbe usar en las planchas para masaje o en la gradas ropa que no esté desinfectada.

Artículo 283:- Todas las áreas deberán ser desinfectadas diariamente y se mantendrán sin fauna nociva, efectuando además servicios de desinsectización y desinfestación a través de compañía autorizada y con la periodicidad que disponga la Secretaría.

Artículo 284:- Se exigirá el uso de sandalias en los usuarios, las cuales no podrán ser alquiladas.

Artículo 285:- Las diferentes áreas como regaderas, las de sudor, las de reposo y vestidores contarán con sistemas naturales o artificiales que mantengan un control de las corrientes de aire de manera que se eviten cambios bruscos de temperatura.

CAPITULO XV ALBERCAS

Artículo 286:- Se entiende por alberca todo depósito artificial de agua destinado para la práctica de la natación o recreación de personas.

El servicio de albercas deberá contar con los requisitos siguientes:

- I.- Las paredes serán lisas, impermeables, de color claro y las uniones entre éstas y el fondo deberán de ser redondeadas;
- II.- La banqueta perimetral de la alberca será de material impermeable y antiderrapante y el piso de color claro;
- III.- En el perímetro de las albercas se construirá un sistema que evite que el agua vuelva a la misma;
- IV.- Todas las instalaciones eléctricas de las albercas en general deberán contar con sistemas de protección y seguridad para los usuarios;
- V.- La profundidad será claramente señalada cada dos metros en los andenes que rodean a las albercas o en la superficie de los lados que sobresalga del agua;
- VI.- Las albercas con profundidad uniforme deberán indicar en letreros visibles esta circunstancia;
- VII.- Habrá escaleras verticales con pasamanos en los extremos de las albercas menores de 25 metros de largo y en los extremos y a mediación de las albercas de mayor longitud, para facilitar la salida de los usuarios;
- VIII.- La alberca deberá estar provista de flotadores, cuerdas y demás útiles propios para prestar auxilio a los usuarios, así como con botiquín de primeros auxilios;
- IX.- Las tuberías de entrada y salida de agua estarán situadas y construidas de tal manera que no constituyan un peligro para los usuarios;
- X.- Las albercas techadas o cubiertas deberán tener suficiente iluminación y ventilación;
- XI.- El agua deberá someterse a procedimientos de cloración o cualquier otro de purificación con acción bactericida;
- XII.- Habrá uno o más técnicos responsables expertos, debidamente identificables con el propósito de que vigilen el cumplimiento del Reglamento interno de las mismas, y proporcionen primeros auxilios cuando así sea necesario.

Artículo 287:- Las escaleras de acceso a los trampolines y plataformas y la parte posterior lateral de estas últimas tendrán barandillas, escalones y piso antiderrapantes.

Artículo 288:- La altura de las plataformas o trampolines se ajustará a lo que disponga la norma técnica correspondiente.

Artículo 289:- Las albercas que no usen el sistema de "recirculación" renovarían el agua cada vez que la misma pierda sus propiedades y características que garanticen su inocuidad, debiendo lavarse cada vez que se vacíen.

Artículo 290:- Sólo se admitirá un bañista por cada 2.5 metros cuadrados de superficie de agua.

Artículo 291:- El área de alberca contará con letreros visibles que señalen: Los lineamientos derivados de la fracción I del artículo 92 de la Ley.

CAPITULO XVI PELUQUERÍAS, SALAS DE BELLEZA Y DE MASAJE

Artículo 292:- Los establecimientos regulados por el presente capítulo, sin distinciones de categoría o ubicación reunirán las siguientes condiciones:

- I.- Servicios de agua potable;
- II.- Tendrán iluminación y ventilación naturales o artificiales;
- III.- Contar con servicio sanitario con lavabo para el uso del personal y un lavabo con agua corriente, jabonera (o pastilla de jabón), toallero y toallas para el personal y la clientela;
- IV.- Los sillones de trabajo 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 que se usarán para cada cliente;
- V.- Por cada dos sillones habrá recipiente con tapa para depositar basura, los desperdicios y el pelo cortado deberán recogerse del suelo inmediatamente después de cada servicio;
- VI.- Contar con responsables que cuenten con diplomas o certificados

legalmente expedidos y registrados por las autoridades competentes;

- VII.- Conservar sábanas, toallas y demás ropa de uso cotidiano, en óptimo estado de limpieza y de conservación; y
- VIII.- Las demás que al efecto señalen las normas técnicas que al efecto se expidan.

Artículo 293:- Los peines, cepillos y todo artículo que tenga contacto con el pelo o la piel deberán conservarse permanentemente limpios y desinfectados.

Las tijeras, navajas, máquinas de rasurar o de corte de pelo y demás utensilios punzocortantes, deben esterilizarse antes y después de su uso de acuerdo con las especificaciones que establezca la norma técnica correspondiente.

Los productos de perfumería, belleza y aseo así como aquellas preparaciones destinadas a mejorar o conservar la apariencia y pulcritud de las personas deberán contar con registro sanitario expedido por la Secretaría de Salud, sujetándose a la observancia de los requisitos establecidos en la materia.

Artículo 294:- Todo artículo desechable que se utilice dentro de las actividades inherentes a los giros regulados en el presente Capítulo, bajo ninguna circunstancia podrá ser objeto de reuso.

Artículo 295:- En las peluquerías, salas de belleza y de masaje, queda prohibido:

- I.- Atender a personas que presenten parasitosis o enfermedades de la piel;
- II.- La práctica de la cirugía estética y los tratamientos médicos de cualquier naturaleza;
- III.- La prescripción, suministro, venta o consumo de productos farmacéuticos; de alimentos naturistas o industrializados, así como de bebidas alcohólicas o no; y
- IV.- La fabricación o renta de pelucas, pestañas y postizos.

CAPITULO XVII TINTORERÍAS Y LAVANDERÍAS

Artículo 296:- Se entiende por lavandería o tintorería los establecimientos que se dediquen al lavado, planchado, desmanchado, teñido de cualquier clase de prendas de vestir y demás susceptibles de someterse a dichos procedimientos.

Artículo 297:- Los establecimientos reunirán las siguientes condiciones:

- I.- Servir exclusivamente para los fines del giro, teniendo por lo menos los departamentos o secciones a que se refiere la fracción IV del artículo 94 de la Ley; estarán aislados de construcciones vecinas, comunicados directamente a la calle e independientes de toda pieza de habitación;
- II.- Los muros y pisos deberán estar cubiertos en su totalidad de material impermeable y fácil de asearse, empleándose en la pintura, colores claros;
- III.- Las instalaciones eléctricas deben estar en buenas condiciones preferentemente ocultas, entubadas y no presentar riesgo de corto circuito;
- IV.- Tendrán extinguidores suficientes con carga vigente suficiente colocados en lugares visibles y fácilmente accesibles, de acuerdo a la normativa que fije la Secretaría;
- V.- Tendrán capacidad, luz natural y ventilación suficientes;
- VI.- Contar con depósitos distintos para ropa u objetos limpios, sucios y almacenamiento colocados a distancia prudente uno de otro;
- VII.- Contar con compartimiento o depósito para el teñido de ropas;
- VIII.- Contar con servicios sanitarios y lavabos para empleados y usuarios;
- IX.- Estar abastecidos de suficiente cantidad de agua;
- X.- Tener mostradores de material inoxidable y lavable para el recibo y entrega de ropa limpia; y
- XI.- Deberán desinfectarse, desinfestarse y desinsectizarse trimestralmente por compañía controladora de plagas autorizada por la Secretaría y que

garantice la ausencia de fauna y agentes nocivos.

Artículo 298:- Los desmanchadores y solventes volátiles deben estar en recipientes herméticos de material incombustible y se mantendrán alejados de las fuentes de calor.

Artículo 299:- Los trabajadores contarán con equipo de protección como batas, mascarillas, guantes, mandiles de hule, etc.

Artículo 300:- El transporte de ropa deberá hacerse en sacos de lona que queden perfectamente cerrados, los cuales serán de dos tipos; unos destinados a ropa sucia que deberán ir marcados con franja roja y otros destinados al transporte de ropa limpia, marcados con franja azul. Ambos tipos deberán asearse y desinfectarse con frecuencia.

Artículo 301:- Los vehículos destinados al servicio de los establecimientos a que se refiere este Capítulo, deberán llenar los requisitos siguientes:

- I.- Contar con dos compartimientos divididos para destinarse: uno a la ropa o artículos sucios y el otro para los limpios, en caso de que transporten al mismo tiempo las dos clases de ropa;
- II.- No podrán destinarse a ningún servicio diferente que el indicado en este artículo y para su debida vigilancia llevarán rótulo fijo visible en la parte exterior indicando el nombre, dirección del establecimiento en que presten dicho servicio;
- III.- Cuando el transporte se efectúe en bicicletas, motocicletas o algún otro vehículo similar, será necesario que en una sola vez o viaje no transporten ropa o artículos sucios y limpios;
- IV.- Deberán ser desinfectados, desinfestados y desinsectizados trimestralmente.

CAPITULO XVIII COMPRA-VENTA DE ROPA USADA

Artículo 302:- Los establecimientos dedicados a la compra y venta de ropa usada, reunirán las siguientes condiciones:

- I.- Identificarse claramente con letreros alusivos al tipo de ropa que

manejan;

- II.- Ser desinfectados y desinsectizados por compañía controladora de plagas autorizada por la Secretaría;
- III.- Contar con secciones o departamentos separados para la ropa usada que reciban y para la desinfectada; y
- IV.- Material y equipo que establezca la Norma Técnica que al efecto expida la Secretaría.

Artículo 303:- Previa a su venta o suministro, la ropa, tapetes, alfombras, cortinas, disfraces y demás prendas usadas, deberán ser desinfectadas, desinsectizadas y desinfestadas mediante los procedimientos y sustancias que se especifiquen en la Norma Técnica correspondiente.

Artículo 304:- La ropa usada en venta debe contar con etiquetas o sellos de garantía que especifiquen la fecha y el método que utilizó el propietario para la limpieza y desinfección de las prendas.

Artículo 305:- La exhibición y venta de ropa usada se hará preferentemente en empaques cerrados y sobre mesas o mostradores evitando la contaminación de la misma; bajo ninguna circunstancia se permitirá la venta de ropa exhibida al ras del suelo.

Artículo 306:- Queda prohibida la compra, venta o suministro de ropa y blancos que provenga de hospitales, sanatorios o establecimientos similares en donde se manejen o utilicen productos o sustancias con elevado riesgo para la salud.

Artículo 307:- La Secretaría asesorará a las personas o representantes de las instituciones de beneficencia privada sobre las técnicas de acondicionamiento de ropa usada cuando sean suministradas gratuitamente a los sujetos preferentes de la Asistencia Social.

CAPITULO XIX ALBERGUES Y GUARDERÍAS

Artículo 308:- Los establecimientos a que se refiere este capítulo, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- I.- Contarán con equipo de refrigeración para la preservación y

conservación de alimentos;

- II.- Deberá desinfestarse y desinsectizarse semestralmente el establecimiento por una compañía controladora de plagas autorizada por la Secretaría;
- III.- Los baños y retretes deberán estar aseados y desinfectados;
- IV.- Los locales contarán con sistemas específicos para prevenir accidentes y enfermedades.

Artículo 309:- La alimentación que se proporcione debe ser preparada higiénicamente y estar constituida con los nutrientes necesarios de acuerdo a la edad y estado de salud de quien los consuma, la dieta será diseñada por un profesional o técnico de la nutrición.

Artículo 310:- Las actividades educativas y recreativas serán de las que tiendan a conservar y mejorar el desarrollo armónico en lo físico, mental y social, con pleno respeto a la dignidad humana.

CAPITULO XX CINES Y TEATROS

Artículo 311:- Los establecimientos a que se refiere este capítulo, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- I.- Contar con sistemas de abastecimiento de agua potable;
- II.- Mantener permanentemente aseadas las instalaciones;
- III.- Desinfestar y desinsectizar semestralmente las instalaciones por una compañía controladora de plagas autorizada por la Secretaría;
- IV.- Instalar servicios sanitarios para ambos sexos, por separado;
- V.- El mobiliario y equipo deberá ajustarse a las normas técnicas que emita la Secretaría;
- VI.- Contar con facilidades arquitectónicas y lugares especiales para minusválidos;
- VII.- Contar con letreros alusivos sobre la prohibición de fumar;

- VIII.- Las áreas destinadas a la elaboración o venta de alimentos, deberán contar con Licencia Sanitaria para esa actividad;
- IX.- Las personas que laboren en la elaboración o venta de alimentos deberán contar con tarjeta de control sanitario.

Artículo 312.- Para la prevención de accidentes, los Cines y Teatros deberán ajustarse a lo siguiente:

- I.- Instalar señalamientos de seguridad e higiene;
- II.- Contar con extinguidores con carga vigente;
- III.- Contar con salidas de emergencia;
- IV.- Contar con hidrantes;
- V.- Contar con botiquín de primeros auxilios;
- VI.- Evitar el sobrecupo de personas;
- VII.- Cumplir con las disposiciones que establezca la norma técnica correspondiente.

CAPITULO XXI

PROGRAMA PARA LA PREVENCIÓN AL ABUSO DEL CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

SECCIÓN I DEL ALCOHOLISMO

Artículo 313.- La Secretaría ejecutará los programas contra el alcoholismo y su tratamiento, y el abuso en el consumo de bebidas alcohólicas, que hayan sido aprobados por el Consejo Estatal de Salud.

Artículo 314.- Los programas aprobados por el Consejo Estatal de Salud, deberán contener aspectos preventivos y de tratamiento del alcoholismo y en su caso, la rehabilitación de los alcohólicos, así como la educación sobre los efectos del alcohol en la salud y en las relaciones sociales.

Artículo 315.- La Secretaría desarrollará e implementará los programas mencionados en el artículo anterior, con la participación de grupos intersecretariales, interinstitucionales, organismos no gubernamentales e interesados en la prevención y combate al abuso del alcohol.

Artículo 316.- La Secretaría podrá elaborar e implementar sus propios programas contra el alcoholismo y el abuso en el consumo de bebidas alcohólicas, así como programas específicos en los cuales se fomenten actividades cívicas, deportivas, culturales y sociales que coadyuven en el cumplimiento de estos fines.

SECCIÓN II

DEL CONTROL SANITARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN LOS QUE SE VENDAN, CONSUMAN O EXPENDAN BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Artículo 317.- La Secretaría es la encargada de llevar a cabo el control sanitario de los establecimientos en los que se vendan, consuman o expendan bebidas alcohólicas, realizando acciones de orientación, educación, muestreo, verificación, y en su caso, la aplicación de medidas de seguridad y sanciones, de conformidad a lo establecido por las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas aplicables.

Artículo 318.- Los propietarios, encargados o administradores de los establecimientos a que se refiere el artículo anterior, deberán permitir a la Secretaría realizar visitas de verificación o inspección dando libre acceso y las facilidades e informes para el desarrollo de las mismas, en las que se corroborará lo siguiente:

- I. Que cuenten con la documentación que ampare la propiedad o en su caso justifiquen la posesión de bebidas alcohólicas, su procedencia o plena autenticidad;
- II. Que la venta, expendio o consumo de bebidas alcohólicas se realicen libres de adulteración, falsificación, contaminación o alteración y con el contenido de alcohol etílico permitido, en los términos de las disposiciones aplicables, y
- III. Que se cumpla con lo previsto en la Ley Estatal de Prevención y Combate al Abuso del Alcohol.

Artículo 319.- Los establecimientos deberán exhibir un cartel oficial que contenga la leyenda “El consumo abusivo del alcohol puede producir adicciones y graves problemas de salud”, en un recuadro rectangular de veinte centímetros de alto por sesenta centímetros de ancho, como mínimo, con fondo blanco y letras en un color contrastante, colocado en un espacio en el que se aprecie por quienes acudan al establecimiento.

El uso de logotipos de bebidas alcohólicas en fachadas, paredes, techos o bardas de los establecimientos a que se refiere el artículo 317 de este Reglamento, no deberán exceder de un espacio de un metro y medio de alto, por un metro y medio de ancho.

SECCIÓN III

DEL CONTROL SANITARIO DE LA PUBLICIDAD

Artículo 320.- En materia de control sanitario, no se podrá emitir publicidad en medios de difusión que a través de sistemas de venta, consumo o expendio con descuento en precio, induzca al consumo excesivo o inmoderado de bebidas alcohólicas.

Para los efectos del párrafo anterior, la publicidad induce al consumo excesivo o inmoderado de bebidas alcohólicas cuando se refiere a promociones u ofertas o sistemas de barra libre, así como a cualquier práctica mediante la cual se puedan ofrecer, vender o consumir bebidas alcohólicas sin costo, con artículo agregado o con descuento del cincuenta por ciento o más en el precio, o bien, el consumo, expendio u ofrecimiento de bebidas alcohólicas a cambio o incluido en el pago para la admisión a un establecimiento.

Así mismo, se entiende como medio de difusión, al que se utiliza para difundir los anuncios publicitarios a la población en general y que incluye a la televisión, cine, radio, espectaculares, laterales de transporte, anuncios luminosos, carteles, prensa, revistas, correo directo, catálogos, folletos, volantes, material de punto de venta, así como a cualquier otro medio de comunicación, sea impreso, presencial, auditivo, electrónico, telefónico, informático, de telecomunicaciones o mediante otras tecnologías.

Para la determinación de barra libre, se estará a lo dispuesto por la Ley Estatal de Prevención y Combate al Abuso del Alcohol y demás normatividad aplicable.

Artículo 321.- Las medidas de control sanitario descritas en el artículo anterior se aplicarán sin perjuicio de las que se establezcan en otras leyes o disposiciones jurídicas aplicables.

SECCIÓN IV
DEL CONTROL SANITARIO DEL TRANSPORTE DE BEBIDAS
ALCOHÓLICAS

Artículo 322.- Para el control y vigilancia sanitaria del traslado de bebidas alcohólicas con fines comerciales en el Estado de Nuevo León, la Secretaría autorizará los permisos correspondientes en los términos que establezcan la Ley, este Reglamento y otros ordenamientos jurídicos aplicables.

Esta disposición no será exigible cuando la transportación sea eventual y particular sin fines comerciales. Se entiende por transporte eventual el que se realice en forma esporádica y no reiterada, ni permanente.

Artículo 323.- Las personas físicas o morales obligadas a obtener la autorización para el transporte de bebidas alcohólicas, además de cumplir con los requisitos señalados en el artículo 109 Bis de la Ley deberán cumplir con los siguientes:

- I. Acreditar que está autorizado a vender, distribuir, expender o comercializar bebidas alcohólicas;
- II. Copia de identificación oficial, y
- III. Si es persona moral, deberá anexar copia del acta constitutiva y, en su caso, del documento que acredite las facultades legales de su representante.

Las copias que se presenten como requisitos, deberán ser certificadas ante notario público o acompañadas de su original para su cotejo por la Secretaría.

La Secretaría expedirá y pondrá a disposición de los interesados la solicitud a que se refiere la fracción I del artículo 109 Bis de la Ley, misma que deberá ser llenada en su totalidad, ya que la falta de uno o más datos, dará motivo a no otorgar la autorización.

Presentada la solicitud, la Secretaría, dentro de un término de quince días hábiles llevará a efecto una verificación o inspección de control sanitario al

establecimiento y vehículo, con el fin de corroborar que se cumplan los requisitos que prevén la Ley, este Reglamento y demás disposiciones jurídicas aplicables.

Artículo 324.- La autorización para el transporte de bebidas alcohólicas expedida por la Secretaría será indefinida en tanto se sigan cumpliendo los términos, condiciones y requisitos en los que fue otorgada. La autorización deberá ser refrendada previa solicitud del interesado, durante los meses de enero a marzo de cada año.

La falta de refrendo ocasionará la revocación de la autorización, aplicándose al efecto el procedimiento establecido en la Ley y este Reglamento.

Artículo 325.- Los requisitos para efectuar el refrendo de la autorización, son los siguientes:

- I. Presentar la solicitud que para tal efecto determine la Secretaría;
- II. Manifestar bajo protesta de decir verdad que se siguen reuniendo los requisitos presentados, cuando se otorgó la autorización, y
- III. Cubrir el pago de derechos correspondientes.

Artículo 326.- El número de autorización deberá rotularse en la puerta del lado del conductor en un recuadro de veinte centímetros de altura y treinta centímetros de ancho, con fondo blanco y letras contrastantes de un tamaño no menor de veinte puntos.

TITULO TERCERO

MEDIDAS DE VIGILANCIA SANITARIA, PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y RECURSO DE INCONFORMIDAD

CAPITULO I AUTORIZACIONES SANITARIAS

SECCIÓN I DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 327.- Las autorizaciones sanitarias serán licencias, permisos y tarjetas de control sanitario, que serán otorgadas por la Secretaría, la que

determinará, ajustándose a los criterios de simplificación administrativa, los procedimientos para su expedición.

Artículo 328.- Las autorizaciones sanitarias otorgadas en los términos de este Reglamento, podrán ser revisadas por la Secretaría, en cualquier tiempo, ajustándose a las prescripciones de la Ley y de este Reglamento.

Cuando de la revisión efectuada, la Secretaría determine que el titular de una autorización deba cumplir con alguna disposición establecida en la Ley o en este Reglamento, deberá notificarlo al interesado para que éste, en un plazo no mayor de 15 días, manifieste lo que a su derecho convenga. Transcurrido dicho plazo, exista o no manifestación del interesado, la autoridad determinará lo que proceda conforme a la Ley.

En el caso de que el titular de una autorización pretenda que se modifiquen los términos, condiciones o requisitos bajo los cuales se haya otorgado una autorización sanitaria, deberá comunicarlo a la Secretaría, para que ésta determine si subsiste aquella o debe solicitarse otra.

Artículo 329.- La autoridad sanitaria dispondrá de un plazo de treinta días contados a partir de la recepción de la solicitud por la unidad administrativa competente de la Secretaría para resolver y notificar al interesado sobre el resultado de su solicitud de autorización sanitaria. Este plazo se interrumpirá si la Secretaría requiere de manera expresa al solicitante, documentos, aclaraciones o informaciones adicionales, que en caso de no proporcionarse en el término que se conceda al efecto, se tendrá por no presentada la solicitud.

SECCIÓN II DE LAS LICENCIAS SANITARIAS

Artículo 330.- Los establecimientos a que se refiere este Reglamento, así como los vehículos regulados en el Capítulo III, Título Segundo, de este mismo ordenamiento jurídico, requieren de Licencia Sanitaria.

Las Licencias Sanitarias tendrán la vigencia que determine la norma técnica o la Ley y podrán revalidarse cuando se sigan cumpliendo los términos, condiciones y requisitos que señale la Ley, este Reglamento, las normas correspondientes y la Secretaría. La solicitud de revalidación deberá presentarse dentro de los treinta días previos a su vencimiento, salvo que la ley disponga otro término.

Artículo 331.- La baja del establecimiento o vehículo, el cambio de propietario, responsable, giro, domicilio, razón social o denominación de los establecimientos, deberá ser comunicado a la autoridad sanitaria competente en un plazo no mayor de treinta días naturales a partir de la fecha en que se hubiese realizado.

SECCIÓN III DE LOS PERMISOS SANITARIOS

Artículo 332.- Requieren de permiso los supuestos previstos en el artículo 106 de la Ley y los responsables de los establecimientos a que se refieren los Capítulos I, IV, VI, XIII, XVII y XX del Título Segundo de este Reglamento.

Artículo 333.- Los responsables a que se refiere el artículo anterior deberán ser profesionales o técnicos del área de que se trate, contar con título profesional, certificado o diploma registrado ante las autoridades competentes.

Artículo 334.- Los permisos sanitarios para responsable o auxiliar de responsable se otorgarán a los interesados que acrediten ante la Secretaría, que reúnen los requisitos profesionales o técnicos del área, que el establecimiento respecto del cual se fungirá como responsable o auxiliar cuenta con Licencia Sanitaria vigente o en trámite, en este último caso, deberá contar con acta de inspección en la que no se reporten anomalías, y los demás que sean necesarios para resolver la petición.

SECCIÓN IV DE LA TARJETA DE CONTROL SANITARIO

Artículo 335.- Las personas que se dediquen a trabajos o actividades en los que haya riesgo de que se propague alguna enfermedad transmisible, deberán obtener tarjeta de control sanitario.

La Secretaría establecerá, en la norma técnica correspondiente, los trabajos o actividades en cuyo desempeño las personas que los realicen requieran de tarjeta de control sanitario, así como el tipo de exámenes y la duración de la vigencia de la tarjeta, en atención a las actividades que se desarrollen en cada tipo de establecimiento. Su prórroga deberá solicitarse dentro de los quince días anteriores a su vencimiento.

Artículo 336.- El personal que labore en los establecimientos a que se refiere este Reglamento, deberá mantenerse aseada en su persona y el vestuario,

y cumplir con los requisitos correspondientes al giro que autoriza la Licencia Sanitaria respectiva, de conformidad con las normas aplicables.

CAPITULO II CONTROL SANITARIO, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES

Artículo 337.- Corresponde a las autoridades sanitarias del Estado la vigilancia del cumplimiento de la Ley y el presente Reglamento y demás disposiciones que se dicten con base en ellos, de conformidad con el Capítulo II del Título Sexto de la Ley.

Cuando la Secretaría detecte alguna violación al artículo 320 relativo al control sanitario de publicidad, elaborará un informe detallado donde se exprese lo siguiente:

- I. El lugar, fecha y hora de la verificación o inspección;
- II. El medio de difusión o lugar que se haya verificado o inspeccionado;
- III. El texto de la publicidad anómala, de ser material impreso, o bien, su descripción en cualquier otro caso, y
- IV. Las irregularidades sanitarias detectadas y las violaciones a la Ley y este Reglamento, en que hubiere incurrido la persona física o moral.

En el supuesto de que el medio de difusión verificado o inspeccionado sea prensa u otra publicación, el informe deberá integrarse invariablemente con una copia de la parte relativa que contenga la publicidad anómala, donde se aprecie, además del texto o mensaje publicitario, la denominación del periódico o publicación y su fecha, en su caso, y si la violación fue mediante un medio electrónico, la descripción detallada, así como de tiempo y forma.

Asimismo, se deberá elaborar el referido informe en presencia de dos testigos propuestos por la persona física o moral que se esté inspeccionando o por la autoridad que practique la diligencia en caso de ausencia o negativa del inspeccionado.

Artículo 338.- Las medidas de seguridad que se apliquen para proteger la salud de la población, se sujetarán a lo dispuesto en el Capítulo Tercero del Título Sexto de la Ley.

Artículo 339.- Las infracciones a los preceptos de este Reglamento, las normas técnicas y demás normas y disposiciones obligatorias que de él emanen, serán sancionadas administrativamente por las autoridades sanitarias, sin perjuicio de las medidas de seguridad, revocación de autorizaciones o penas que correspondan cuando aquéllas sean constitutivas de delitos.

Artículo 340.- Las sanciones administrativas a que se refiere el artículo anterior, son las siguientes:

- I. Multa;
- II. Clausura temporal o definitiva, que podrá ser parcial o total;
- III. Arresto hasta por treinta y seis horas;
- IV. Decomiso provisional, y
- V. Decomiso de vehículos y bebidas alcohólicas.

Artículo 341.- Al imponer una sanción, la autoridad sanitaria fundará y motivará la resolución conforme lo establece el artículo 138 de la Ley y calificará la sanción correspondiente atendiendo a la gravedad de la infracción según dependa de los siguientes supuestos:

- I. Que se permita o de lugar a daños en la salud de la población o en el medio ambiente, cuando afecte al ser humano o provoquen la defunción de alguna persona;
- II. Que se permita o de lugar a daños en la salud de la población o en el medio ambiente, cuando afecte al ser humano, o produzca lesiones o enfermedades permanentes en las personas de carácter invalidante;
- III. Que se permita o de lugar a otras enfermedades o lesiones distintas de las consideradas en la fracción anterior;
- IV. Que se permita o de lugar a situaciones de riesgo o peligro para la salud de la población;
- V. Que el incumplimiento no entrañe riesgo o daño inminente a la salud, pero sí detrimento de la condición sanitaria establecida en las disposiciones aplicables;
- VI. Que se realice alguna acción u omisión sin las autorizaciones sanitarias señaladas por las disposiciones aplicables, y

VII. Que la acción u omisión implique riesgo sanitario que involucre el desarrollo de las actividades o servicios, el proceso de los productos o el funcionamiento de los establecimientos.

Artículo 342.- La violación a las disposiciones contenidas en los capítulos V, VII, XIV y XVIII del Título Segundo de este Reglamento, se sancionará conforme lo dispuesto en el artículo 132 de la Ley.

Artículo 343.- La violación a los artículos 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 y 20 del Capítulo I y a las disposiciones contenidas en los Capítulos IX, X, XII, XV, XVI, XVII, XIX y XX del Título Segundo de este Reglamento, se sancionarán conforme lo dispuesto en el artículo 133 de la Ley.

Artículo 344.- La violación a los Artículos 18, 19, 22, 23 del Capítulo I y a las disposiciones contenidas en los Capítulos II, III, IV, VI, VIII, XI, XIII del Título Segundo de este Reglamento, se sancionarán conforme lo dispuesto en el artículo 134 de la Ley.

Artículo 345.- La violación al artículo 319 y al 326 de este Reglamento se sancionará con multa de 50 a 200 cuotas.

Artículo 346.- La violación a lo dispuesto al artículo 320 del presente Reglamento se sancionará con multa de 250 a 2500 cuotas del salario mínimo diario de la zona geográfica correspondiente.

Artículo 347.- Las infracciones no previstas en este Capítulo serán sancionadas conforme lo dispone el artículo 135 de la Ley. En caso de reincidencia se procederá de acuerdo al artículo 136 de la Ley.

Artículo 348.- La aplicación de la clausura temporal o definitiva que podrá ser parcial o total y el arresto hasta por treinta y seis horas se sujetará a lo dispuesto en los artículos 139, 140 y 141 de la Ley.

CAPITULO III PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y RECURSO DE INCONFORMIDAD

Artículo 349.- El procedimiento para revocar las autorizaciones que haya otorgado la autoridad sanitaria, se sujetará a lo dispuesto en el Capítulo I del Título Séptimo de la Ley.

Artículo 350.- El procedimiento para aplicar las medidas de seguridad y sanciones que se deriven del ejercicio del control sanitario en las materias que

comprende este Reglamento, se sujetará a lo que dispone el Capítulo II del Título Séptimo de la Ley.

Artículo 351.- Contra actos y resoluciones de la Secretaría 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 y su tramitación se ajustará al Capítulo III del Título Séptimo de la Ley.

TRANSITORIO

Artículo Único:- Este Reglamento entrará en vigor al día siguiente de la fecha de su publicación en el Periódico Oficial del Estado.

REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD EN MATERIA DE SALUBRIDAD LOCAL

(Publicada en el Periódico Oficial del Estado
de fecha 30 de Mayo de 1990)

REFORMAS

Se adiciona un Capítulo XXI al Título Segundo, denominado “**Programa para la Prevención al Abuso del Consumo de Bebidas Alcohólicas**”, Periódico Oficial de fecha 18 de agosto

ARTÍCULO 313.- Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 314.- Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 315.- Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 316.- Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 317.- Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 318.- Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 319.- Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

- ARTÍCULO 320.-** Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 321.-** Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 322.-** Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 323.-** Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 324.-** Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 325.-** Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 326.-** Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 327.-** Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 328.-** Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 329.-** Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 330.-** Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 331.-** Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 332.-** Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 333.-** Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 334.-** Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 335.-** Reformado en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 336.-** Se adiciona en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 337.-** Se adiciona en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 338.-** Se adiciona en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.
- ARTÍCULO 339.-** Se adiciona en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 340.- Se adiciona en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 341.- Se adiciona en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 342.- Se adiciona en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 343.- Se adiciona en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 344.- Se adiciona en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 345.- Se adiciona en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 346.- Se adiciona en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 347.- Se adiciona en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 348.- Se adiciona en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 349.- Se adiciona en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 350.- Se adiciona en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

ARTÍCULO 351.- Se adiciona en Periódico Oficial de fecha 18 de agosto de 2006.

TRANSITORIOS DE LAS REFORMAS PUBLICADAS EN EL PERIÓDICO OFICIAL DE FECHA 18 DE AGOSTO DE 2006

PRIMERO.- Este Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Estado de Nuevo León.

SEGUNDO.- Se concede un término de sesenta días naturales contados a partir de la entrada en vigor del presente Decreto, para que los propietarios, encargados

o administradores de los establecimientos a que se refiere el artículo 317 del Reglamento, den cumplimiento a lo dispuesto por los artículos 67 Bis fracción III de la Ley Estatal de Salud, y 319 del presente Reglamento.

Dado en el Despacho del Poder Ejecutivo, en la Ciudad de Monterrey, Nuevo León, a los 5 días del mes de julio del 2006.

EL GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO

JOSÉ NATIVIDAD GONZÁLEZ PARAS

**EL SECRETARIO GENERAL DE
GOBIERNO**

ROGELIO CERDA PÉREZ

**EL SECRETARIO DE SALUD
DEL ESTADO**

GILBERTO MONTIEL AMOROSO