

REGLAMENTO DE LA LEY DE SALUD DEL ESTADO DE QUERÉTARO EN MATERIA DE SALUBRIDAD SOCIAL

TITULO PRIMERO DISPOSICIONES GENERALES DEL REGLAMENTO

CAPITULO UNICO

ARTICULO 1o.- Las disposiciones estipuladas en los presentes Reglamentos, tienen como propósito la observación de la Ley Estatal de Salud del Estado de Querétaro, en lo que se refiere a la materia de Salubridad Local y en particular al Control Sanitario del Agua Potable y Alcantarillado; Baños Públicos; Cementerios, Crematorios y Funerarias; Centros de Reunión y Espectáculos; Establecimientos de Hospedaje; Establos, Granjas y Zahurdas; Gasolineras; Ingeniería Sanitaria; Lavandería, Tintorerías y Lavaderos Públicos; Limpieza Pública; Mercados y Centros de Abasto; Peluquerías, Salones de Belleza y Similares; Prostitución; Rastros y Mataderos; Reclusorios y Centros de Readaptación Social; Transporte Estatal y Municipal y las demás que determine la Ley y otras disposiciones generales aplicables.

ARTICULO 2o.- Las disposiciones contenidas en los Reglamentos son de orden público y de interés social para su aplicación en el territorio del Estado de Querétaro.

ARTICULO 3o.- Cuando en los Reglamentos se haga la mención de Ley, se entenderá por la Ley de Salud del Estado de Querétaro y la mención de Dirección, se entenderá la Dirección de Salud en el Estado.

ARTICULO 4o.- La aplicación de los Reglamentos compete a la Dirección de Salud y a los Ayuntamientos, en sus respectivas competencias y en los términos de los Convenios de Descentralización Municipal que se celebran con los Ayuntamientos, sin perjuicio de las atribuciones que sobre la materia correspondan a las Dependencias y Entidades del Poder Ejecutivo del Estado.

ARTICULO 5o.- Se publicarán en el Periódico Oficial "La Sombra de Arteaga" las Normas Técnicas relacionadas con la Salubridad Local, así como la información que a juicio del Titular de la Dirección de Salud deba hacerse del conocimiento general.

ARTICULO 6o.- Las notificaciones que conforme a la Ley deban publicarse en el Periódico Oficial "La Sombra de Arteaga", surtirá efectos a partir del día siguiente de su publicación.

ARTICULO 7o.- Las actividades o servicios a que se refiere el artículo 3º, Apartado B de la Ley, deberán contar con una persona responsable de cada uno de ellos, debiendo ser un profesional en los siguientes casos:

- I.- Construcciones: Ingeniero Civil o Arquitecto;
- II.- Rastros y Mataderos: Médico Veterinario Zootecnista, y
- III.- Establos, Granjas y Zahurdas: Médico Veterinario y Zootecnista, o en su caso, un técnico auxiliar o su equivalente, en el perfil profesional correspondiente.

ARTICULO 8o.- Los responsables a que se refieren las fracciones del artículo anterior, deberán exhibir en lugar y forma visible en el establecimiento de que se trate, copia del título y la cédula profesional o del documento que acredite su formación académica en el área.

ARTICULO 9o.- Todas las actividades y servicios enumerados en el artículo 3º, Apartado B, de la Ley, requerirán para su operación de autorización Sanitaria, la cual expedida por la autoridad competente.

ARTICULO 10o.- Para la expedición de las autorizaciones sanitarias, deberán reunir los requisitos que se establezcan en el Reglamento respectivo.

ARTICULO 11o.- Las autorizaciones sanitarias deberán exhibirse en lugar visible, a la vista del público, dentro del establecimiento respectivo.

ARTICULO 12o.- Las licencias sanitarias expedidas a los establecimientos señalados en el artículo 3º, Apartado "B" de la Ley, tendrán vigencia de dos años.

ARTICULO 13o.- Las licencias sanitarias expedidas en términos del artículo anterior, podrán rivalidarse por dos años más, debiendo solicitarse la prórroga con treinta días anteriores al vencimiento de la misma.

ARTICULO 14o.- La prórroga de la licencia sanitaria, solo procederá cuando se sigan cumpliendo los requisitos señalados en la Ley, este Reglamento y demás disposiciones aplicables.

ARTICULO 15o.- Cuando los establecimientos señalados en el artículo 3º, del Apartado "B" de la Ley, cambien de ubicación, de razón social o denominación de giro o de propietario, deberán obtener nueva licencia sanitaria.

ARTICULO 16o.- Los certificados sanitarios que sean expedidos en relación con la materia de Salubridad Local, deberán sujetarse a lo dispuesto por los artículos 245, 246, 247, 248 y 249 de la Ley.

ARTICULO 17o.- Requieren de tarjeta de Control Sanitario, las personas que se dediquen a los servicios o actividades siguientes:

- I.- Manejo de alimentos y bebidas;
- II.- El personal que labore en los rastros, reclusorios, baños públicos, salones de belleza y estéticas, y en general aquellas actividades que requieran contacto con el público consumidor o usuario;
- III.- Las personas que ejerzan la prostitución;
- IV.- Toda persona que realice actividades mediante las cuales se pueda propagar alguna enfermedad transmisible.

ARTICULO 18o.- Los interesados en obtener tarjeta de Control Sanitario, deberán someterse al reconocimiento médico y a las pruebas de laboratorio y gabinete que determine la Autoridad Sanitaria y Norma Técnica correspondiente.

ARTICULO 19o.- La vigencia de la tarjeta de Control Sanitario estará en función a la actividad o servicio de que se trate, siendo esto determinado por la Autoridad Sanitaria y la Norma Técnica correspondiente debiendo solicitar la prórroga dentro de los quince días anteriores a su vencimiento.

ARTICULO 20o.- Para efecto de revocaciones de las autorizaciones a que se refiere la Ley, se sujeta a lo dispuesto por el Capítulo II, Título II, Apartado "B", artículos 13, 14 y 15.

ARTICULO 21o.- Las violaciones a este Reglamento, se sancionará de conformidad en lo aplicable en los términos que establece la Ley de Salud del Estado de Querétaro.

**TÍTULO SEGUNDO
AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO**

**CAPITULO I
DISPOSICIONES COMUNES**

ARTICULO 22o.- El agua potable, es un líquido natural, inodoro, incoloro e insípido, que reúne las características físicas, químicas y microbiológicas que permite su ingestión sin causar daño a la salud.

ARTICULO 23o.- Quedan sujetas a este Reglamento las aguas que se destinen al uso y consumo humano.

ARTICULO 24o.- Son de interés sanitario, la planeación, el estudio, la construcción y la operación de obras de provisión de agua potable. En coordinación con las autoridades, de acuerdo a su competencia.

Se entiende por:

- I.- PLANEACIÓN.- Los trabajos necesarios para establecer las diversas soluciones técnicas posibles para realizar una obra de provisión de agua potable y armonizarla, en su caso, con las ya existentes;
- II.- ESTUDIO.- Los trabajos de investigación topográficos, geoquímicas, hidrológicos, estadísticos, de catastro y de financiamiento, necesarios para fijar en detalle las condiciones sanitarias de las obras;
- III.- PROYECTO.- Los trabajos necesarios para fijar las condiciones hidráulicas, de trazo de dimensiones y de resistencias que deban llenar los equipos de bombeo y sus accesorios y plantas potabilizadoras con instalaciones y sus anexos.
- IV.- CONSTRUCCION.- Los trabajos materiales necesarios para establecer el servicio de agua potable conforme al proyecto aprobado, y
- V.- OPERACIÓN.- Las labores necesarias para conservar, mantener, ampliar y mejorar el servicio.

ARTICULO 25o.- Las autoridades competentes fijarán los requisitos, que deberán reunir los proyectos de obras a que se refiere esta Sección, tanto para su construcción como para su operación.

**CAPITULO II
POTABILIDAD DEL AGUA**

ARTICULO 26o.- El agua para uso y consumo humano, debe reunir los siguientes requisitos:

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

- II.- Caracteres químicos: Un (ph) de 6.0 a 8.0 para aguas naturales no tratadas, para aguas tratadas o sometidas a un proceso químico se aplicaran las normas especiales de la fracción IV.

Alcalinidad total expresado como CaCO₃

Aluminio

Arsénico

Bario

Cadmio

Cianuro expresado como – ión CN

Cobre

Cloro libre: en agua clorada

En agua sobreclorada

Cromo hexavalente

Dureza de calcio expresada como CaCO₃

Fenoles o compuestos fenólicos

Fierro

Fluoruros expresado como elemento

Magnesio

Magnesio

Mercurio

Nitratos expresados como nitrógeno

Nitritos expresados como nitrógeno

Nitrógeno protéico

Oxígeno consumido en medio ácido

DQO (Demanda Química de Oxígeno)

Plomo

Selenio 0.50 Sulfatos expresados como ión

Zinc

ZAAM (Substancias Activas al Azul de Metileno)

ECC (Extractables Carbón-Cloroformo)

ECA (Extractables Carbón-Alcohol)

DBO (Demanda Bioquímica de Oxígeno)

- III.- Caracteres bacteriológicos: El agua estará libre de gérmenes patógenos procedentes de contaminación fecal. Se considerará que el agua está libre de esos gérmenes cuando la investigación bacteriológica de como resultado final:

a).- Menos de 20 (veinte) colonias de los grupos coli y coliformes por litro de muestra.

b).- Hasta 200 (doscientas) colonias de mesofílicos aeróbicos por mililitro de muestra.

- IV.- Las aguas tratadas químicamente para cloración o ablandamiento satisfacerán los tres requisitos siguientes:

a).- La alcalinidad de la fenolftaleina calculada como CaCO₃ será menor de 15 partes por millón, más 0.4 veces la alcalinidad total con un pH inferior a 10.6.

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

Un contenido, expresado en miligramos por litro o las comunmente denominadas "partes del millón" de los elementos, iones y sustancias que a continuación se expresan:

400.00

0.20

0.05
 1.00
 0.01
 0.05
 1.50
 0.20
 1.00
 0.05
 300.00
 0.001
 0.30
 1.50
 125.00
 0.15
 0.001
 5.00
 0.05
 0.10
 3.00
 5.00
 0.05
 250.00
 5.00
 0.5
 0.3
 1.5
 1.00

Valor del pH	Alcalinidad total expresada en CaCo3
8.0 a 9.6	400
9.7	340
9.8	300
9.9	260
10.0	230
10.1	210
10.2	190
10.3	180
10.4	160
10.5 a 10.6	

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

Los métodos que se usen para las investigaciones físicas, químicas y bacteriológicas anteriores, serán los que surgiera la Organización Mundial de la Salud o los que fije la Secretaría de Salud.

d).- No deberá aparecer al análisis cualitativo los siguientes contaminantes prioritarios:

Acenafteno	Acroleína	Acrilonitrilo
Bencino	Bencidina	Tetracloruro de carbono
Clorobenceno	1, 2, 4-Triclorobenceno	Hexaclorobenceno
1, 2-Dicloroetano	1, 1, 1-Tricloroetano	Hexacloroetano
1, 2-Dicloroetano	1, 1, 2-Tricloroetano	1, 1, 2, 2-Tetracloroetano
Cloroetano	Eter Bis (Clorometil)	Eteher Bis (2-Cloroetil)

Eteher 2-Cloroetil vinílico	(Borrado de lista)	2-Cloronaftaleno
2, 4, 5-Triclorofenol	p-Cloro-m-Cresol	Cloroformo
2-Clorofenol	1, 2-Diclorobenceno	1, 3-Diclorobenceno
1, 4-Diclorobenceno	3, 3-Diclorobencidina	1, 1-Dicloroetileno
1, 2-Trans-Dicloroetileno	2, 4-Diclorofenol	1, 2-Dicloropropano
1, 2-Dicloropropileno	2, 4-Dimetilfenol	2, 4-Dinitrotolueno
2, 6-Dinitrotolueno	1, 2-Difenilhidrazina	Etilbenceno
Fluoranteno	Eter 4-Clorofenil Fenil	Eter 4-Bromofenil Fenil
Eter bis (2-Cloroisopropil)	Bis (2-Clorotoxil) Metano	Cloururo de Metileno
Cloruro de Metilo	Bromuro de Metilo	Bromoformo
Diclorobromometano	Triclorofluorometano	Diclorodifluorometano
Clorodibromometano	(borrado de lista)	Hexaclorobutadieno
(borrado de lista)	Hexaclorociclopentadieno	Isoforone
Meftaleno	Nitrobenceno	2-Nitrofenol
4-Nitrofenil	2, 4-Dinitrofenol	4, 6-Dinitro-o-Cresol
N- Nitrosodimentilamina	N- Nitrosodifenilamina	N-Nitrosodi-n-Propilamina
Pentaclorofenol	Fenol	Ftalato Bis (2-Etilexílico)
Butil Benceftalato	Ftalato Dirección-n-Eutílico	Ftalato Dirección-n-Octílico
Dietilftalato	Dimetilftalato	Benzo (a) Antraceno
Benzo (a) Pireno	3, 4-Benzofluoranteno	Benzo (b) Fluoranteno
Criseno	Acenaftileno	Antraceno
Benzo (ghi) Perileno	Fluoreno	Fenantreno
Dibenzo (a,h) Antraceno	Indeno (1, 2, 3-cd) Pireno	Pireno
Tetracloroetileno	Tolueno	Tricloroetileno
Cloruro de Vinilo	Aldrín	Dieldrín
Clordano	4, 4-DDT	4, 4-DDE
4, 4-DDD	Alfa-Endosulfán	Beta-Endosulfán
Sulfato de Endosulfan	Endrín	Endrín Aldehida
Heptacloro	Heptacloro Epóxido	Alfa-BHC
Eeta-BCH	Gama-BHC	Delta-BHC
PCB-1242	PCB-1254	PCB-1221
PCB-1232	PCB-1248	PCB-1260
PCB-1016	Toxafeno	Antimonio
Arsénico	Asbestos	Berilio
Cadmio	Cromo	Cobre
Cianuro	Plomo	Mercurio
Niquel	Selenio	Plata
Talio	Zinc	2,3,7,8-Tetraclorodibenzo -p-Dioxina.

ARTICULO 27o.- La Dirección de Salud exigirá que las obras de provisión de aguas en servicio garanticen la potabilidad de la misma en su distribución.

ARTICULO 28o.- Toda fuente de provisión de agua potable, tendrá una zona de protección bien definida.

ARTICULO 29o.- La extensión y demás condiciones de las zonas de protección se fijarán en cada caso, tomando en cuenta la naturaleza de la fuente; y deberán ser aprobadas por la Autoridad Sanitaria.

ARTICULO 30o.- Dentro de la zona de protección, quedan prohibidas las explotaciones agrícolas, ganaderas, industriales o de cualquier índole que puedan ser causa de modificación de las condiciones sanitarias e hidrológicas de la fuente.

ARTICULO 31o.- La captación de las aguas destinadas a consumirse sin tratamiento previo, deberá estar protegida en forma que garantice la conservación de sus condiciones de potabilidad.

CAPITULO III AUTORIZACION Y VIGILANCIA

ARTICULO 32o.- Toda fuente de provisión de agua potable para consumo humano, estará sujeta a la vigilancia de la Autoridad Sanitaria, la cual resolverá sobre su potabilidad, de acuerdo con el análisis que de ella hagan sus laboratorios o peritos oficiales, reconocidos por la misma.

ARTICULO 33o.- Las entidades o personas a cuyo cargo se encuentren las provisiones de agua, serán directamente responsables de la potabilidad de las aguas en todo tiempo, así como de la aplicación de los procedimientos de depuración indicados en la Dirección de Salud, de acuerdo con la Norma Técnica correspondiente.

ARTICULO 34o.- La distribución de las aguas destinadas al uso y consumo humano, se hará mediante conductos cerrados. Los materiales que se empleen, deberán garantizar la conservación de las cualidades del agua a distribuir.

ARTICULO 35o.- Las personas físicas o morales que contaminen el agua de las fuentes de abastecimientos o en las redes de distribución, o que modifiquen su producción o su composición química, haciéndola impropia para el uso y consumo humano a que se refiere el artículo 5°, de esta Sección, serán sancionados conforme a las disposiciones aplicables.

TITULO TERCERO BAÑOS PUBLICOS

CAPITULO I DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 36o.- Para los efectos de esta sección, se entiende por baño público, todo lugar o establecimiento destinado a utilizar el agua, ya sea para el aseo corporal, el deporte y para fines terapéuticos, quedan incluidos los llamados de vapor, de aire caliente y conexos.

ARTICULO 37o.- Todos los establecimientos comprendidos en esta Sección, requieren para su funcionamiento de la Autorización Municipal y de la Licencia Sanitaria correspondiente, así como Tarjetas de Salud para todo el personal que los atiende.

ARTICULO 38o.- Los baños instalados en hoteles, moteles, casas de huéspedes, clubes, centros recreativos y de reunión en general estarán sujetos a lo dispuesto en esta Sección y a la normatividad aplicable al caso concreto.

ARTICULO 39o.- En los baños públicos, sólo se usará agua que llene los requisitos de potabilidad, la cual podrá ser verificada por la Dirección de Salud.

ARTICULO 40o.- Para construir, adaptar o remodelar un baño público, se necesita el permiso de la Autoridad Sanitaria. Con este fin, deberán anexarse a la solicitud respectiva el proyecto detallado de las obras que se pretendan ejecutar, con los planos y memoria respectiva a que se refiere la Sección de Ingeniería Sanitaria, relativa a edificios, se especificará la naturaleza y origen del abastecimiento del agua y cuando la Autoridad lo juzgue necesario, se requerirá el análisis bacteriológico y químico con las especificaciones reglamentarias. Se indicará en su caso, el sistema de calefacción y purificación del agua utilizada.

ARTICULO 41o.- Cuando las obras hayan sido concluidas, se dará aviso a la autoridad para el permiso de funcionamiento, previa visita de inspección.

ARTICULO 42o.- Los establecimientos destinados a baños, además de estar dotados de agua potable en la cantidad que fijan las disposiciones que se señalen en la Sección respectiva, deberán disponer de las cantidades mínimas de reserva como sigue: en los baños de regadera 1,000 litros por cada vestidor y en los de tina 1,500 litros para cada uno de ellos.

ARTICULO 43o.- Los locales de los baños públicos, deberán tener luz y ventilación directos del exterior, por medio de puertas o ventanas, cuya superficie total no será menor de un décimo de la superficie del piso. Cuando por necesidades de construcción no sea posible obtener la luz y la ventilación por puertas y ventanas, se tolerarán los tragaluces, las linternillas, etc., previa aprobación de la Autoridad Sanitaria, de acuerdo con las normas correspondientes, o bien, podrán emplearse medios artificiales, de modo que la ventilación se haga cambiando en su totalidad el aire de los locales tres veces por hora y se evitará que se formen corrientes de aire cuya velocidad sea mayor de treinta centímetros por segundo: De igual manera que la luz no sea menor de sesenta lúmenes.

ARTICULO 44o.- El piso de los gabinetes y de los cuartos de regadera, tinas, lavabos, estufas y salones de masaje, será impermeable y rugoso, sin salientes cortantes, deberá tener una inclinación no menor del uno por ciento, para que la corriente superficial se facilite hacia las coladeras, que deben estar provistas de obturador hidráulico.

En esos mismos locales, las uniones de los muros entre sí y de éstos con los techos y los pisos, deberán ser curvas. Los muros tendrán un lambrín de dos metros de altura como mínimo, serán lisos y de material impermeable.

ARTICULO 45o.- Los responsables de los baños públicos, deberán verificar que las toallas, sábanas y demás ropa usada, sean desinfectados en equipo o mediante servicio controlado.

ARTICULO 46o.- En los baños deberá haber excusados reglamentarios, convenientemente distribuidos. En los departamentos de regadera y en las albercas habrá además mingitorios cercanos, pero independientes de aquellos y de éstos.

Por cada veinte vestidores o locales individuales habrá como mínimo un excusado y dos mingitorios en las áreas de hombres, y dos excusados en la de mujeres. Para el público que espera y para los empleados habrá gabinetes separados para cada sexo.

ARTICULO 47o.- Los establecimientos de baños, deberán contar con dispositivos sanitarios de agua para beber accesibles, suficientes y estratégicamente distribuidos.

ARTICULO 48o.- Los establecimientos que tengan departamentos de vapor o de aire caliente, deberán tener depósitos en que se pueda almacenar agua de reserva, en cantidad no menor de cien litros por cada vestidor de tales departamentos. Los depósitos deberán ser reglamentarios y estarán provistos de llave de purga, tapa asegurada y registro de verificación volumétrica.

ARTICULO 49o.- Habrá timbres eléctricos al alcance de los bañistas, cerca de las tinas y en las estufas y estarán instalados de tal modo que no puedan causar descargas eléctricas. En todo caso, su carga no será mayor de doce voltios.

ARTICULO 50o.- La instalación de las tuberías en todo baño, deberá estar hecha de tal manera que se eviten accidentes a los bañistas y a los empleados.

ARTICULO 51o.- El aseo general de los establecimientos de baños se hará invariablemente, antes de que comience el servicio, y tantas veces como sea necesario.

ARTICULO 52o.- En todo establecimiento de baños y sus dependencias, estarán estrictamente prohibida la venta y la introducción de bebidas alcohólicas de cualquier tipo.

ARTICULO 53o.- Se prohíbe la entrada a los baños públicos a personas sospechosas o con signos ostensibles de padecer alguna enfermedad transmisible o con signos de alcoholismo en cualquiera de sus grados.

ARTICULO 54o.- Los jabones y los estropajos, zacates o lienzos propios para enjabonar, cuando sean proporcionados por el establecimiento, serán nuevos; mismos que después de usarlos deberán ser incinerados.

ARTICULO 55o.- Los baños públicos deberán tener siempre ropa limpia y suficiente a disposición de los bañistas. Queda prohibida la renta de trajes de baño.

ARTICULO 56o.- Se prohíbe el uso común y el alquiler de peines, cepillos, rastrillos de afeitar y demás artículos personales.

ARTICULO 57o.- Los pisos, paredes, tinas, lavabos, excusados y demás muebles de uso común, deberán desinfectarse de acuerdo a la Norma Técnica correspondiente.

ARTICULO 58o.- Los establecimientos destinados a baños públicos utilizarán como combustible en las calderas para calentar el agua gas natural y si éste no fuera disponible, utilizarán disel, debiendo estar debidamente controlada su operación para evitar contaminación a la atmósfera. Su operación estará sujeta a las Normas Técnicas Ecológicas correspondientes.

ARTICULO 59o.- Los propietarios y encargados de los establecimientos comprendidos en esta Sección, serán los responsables del cumplimiento de estas disposiciones.

TITULO CUARTO CEMENTERIOS, CREMATORIOS Y FUNERARIAS

CAPITULO I DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 60o.- Para efectos de esta Sección, se entiende como cementerio o panteón, el lugar destinado a la inhumación de cadáveres o restos humanos.

CREMATORIO.- Las instalaciones destinadas a la incineración de cadáveres o restos humanos.

FUNERARIA.- Establecimiento al que acuden los deudos a rendir honores póstumos a un ser que ha perdido la vida.

ARTICULO 61o.- Sólo se podrán establecer cementerios en las zonas que al efecto determine la Ley de Asentamientos Humanos del Estado y Planes Municipales de Desarrollo Urbano. La autorización para construcción de los cementerios se gestionará ante la Autoridad Municipal correspondiente, previa anuencia por la Secretaría de Desarrollo Urbano, Obras Públicas y Ecología, y con la opinión que en tal sentido emita la Autoridad Sanitaria.

ARTICULO 62o.- Para realizar alguna obra dentro de un cementerio se requerirá:

- I.- La autorización sanitaria, cuando se considere riesgo de comprometer la salud pública.
- II.- El permiso o autorización municipal correspondiente.

ARTICULO 63o.- La Norma Técnica fijará las especificaciones generales de los distintos tipos de fosas, criptas y nichos que hubieren de construirse en cada cementerio, indicando la profundidad máxima que pueda excavar y los procedimientos de construcción.

En ningún caso las dimensiones de las fosas podrán ser inferiores a las siguientes:

- I.- Para féretros especiales de adulto, empleando encortinados de tabique de 14 centímetros de espesor, serán de 2.50 metros de largo por 1.10 metros de ancho por 1.50 metros de profundidad, contada ésta desde el nivel de la calle o andador adyacente, con una separación de 0.50 metros entre cada fosa;
- II.- Para féretros de tamaño normal se emplearán encortinados de tabique de 14 centímetros de espesor a lo largo y de 7 centímetros a lo ancho. Las fosas serán de 2.25 metros de largo por 1.00 metros de ancho por 1.50 metros de profundidad, contada ésta desde el nivel de la calle o andador adyacente, con una separación de 0.50 metros de cada fosa;
- III.- Para féretros de tamaño normal, empleando taludes de tierra serán de 2.00 metros de largo por 1.00 metros de ancho por 1.50 metros de profundidad, contada ésta a partir del nivel de la calle o andador adyacente con una separación de 0.50 metros entre cada fosa;
- IV.- Para féretros de niño, empleando encortinados de tabique de 14 centímetros de espesor, serán de 1.25 metros de largo por 0.80 metros de ancho por 1.30 metros de profundidad, contada desde el nivel de la calle o andador adyacente, con una separación de 0.50 metros entre cada fosa, y
- V.- Para féretros de niño empleando taludes de tierra, serán de 1.00 metros de largo por 0.70 metros de ancho por 1.30 metros de profundidad, contada ésta desde el nivel de la calle o andador adyacente, con una separación de 0.50 metros entre cada fosa.

ARTICULO 64o.- Los cementerios deberán contar con áreas verdes y zonas destinadas a forestación.

Las especies de árboles que se planten, serán de aquellas cuya raíz no se extienda horizontalmente por el subsuelo y se ubicarán en el perímetro de los lotes, zonas o cuarteles y en las líneas de criptas y fosas, siendo responsable de su acatamiento la administración del mismo.

El arreglo de los jardines y la plantación de árboles, arbustos y plantas forestales, aún en las tumbas, monumentales y mausoleos, se sujetarán al proyecto general aprobado.

ARTICULO 65o.- Deberá proveerse la existencia de nichos en columnarios adosados a las bardas de los cementerios, para alojar restos áridos o cremados.

ARTICULO 66o.- El titular del derecho de uso sobre una fosa, podrá solicitar la inhumación de los restos de su cónyuge o los de un familiar en línea directa, en el siguiente caso:

- I.- Que haya transcurrido el plazo, que en su caso fije la Autoridad Sanitaria, desde que se efectuó la última inhumación.

ARTICULO 67o.- El titular del derecho de uso de una fosa, podrá solicitar la exhumación de los restos, si han transcurrido los plazos, que en su caso fije la Dirección de Salud.

ARTICULO 68o.- Se podrá autorizar la construcción de criptas familiares, siempre que el proyecto del cementerio lo permita, cuando la superficie disponible sea cuando menos de 3.00 metros por 2.50 metros, la profundidad de la cripta será tal que permita construir bajo el nivel del piso hasta

tres gavetas superpuestas, cuidando que la plantilla de concreto de la cripta quede cuando menos a medio metro sobre el nivel máximo del manto de aguas freáticas.

ARTICULO 69o.- Los cadáveres que sean inhumados, deberán permanecer en las fosas como mínimo:

- I.- Seis años los de las personas mayores de quince años de edad al momento de su fallecimiento;
- II.- Cinco años, los de las personas menores de quince años de edad, al momento de su fallecimiento, y
- III.- Cuando se utilicen cajas metálicas o con cuerpos embalsamados, deberán permanecer en ambos casos un año más a los plazos establecidos en los incisos anteriores.

Transcurridos los anteriores plazos, los restos serán considerados áridos.

ARTICULO 70o.- Las personas que prestan sus servicios en los panteones y crematorios, deberán contar con Tarjeta de Salud.

CAPITULO II DE LOS CEMENTERIOS VERTICALES

ARTICULO 71o.- A los cementerios verticales, les serán aplicables, en lo conducente, las disposiciones que en materia de construcción de edificios establece este Reglamento y de acuerdo a la Norma Técnica correspondiente.

ARTICULO 72o.- Las gavetas deberán tener como dimensiones mínimas interiores 2.30 por 0.80 metros de altura y su construcción se sujetará a las siguientes reglas:

- I.- Ya sea que se trate de elementos colocados en el lugar o preconstruídos, deberán sujetarse a las especificaciones que señale la Dirección de Salud, y
- II.- En todos los casos, las losas deberán estar a un mismo nivel por la cara superior, en la parte inferior tendrán un desnivel hacia el fondo, con el objeto de que los líquidos que pudieran escurrir, se canalicen por el drenaje que al efecto deben construirse hacia el subsuelo, en donde habrá una fosa séptica que los reciba de acuerdo con las especificaciones que se determinen.

ARTICULO 73o.- Las gavetas deberán estar impermeabilizadas en su interior y en los muros colindantes con las fachadas y pasillos de circulación, de acuerdo con lo que se determine al efecto.

ARTICULO 74o.- Los nichos para restos áridos o cremados, tendrán como dimensiones mínimas: 0.50 por 0.50 metros de profundidad y deberán construirse de acuerdo con las especificaciones que señale la Sección de construcciones respectivo a los requisitos que determine la Dirección de Salud.

ARTICULO 75o.- Se podrán construir cementerios verticales dentro de los horizontales, previa opinión de la Autoridad Sanitaria y con la Autorización Municipal correspondiente.

CAPITULO III DE LAS CONCESIONES

ARTICULO 76o.- Ningún cementerio concesionado, podrá estar en funcionamiento, ni parcial ni totalmente, antes de que sea supervisadas y aprobadas las instalaciones conforme a las autorizaciones de la Dirección de Salud y la Autoridad Municipal.

ARTICULO 77o.- Los concesionarios del servicio público de cementerios, llevarán un registro en el libro que al efecto se les autorice de las inhumaciones, exhumaciones, reinhumaciones y demás servicios que presten, el cual les podrá ser requerido en cualquier momento por la Autoridad Municipal o por la Dirección de Salud.

ARTICULO 78o.- Los concesionarios del servicio público de cementerios, deberán remitir dentro de los primeros cinco días de cada mes a la Autoridad Municipal y a la Dirección de Salud, la relación de cadáveres y restos humanos áridos o cremados, inhumados durante el mes inmediato anterior.

CAPITULO IV DE LAS OCUPACIONES DE LOS CEMENTERIOS

ARTICULO 79o.- En el caso de ocupación total de las áreas destinadas a inhumaciones, la conservación y vigilancia del cementerio corresponde al municipio.

ARTICULO 80o.- Cuando por causa de utilidad pública, la afectación de un cementerio sea parcial y en el predio restante exista aún áreas disponibles para sepultura, las Autoridades Municipales y de la Dirección de Salud, dispondrán la exhumación de los restos que estuvieren sepultados dentro del área afectada a fin de reinhumarlos en las fosas que para el efecto deberán destinarse en el predio restante, identificándolos individualmente.

ARTICULO 81o.- Cuando la afectación de un cementerio sea total, la entidad o dependencia a favor de quien se afecte el predio, deberá proporcionar los medios que permitan la reubicación de los restos exhumados, previa autorización de la Dirección de Salud.

CAPITULO V DE LA CREMACION

ARTICULO 82o.- Los cementerios podrán contar dentro de sus instalaciones con crematorios, observando cumplir con un mínimo de las siguientes instalaciones:

- I.- Cámara de refrigeración, en el caso de espera de cuerpos para su cremación, en períodos mayores de 5 horas. La capacidad variará de acuerdo a las necesidades;
- II.- Horno crematorio, quedando sujeto a la Norma Técnica;
- III.- Areas de espera que deben contar con Servicios de Cafetería y sanitarios para ambos sexos.

ARTICULO 83o.- El horno crematorio, deberá tener como dimensiones mínimas libres para la recepción de cuerpos:

Fondo:	2.00 metros
Ancho:	1.00 metros
Alto:	1.00 metros

ARTICULO 84o.- El funcionamiento de los hornos, deberá ser a base de gas 1.p., energía eléctrica, etc., siempre y cuando se alcance una temperatura mínima de cremación de 1,500°C.

ARTICULO 85o.- El tiempo de incineración dependerá de las características físicas del horno y su capacidad, la incineración se mantendrá hasta que la combustión de la materia orgánica sea completa.

ARTICULO 86o.- Las emisiones de humo, provenientes de la cremación no deberán ser más oscuras en apariencia que la señalada por el número dos de la carta de humo Ringelman, ni de tal capacidad, que oscurezcan la visión del observador, en un grado mayor que el humo correspondiente al número dos de la mencionada Carta, excepto en períodos cuya duración sea de tres minutos por una hora.

ARTICULO 87o.- Después de cada incineración, procederá a barrerse el interior del horno. La parte exterior se aseará mediante el empleo de escoba, jabón, agua y algún desinfectante.

ARTICULO 88o.- Después de 48 horas posteriores al fallecimiento, sólo se autorizará la cremación de cadáveres que previamente se les haya practicado embalsamamiento o la conservación del cadáver.

ARTICULO 89o.- Para el funcionamiento de un crematorio, deberá contar con la Licencia Sanitaria de funcionamiento.

ARTICULO 90.- Para la cremación de los cuerpos, deberán cumplirse los siguientes requisitos:

- I.- Presentar el certificado médico de defunción y el acta de defunción;
- II.- Autorización de cremación por la Dirección de Salud;
- III.- Autorización de cremación por la Autoridad Municipal.

TITULO QUINTO CENTROS DE REUNION Y ESPECTACULOS

CAPITULO I DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 91o.- Para efectos de la presente Sección, se entiende por centros de reunión y de espectáculos, los lugares o áreas destinadas a la realización de actividades sociales, deportivas o culturales al servicio del público en:

- I.- Hoteles;
- II.- Moteles;
- III.- Escuelas;

- IV.- Cines;
- V.- Teatros;
- VI.- Clubes deportivos;
- VII.- Balnearios;
- VIII.- Terminales aéreas y terrestres;
- IX.- Estadios;
- X.- Parques y zoológicos;
- XI.- Salones de baile, similares, y
- XII.- Las demás que la Dirección de Salud autorice.

ARTICULO 92o.- Todos los lugares, áreas y establecimientos referidos en el artículo anterior, además de cumplir los requisitos de las Leyes y Reglamentos de la materia deberán contar con:

- I.- Planos autorizados por Ingeniería Sanitaria,
- II.- Licencia Sanitaria vigente;
- III.- Tarjetas de Control Sanitaria para el personal, y
- IV.- Uniforme o ropa de trabajo para el personal.

CAPITULO II DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPO

ARTICULO 93o.- Para la prevención y atención de accidentes, los centros de reunión deberán contar con:

- I.- Señalamientos de seguridad e higiene;
- II.- Extinguidores con carga vigente;
- III.- Botiquín;
- IV.- Salidas de emergencia;
- V.- Hidrantes, y
- VI.- Servicio de atención médica, en aquellos casos en que la autoridad sanitaria lo determine.

ARTICULO 94o.- Para el control de la fauna nociva, los centros de reunión y espectáculos deberán:

- I.- Presentar certificado de control de fauna nociva, expedido por una empresa debidamente acreditada ante la autoridad competente, y

II.- La aplicación de sustancias para el control de fauna nociva, deberá realizarse por personal técnico que cuente con la autorización sanitaria correspondiente.

ARTICULO 95o.- El mobiliario y equipo en centros de reunión y de espectáculos, deberá cumplir con las Normas Técnicas y las condiciones higiénicas y mantenimiento necesario.

ARTICULO 96o.- La limpieza y la eliminación de desechos en centros de reunión y espectáculos, deberá realizarse diariamente con la frecuencia que el uso del mismo lo requiera.

ARTICULO 97o.- Los establecimientos que cuentan con alberca, deberán observar las especificaciones de la Norma Técnica dictada por la Autoridad Sanitaria competente, para la desinfección del agua y del uso de dicha instalación.

TITULO SEXTO ESTABLECIMIENTO DE HOSPEDAJE

CAPITULO UNICO

ARTICULO 98o.- Son establecimientos de hospedaje; aquellos que proporcionan servicio público de alojamiento y otros servicios conexos.

ARTICULO 99o.- Para los efectos de esta Sección, se consideran comprendidos dentro de la denominación genérica de establecimientos de hospedaje, los hoteles, moteles, campamentos, albergues, posadas, casa de huéspedes, casas de asistencia y casas de departamentos amueblados.

ARTICULO 100o.- Se entiende por hoteles, los establecimientos de hospedaje que proporcionen alojamiento, con o sin alimentos, que cuenten con un edificio construido o adaptado para ese objeto, de conformidad con las disposiciones aplicables.

ARTICULO 111o.- Se entiende por motel, la edificación destinada a albergar a los usuarios y sus vehículos automotores.

ARTICULO 102o.- Se denominará como campamentos, los establecimientos que proporcionen alojamiento, casas de campaña, carroscasa y similares.

ARTICULO 103o.- Albergue: es un lugar destinado al alojamiento individual o grupal, con disposición de servicios colectivos.

ARTICULO 104o.- La designación, es común a la de los hoteles y campos de turismo, se aplica a las casas habitación destinadas a brindar hospedaje sin alimentos. Y se aplica a unos u otros, según que presenten las características señaladas en los artículos anteriores.

ARTICULO 105o.- Las casas de huéspedes o de asistencia, son aquellos establecimientos que proporcionan alojamiento con o sin alimentos.

ARTICULO 106o.- Por casa de departamentos amueblados se entiende, aquellos establecimientos que proporcionan habitación con muebles, equipo y que cuentan como mínimo con baño, cocina, dormitorio y servicio de luz y agua. Los edificios destinados a este servicio deberán estar construidos o adaptados de conformidad con las disposiciones aplicables.

ARTICULO 107o.- La apertura y explotación de un establecimiento de hospedaje, no comprende el derecho de explotar giros anexos, aún cuando éstos constituyan una misma unidad comercial con

el citado establecimiento, en consecuencia, tales anexos deberán recabar u obtener la autorización correspondiente, según la clase de que se trate.

ARTICULO 108o.- El propietario de un establecimiento de hospedaje, deberá avisar oportunamente a la autoridad correspondiente, la suspensión de las actividades de su negocio.

ARTICULO 109o.- Toda persona que se aloje en un establecimiento de hospedaje; esta obligado a registrarse en las tarjetas o libros especiales que el propietario del negocio deberá llevar con tal objeto, anotando además el nombre de las personas que le acompañen.

ARTICULO 110o.- No se permitirá el hospedaje de personas que muestren signos aparentes de enfermedad transmisible. En caso de enfermedad grave de un huésped o encargado del establecimiento de hospedaje tiene obligación de recurrir a los servicios de salud y si la enfermedad fuere infecciosa, se dará aviso inmediatamente a la autoridad sanitaria, para que se proceda de acuerdo con los ordenamientos respectivos en vigor.

ARTICULO 111o.- En caso de fallecimiento de un huésped, el propietario o encargado del establecimiento de hospedaje, dará aviso inmediato al agente del Ministerio Público que corresponda.

ARTICULO 112o.- La ropa de cama y toallas que se utilicen en los establecimientos de hospedaje, deberán cambiarse diariamente y en su proceso de lavado observarse las condiciones que garanticen su desinfección.

ARTICULO 113o.- Todas las partes de los establecimientos de hospedaje, deben conservarse en condiciones adecuadas de higiene y limpieza, con especial atención respecto a los baños y sanitarios.

ARTICULO 114o.- Los colchones deberán contar con protectores para garantía y seguridad de los usuarios, los que deberán mantenerse limpios.

TITULO SEPTIMO ESTABLOS, GRANJAS Y ZAHURDAS

CAPITULO I DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 115o.- Se entiende por establo, el lugar destinado a la reproducción de cría, recria y engorda de ganado vacuno, caprino y ovino, así como a la explotación láctea de éstos.

ARTICULO 116o.- Granja: es el sitio destinado a la explotación de aves, conejos y otras especies menores para producción de huevo, carne y derivados.

ARTICULO 117o.- Se entiende por zahurda, chiquero, pocilga y porqueriza; el sitio en donde se realiza cualquier etapa del ciclo reproductivo, reproducción, cría y engorda de cerdos.

ARTICULO 118o.- Los propietarios de los establos, granjas y zahurdas serán los responsables de que se cumplan las disposiciones que contiene este Reglamento.

ARTICULO 119o.- El contenido de los artículos de la presente Sección, tendrán aplicación para este tipo de establecimientos, en lo específico, según la especie animal de que se trate.

CAPITULO II DE LOS ESTABLOS

ARTICULO 120o.- Para su funcionamiento de los establos nuevos, con explotaciones mayores a 50 cabezas, deberán satisfacer los requisitos establecidos por la Ley Federal de Sanidad Fitopecuaria de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos y la Legislación correspondiente y además las siguientes condiciones:

- I.- Contar con Licencias Sanitarias de funcionamiento, previa aprobación de Ingeniería Sanitaria de los planos respectivos y de la Dirección de Ecología del Gobierno del Estado;
- II.- Ser independientes de cada habitación;
- III.- Tener acceso directo de la vía pública;
- IV.- Estar ubicados fuera de las zonas urbanas un mínimo de 5 kilómetros;
- V.- Contar con sistema de eliminación de aguas servidas.

ARTICULO 121o.- Los establos nuevos con explotación de 100 unidades o su equivalente de productoras de leche comprendida en leches pasteurizadas y leches no pasteurizadas, deberán contar como mínimo con los siguientes requisitos y áreas destinadas a:

- I.- Local para estabulación de animales adultos;
- II.- Local de ordeña y manejo de leche;
- III.- Local de aislamiento para animales con enfermedades infectocontagiosas;
- IV.- Area para estabulación de crías que estarán aisladas de los otros locales;
- V.- Local para partos;
- VI.- Sistema de aprovisionamiento de agua potable;
- VII.- Area de ejercicio del ganado cuando proceda;
- VIII.- Area de recepción de leche;
- IX.- Enfriamiento y almacenamiento de leche;
- X.- Area de lavado de ubres;
- XI.- Area para lavado de equipo;
- XII.- Servicios sanitarios y baños para el personal, y
- XIII.- Estiercolero.

ARTICULO 122o.- Los establos destinados a la producción de leche para consumo humano, obtenido de otra especie animal, deberán llenar, en lo conducente, los requisitos sanitarios establecidos.

ARTICULO 123o.- Todo el personal que intervenga directamente en el proceso, transporte y venta de la leche, deberá contar con Tarjeta de Control Sanitario renovable cada seis meses.

ARTICULO 124o.- Los establos nuevos con explotaciones mayores a 50 unidades, deberán contar con un responsable que sea Médico Veterinario Zootecnista, registrado en el Colegio de Médicos Veterinarios Zootecnistas

ARTICULO 125o.- El ganado productor de leche deberá estar bajo los Programas de Control de Brucelosis, Tuberculosis y Mastitis, dirigido por el Médico Veterinario Zootecnista responsable del Estado.

ARTICULO 126o.- Los propietarios, el encargado o el responsable de los establos, están obligados a dar aviso inmediato a la Dirección de Salud en el Estado, cuando tengan conocimiento de que algún integrante del personal padece de las enfermedades que se indican:

- I.- Fiebre, tifoidea, paratifoidea, otras salmonelosis, disentería bacilar y otras enfermedades infecciosas del aparato digestivo;
- II.- Influenza epidémica, demás infecciones agudas del aparato respiratorio, infecciones meningocócicas y enfermedades causadas por estreptococos;
- III.- Tuberculosis;
- IV.- Difteria, tosferina, tétanos, rubéola y parotiditis infecciosa, y
- V.- Toxoplasmosis.

ARTICULO 127o.- El personal cuyas actividades esten relacionadas con el manejo de ganado y de la leche, deberá desempeñar sus labores en condiciones higiénicas y usará el equipo sanitario que determine la Norma Técnica correspondiente.

ARTICULO 128o.- Antes de la instalación de un establo, granja o zahurda, o sus ampliaciones, el interesado deberá solicitar la autorización sanitaria correspondiente para su funcionamiento.

ARTICULO 129o.- La solicitud deberá acompañarse de la siguiente documentación:

- A).- Solicitud por cuádruplicado, en la que expresará los siguientes datos:
 - I.- Número o registro catastral del predio;
 - II.- Ubicación del predio y vocacionamiento del suelo, vigente;
 - III.- Nombre del municipio;
 - IV.- Nombre del propietario, su domicilio y firma;
 - V.- Nombre del constructor responsable, su domicilio y firma, y
 - VI.- Certificación de la existencia o no de servicios públicos de agua potable y alcantarillado, así como la capacidad de la instalación de dichos servicios.
- B).- Planos y estudios preliminares por quintuplicado.
 - I.- Estudios preliminares:

Tipo de suelo,
Vientos,
Hidrografía,

Provisión de agua potable;

II.- Planos arquitectónicos:

Plantas; detallando claramente la instalación, cimentación.

Fachadas,

Cortes sanitarios,

Niveles de iluminación y ventilación,

Diagrama de bloques, y

III.- Instalaciones:

Hidráulicas,

Drenajes, incluyendo los correspondientes a aguas negras, aguas grises y pluviales.

Drenes, ventilación, solución para eliminar desechos sólidos y líquidos.

CAPITULO III DE LAS GRANJAS

ARTICULO 130o.- Las instalaciones de granjas nuevas con explotaciones mayores a 2,000 aves, deberán contar como mínimo con los siguientes requisitos:

I.- Licencia Sanitaria;

II.- Planos aprobados por Ingeniería Sanitaria;

III.- Casetas que contengan un número tal de animales que no propicie la contaminación ambiental, para lo cual deberá consultarse la Norma Técnica correspondiente;

IV.- Sistema de ventilación y eliminación de gases, tales como el amoníaco y el dióxido de carbono que escapa de criaderos;

V.- Sistema de temperatura y humedad controlada, ya sea manual o mecánicamente, para cada una de las casetas;

VI.- Equipo necesario para la prevención y atención de accidentes;

VII.- Bebederos suficientes, de acuerdo al número de animales, teniendo cuidado de evitar derrames o fugas;

VIII.- Casetas con sistema de asilamiento en techos y paredes, de acuerdo a la Norma Técnica correspondiente;

IX.- Deben utilizarse cortinas en los lados abiertos de las casetas, a fin de reducir contaminación ambiental;

X.- Area de desechos sólidos y líquidos, según la Norma Técnica correspondiente;

XI.- Area exclusiva equipada con incinerador, para destrucción de los animales no aptos para consumo humano, y

XII.- Area de servicios sanitarios, que cuente con regaderas, lavabos y excusados, conforme a la Norma Técnica.

ARTICULO 131o.- Los animales enfermos, por ningún motivo podrán venderse como carne para consumo humano.

ARTICULO 132o.- Deberá contarse en cada granja con un responsable Médico Veterinario Zootecnista, el cual deberá dar aviso a la Autoridad competente en caso de brotes de cualquier enfermedad.

ARTICULO 133o.- Las granjas deberán ubicarse fuera del área urbana y contarán con sistemas de eliminación de fauna nociva.

ARTICULO 134o.- Las granjas estarán dotadas de suministro de agua potable para consumo humano.

ARTICULO 135o.- Queda estrictamente prohibido el sacrificio de animales destinados al consumo humano, dentro de las instalaciones de la granja.

CAPITULO IV DE LAS ZAHURDAS

ARTICULO 136o.- Las instalaciones de zahurdas nuevas con explotaciones mayores a 50 cabezas deberán contar con:

- I.- Licencia Sanitaria;
- II.- Planos aprobados por Ingeniería Sanitaria;
- III.- Equipo y programas necesarios para la prevención y atención de accidentes supervisados por la Dirección de Salud;
- IV.- Deberán contar con sistemas de eliminación de aguas residuales, con su tratamiento respectivo;
- V.- Se dispondrá de área debidamente acondicionada, para realizar el examen periódico de los cerdos;
- VI.- Area de aislamiento para cerdos enfermos;
- VII.- Area exclusiva equipada con incinerador para destrucción de los animales no aptos para consumo humano;
- VIII.- Area de esquilmos, y
- IX.- Area de servicios sanitarios para el personal, acorde a lo establecido en la Norma Técnica correspondiente.

ARTICULO 137o.- Los responsables de las zahurdas, deberán informar inmediatamente cualquier brote de enfermedad a la autoridad correspondiente.

ARTICULO 138o.- No se permitirá la instalación de zahurdas en áreas urbanas.

ARTICULO 139o.- Las zahurdas deberán contar con dotación de agua potable para consumo humano.

ARTICULO 140o.- Queda estrictamente prohibido el sacrificio de animales destinados al consumo humano dentro de las instalaciones de las zahurdas.

ARTICULO 141o.- Deberá contarse en cada zahurda con un responsable Médico Veterinario Zootecnista, el cual deberá dar aviso a la autoridad competente en caso de brotes de cualquier enfermedad.

TITULO OCTAVO GASOLINERAS Y ESTACIONES DE SERVICIO

CAPITULO I DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 142o.- Para efectos de esta Sección se comprende con el nombre de gasolineras o estaciones de servicio a las siguientes instalaciones:

- I.- Estaciones de servicio con lavado y engrasado, y
- II.- Estación de servicio, sin lavado y engrasado.

ARTICULO 143o.- Elementos con los que deberá contar cada estación de servicio:

- I.- Oficinas;
- II.- Sanitarios para ambos sexos;
- III.- Cuarto para máquinas, y
- IV.- Módulos para servicio al público.

ARTICULO 144o.- Adicionalmente a los elementos señalados anteriormente, las estaciones a que se refiere el artículo 142 deberán contar con bodegas para almacenar productos y utensilios de uso común para el servicio.

ARTICULO 145o.- Todas las estaciones de servicio deberán disponer de albañales y servicios de agua potable, propios y exclusivos, conectados directamente a una trampa de grasas y solventes antes de conectarse a los servicios públicos, en caso de existir éstos en la zona donde se encuentren ubicados. Para las instalaciones de servicio ubicadas en el medio rural, donde no existe servicio de alcantarillado municipal, se exigirá la construcción de una fosa séptica, de acuerdo a lo establecido por la Norma Técnica correspondiente.

ARTICULO 146o.- Por ningún motivo se podrá suspender parcial o totalmente los servicios de agua potable, drenaje y atarjeas a las instalaciones.

ARTICULO 147o.- Se requiere de la Autorización Sanitaria, sin perjuicio de lo que dispongan las demás autoridades competentes en la materia, para iniciar, construir, modificar o acondicionar una estación de servicio.

CAPITULO II DE LAS CONDICIONES QUE DEBEN REUNIR LAS GASOLINERAS

ARTICULO 148o.- Todos los materiales que se empleen en la construcción de un expendio o depósito de gasolina y lubricantes será incombustible.

ARTICULO 149o.- Además de incombustible, los parámetros de un expendio o depósito de gasolina y lubricantes deberán ser impermeables, sobre el lugar donde quede construido el tanque, así como en las bodegas en el espacio o en las partes que deban ocupar los automóviles para ser provistos de gasolina, puede admitirse que en las demás superficies descubiertas se construyan jardines, fuentes u otras obras de ornato, o bien pavimentarse con materiales que no sean necesariamente impermeables, pero si incombustibles.

ARTICULO 150o.- Cuando en la misma área donde se instale un expendio de gasolina existan otros locales destinados para comercio diverso, deberán construirse a la distancia y con los requisitos que señale la Norma Técnica correspondiente, y estar dotados con entradas absolutamente independientes.

ARTICULO 151o.- En todos los demás detalles no especificados en los artículos anteriores, la construcción de los edificios y comercios conexos a un expendio o depósito de los que trata esta Sección, deberán sujetarse a las condiciones exigidas por el Reglamento Estatal de Construcciones, a satisfacción de la Secretaría de Urbanismo, Obras Públicas y Ecología.

CAPITULO III DE LAS INSTALACIONES DE LOS TANQUES

ARTICULO 152o.- Todos los tanques destinados a contener gasolina, deberán satisfacer las condiciones siguientes:

- I.- Se construirá de placa de acero monel y se alojarán dentro de una fosa de cemento armado con paredes de espesor mínimo de 10 centímetros, debiendo quedar entre el recipiente de lámina las paredes laterales y el fondo de cemento armado, un espacio de 10 centímetros como mínimo, que se llenará con arena. También podrán construirse el fondo y las paredes de las fosas, de tabique junteado y aplanado con cemento, debiendo cubrirse la fosa con una tapa de concreto, de acuerdo con lo que se especifique en la Norma Técnica correspondiente;
- II.- Hasta la capacidad de 3 metros cúbicos, deberá usarse placa de número 14, como mínimo y para tanques de más de 3 y hasta 5 metros cúbicos, se usará placa número 12, pudiendo, sin embargo, usarse más gruesa;
- III.- La placa de los tanques deberá recubrirse exteriormente con alguna pintura anticorrosiva o con asfalto, y
- IV.- Los tanques que en lo sucesivo se instalen, estarán soldados con autogena o eléctricamente con doble cordón.

En todo caso, se sujetarán a pruebas que marque la Norma correspondiente antes de instalarse. No se aceptará el uso de hule o empaques de ninguna especie.

ARTICULO 153o.- Las fosas de los tanques tendrán una cimentación adecuada hecha preferentemente con una sola dala de cemento armado, y calculando el trabajo del terreno a no más de 500 gramos por centímetro cuadrado.

ARTICULO 154o.- Las partes superiores de los tanques quedarán a 40 centímetros como mínimo bajo el nivel natural del piso. Los huecos entre la fosa y el tanque y la superficie de éste, se llenarán con arena cubriéndose el conjunto con una losa de concreto reforzada de 15 centímetros de espesor, cuando menos.

ARTICULO 155o.- La fosa de recubrimiento de todo el tanque deberá exceder el perímetro de la fosa, cuando menos 20 centímetros por cada uno de sus lados.

ARTICULO 156o.- Se procurará siempre que las fosas contengan tanques subterráneos queden sobre el nivel medio del agua subterránea; pero sí por la profundidad resultara la fosa abajo del mismo nivel del agua subterránea, deberá hacerse consulta especial a las autoridades del ramo.

ARTICULO 157o.- El tanque deberá tener una válvula de seguridad cerrada por peso.

ARTICULO 158o.- Los tanques subterráneos de que se tratan los artículos anteriores estarán situados de manera que su distancia mínima a los límites de colindancia del expendio propiamente dicho, no sea menor de 3 metros.

ARTICULO 159o.- Por ningún motivo será permitida la instalación de tanques subterráneos bajo las banquetas, arroyos de las calles y calzadas o jardines públicos.

ARTICULO 160o.- Cuando en un mismo expendio o depósito de gasolina se establezcan dos o más tanques, éstos deberán tener uno respecto del otro, una separación mínima de los muros de ambos tanques.

ARTICULO 161o.- Cuando se instalen varios tanques en un mismo expendio o depósito, podrá permitirse que queden comunicados entre sí, hasta una capacidad máxima, en conjunto que no exceda de 6,000 mil litros, pero siempre que en las conexiones se coloquen mallas de latón del número 30. La separación entre los tanques que fija el artículo anterior, se exigirá tanto en los nuevos expendios como en los antiguos en los cuales se pretenda instalar otros tanques.

ARTICULO 162o.- El extremo de la tubería por donde se haga el llenado de los tanques, deberá estar colocado cuando menos a un metro y medio de distancia de cualquier puerta de entrada del expendio. Dicho extremo se cerrará con una tapa con candado u otra clase de cerradura y estará colocado dentro de una caja, se pondrá una tapa movable de concreto o metal a nivel del piso.

ARTICULO 163o.- Se prohíbe que el extremo del tubo de alimentación del tanque se instale en la banqueta, debiendo estar por lo menos a 4 metros de distancia.

ARTICULO 164o.- Los propietarios, arrendatarios o encargados de expendios o depósitos de gasolina tendrán la obligación de evitar que la gasolina que se derrame o desperdicie, penetre a los albañales públicos, debiéndose instalar el dispositivo que conducirá a una fosa de tratamiento.

ARTICULO 165o.- Los tanques deberán estar dotados de un tubo ventilador de fierro galvanizado, de 24 milímetros de diámetro como mínimo, que sobresalga cuando menos 3 metros por sobre las azoteas del expendio y las casas colindantes, en el caso de que éstas se encuentren a una distancia menor de 3 metros respecto del tubo. Los tubos ventiladores terminarán en forma de cayado o por medio de un sombrero y no deberán penetrar en el tanque más de 2 centímetros y medio.

ARTICULO 166o.- Los tubos correspondientes a 2 ó 3 tanques como máximo, podrán conectarse a un solo tubo ventilador, siempre que dicha conexión se haga a más de 30 centímetros de distancia de los tanques.

CAPITULO IV DE LOS REQUISITOS QUE DEBEN LLENAR LAS TUBERIAS

ARTICULO 167o.- Las tuberías que se empleen en expendios, depósitos de gasolina y lubricantes que estén destinadas a contener, conducir o estar en contacto con dicho líquido o con los tanques destinados a almacenarlo, deberán ser de latón o de placa de acero, lo mismo que las conexiones y accesorios correspondientes.

ARTICULO 168o.- Las uniones de las tuberías con el tanque de almacenamiento, deberán atornillarse y no podrán emplearse empaques de materiales combustibles que por la acción de la gasolina puedan destruirse dando lugar a fugas.

ARTICULO 169o.- Las conexiones de las tuberías entre sí, deberán protegerse usando litargirio, gomalaca o cualquier otro material apropiado con excepción de hule u otro empaque similar.

ARTICULO 170o.- La instalación de los tubos de descarga de los tanques será subterránea y dichos tubos se conectarán directamente con las bombas aspiradoras.

ARTICULO 171o.- Todas las tuberías serán instaladas en forma que garantice su rigidez y el paso libre y seguro del líquido que por ellas sea conducido.

ARTICULO 172o.- Se colocarán mallas de latón desmontables, del número 30, o sea de 30 hilos por pulgada en los siguientes puntos del trayecto de las tuberías y bajo el concepto de que dichas mallas deberán estar debidamente aseguradas.

- I.- En el extremo del tubo ventilador;
- II.- En el extremo del tubo llenador;
- III.- En el extremo del tubo de registro;
- IV.- En el extremo del tubo aspirador que conduce la gasolina a la bomba, y
- V.- En los tubos que comuniquen entre sí dos o más tanques.

CAPITULO V DE LAS INSTALACIONES ELECTRICAS

ARTICULO 173o.- Las instalaciones eléctricas que se empleen en los expendios y depósitos de gasolina, podrán ocultadas o visibles, pero en todos los casos, los alambres o cables eléctricos estarán colocados dentro del tubo metálico conductor que las proteja.

ARTICULO 174o.- Los interruptores de los focos o lámparas de iluminación eléctrica y aparatos, deberán instalarse en sitio alejado de los depósitos o tubos de conducción de combustible.

No se permitirá la instalación de interruptores auxiliares para focos y lámparas.

CAPITULO VI VENTILACION E ILUMINACION

ARTICULO 175o.- Las áreas destinadas a servicios sanitarios o a bodegas tendrán luz y ventilación directas del exterior, por medio de puertas y ventanas, convenientemente distribuidas, a fin de que la iluminación y ventilación sean uniformes dentro del 20% de la superficie del piso de la habitación. Las ventanas y puertas, en su caso, tendrán una sección movable que permita la renovación del aire total del cuarto, 3 veces por hora. Esta superficie movable tendrá, cuando menos un tercio de los claros de iluminación.

ARTICULO 176o.- En caso de no existir ventilación natural, se deberá instalar un dispositivo de aire que permita tal función.

ARTICULO 177o.- Las gasolineras deben estar dotadas de dispositivos necesarios para proporcionar los siguientes niveles mínimos de iluminación en lúmenes;

- Area de bombas de gasolina 200
- Area de servicio 30
- Sanitarios 75.

ARTICULO 178o.- Toda ventana de iluminación, así como las puertas de acceso no podrán tener cristales, sino a partir de una altura de 90 centímetros sobre el nivel del piso. Los cristales en las zonas de sanitarios deberán ser opacos o esmerilados.

CAPITULO VII DE LAS BOMBAS Y VASIJAS MEDIADORAS Y DE LOS SERVICIOS DE AGUA Y AIRE COMPRIMIDO

ARTICULO 179o.- Todos los expendios de gasolina deberán estar provistos para la venta de líquido, de bombas automediadoras, que eviten el contacto directo con el despachador.

ARTICULO 180o.- Cualquier desperfecto ocasionado en las banquetas o arroyo de la parte correspondiente al frente del expendio, por escurrimiento de gasolina o lubricantes, debido a defectos en las instalaciones o a cualquier otra causa originada con motivo de la naturaleza del giro, serán reparados por cuenta de los propietarios de los expendios, cuantas veces les sea ordenado, dentro de un plazo de 15 días a partir de la fecha de la notificación de la Autoridad Sanitaria respectiva.

ARTICULO 181o.- Las estaciones estarán provistas de agua potable en calidad y presión suficiente para satisfacer las necesidades y servicios de las mismas. Cuando se instalen tinacos, éstos deberán ser de tal forma que se facilite su mantenimiento a fin de asegurar la potabilidad del agua, que reunirá los requisitos especificados en las disposiciones vigentes.

ARTICULO 182o.- El servicio de agua potable será continuo durante las 24 horas, procedente de toma directa y exclusiva.

ARTICULO 183o.- Para evitar deficiencias en la dotación de agua por falta de presión, se colocarán cisternas para almacenamiento de agua con equipo de bombeo adecuado, debiendo asearse periódicamente tanto los depósitos elevados como las cisternas. Este periodo no deberá exceder de 6 meses.

ARTICULO 184o.- En los lugares en que no se disponga de agua que pueda ser suministrada mediante tuberías, las cisternas se llenarán por medio de carros cisternas (pipas).

ARTICULO 185.- Los servicios de agua y aire comprimido con los que estén equipados los expendios de gasolina, se dispondrán de manera que las mangueras correspondientes no permanezcan sobre la banqueta o el arroyo después de haber sido utilizadas y serán instaladas para su servicio fuera de las áreas de despacho de combustible.

ARTICULO 186o.- Los expendios que se construyan con bombas en el interior del local, y que cuenten con equipo para proporcionar servicio de agua y aire comprimido, deberán tener dichos servicios en el exterior del local.

ARTICULO 187o.- Las máquinas compresoras de aire en los expendios de gasolina, deberán instalarse en el lugar más alejado que sea posible de los locales y de las bombas, independientemente que las líneas de suministro se encuentren próximas a dichos sitios.

ARTICULO 188o.- Los depósitos que contengan el aire comprimido se instarán de preferencia en sitio descubierto y si esto no es posible, el local donde se coloquen deberá estar ampliamente ventilado para que conserve su temperatura fresca. En todos los casos, el recipiente que contenga el aire comprimido se instalará lo más próximo posible a la compresora.

ARTICULO 189o.- Antes de instalarse los depósitos para aire comprimido, deberán ser probados a una presión mayor de 100 libras de la máxima que vayan a soportar, a menos que hayan sido probadas ya por el fabricante y se compruebe esto con el certificado respectivo. En ningún caso se autorizará que los depósitos tengan una presión superior a 200 libras.

ARTICULO 190o.- Cada tanque de aire comprimido deberá estar equipado con una válvula de seguridad ajustada para dejar escapar el aire cuando la presión llegue al límite fijado, teniendo la obligación los dueños o encargados de los expendios, de comprobar que esas válvulas funcionen perfectamente en todo tiempo y retirar del servicio el tanque o reparar su válvula, tan pronto como sufra algún desperfecto, debiéndose probar periódicamente.

ARTICULO 191o.- Si entre la compresora y el recipiente de aire comprimido, se instala una válvula o llave de retención, será absolutamente indispensable que entre ella y la compresora se instale una válvula o llave de retención, será absolutamente indispensable que entre ella y la compresora se instale una válvula de seguridad.

ARTICULO 192o.- No podrán utilizarse recipientes de aire comprimido, sino están provistos de un manómetro colocado en lugar visible, que indique la presión del aire que contiene cada depósito, debiendo conservarse este aparato en perfectas condiciones de funcionamiento.

ARTICULO 193o.- En la parte más baja de cada depósito de aire comprimido, deberá instalarse una llave de purga para desalojar el aceite o el agua que pudiera haber entrado al recipiente. El purgado o desalojo del depósito se hará periódicamente.

ARTICULO 194o.- La boca de succión de las compresoras deberán quedar lejos de los lugares donde el aire pueda estar cargado de vapores de gasolina u otros hidrocarburos, con objeto de que succione solamente aire puro. La entrada del aire al tanque de almacenamiento, deberá hacerse por la parte más alta de éste y la salida, por la parte más baja y no en el fondo del recipiente, que se reservará para la instalación de la llave de purga.

ARTICULO 195o.- Las tuberías y conexiones deberán resistir una presión hasta de 300 libras. Serán instaladas sólidamente y su longitud será lo más corta posible.

ARTICULO 196o.- Las llaves de conexión a los motores de las compresoras, deberán instalarse fuera del lugar donde esten los tanques y las bombas de gasolina, dentro de cajas de seguridad que impidan que las chispas que se produzcan al conectar puedan provocar un incendio.

ARTICULO 197o.- Las rampas hidráulicas que se instalen en los expendios o depósitos de gasolina y lubricantes de estaciones de servicio, que sean destinadas a levantar vehículos, deberán tener un dispositivo de seguridad, que impida aún en caso de descompostura, su rápido descenso o el deslizamiento.

ARTICULO 198o.- Las llaves y válvulas que hagan funcionar las rampas no deberán colocarse debajo de ellas, sino a distancia suficiente para evitar que accidentalmente puedan ser movidas por las personas que esten trabajando debajo.

ARTICULO 199o.- Queda prohibido obstruir la vía pública con cualquier objeto utilizado en el expendio.

CAPITULO VIII DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE DEBERAN REUNIR LOS ESTABLECIMIENTOS EQUIPADOS CON BOMBA EN EL INTERIOR DEL LOCAL

ARTICULO 200o.- Para construir un depósito de gasolina en algún local de los que se refieren este capítulo y que este equipado con bombas en su interior, es condición indispensable que la entrada y salida de los automóviles que a el puedan acudir, se haga con toda facilidad y sin que las maniobras correspondientes constituyan un peligro para los peatones o para los propios vehículos, quedando prohibido que éstos se estacionen sobre las banquetas o arroyo de la calle para aprovisionarse de gasolina, aceite, agua o aire comprimido.

ARTICULO 201o.- Los locales a que se refiere el artículo anterior, deberán contar con rampas de acceso de un ancho mínimo de 3 metros y estar dispuestas en dirección a las bombas, no pudiéndose permitir que abarquen todo el frente del expendio.

ARTICULO 202o.- Contiguas a cada rampa deberán instalarse sobre la orilla de la banqueta, señales en las que se lea claramente la palabra "precaución", las cuales por la noche deberán ser perfectamente visible por medio de iluminación artificial y pintura fosforescente.

Estas señales se ajustarán al modelo aprobado por la autoridad competente.

ARTICULO 203o.- Las pendientes que deban darse a los pisos de los expendios, se construirán hacia el interior del local o en forma tal que el agua procedente de la lluvia o del lavado o desperdicio de los automóviles, no escurra sobre las banquetas.

ARTICULO 204o.- Se considerarán depósitos particulares de gasolina, los que se instalen en locales destinados a alguna industria, ya sea para usarse como combustible en sus maquinarias o bien en automóviles y camiones propios de la negociación; en los locales donde se guarde los automóviles y camiones propios de alguna empresa industrial o comercial; en los locales donde se guarden los automóviles, cuando se destine para "demostrar" los coches en venta; y en general, en todos aquellos locales donde se instalen tanques de gasolina destinada exclusivamente para usos particulares u oficiales.

ARTICULO 205.- Se necesitará permiso de la Autoridad competente para almacenar gasolina para usos particulares, en cantidades mayores de 100 litros.

ARTICULO 206o.- Las instalaciones para el almacenamiento de gasolina destinada a usos particulares, en cantidades mayores de 100 litros, deberán construirse de acuerdo con las disposiciones aplicables de este Reglamento.

ARTICULO 207.- Queda estrictamente prohibida la venta al público de gasolina almacenada en los depósitos a que se refiere el artículo 630.

CAPITULO IX DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ACCESORIOS

ARTICULO 208o.- Los locales de que se trata esta Sección, deberán tener amplia ventilación y las puertas, ventanas y ventanillas, en su caso, estaran diseñadas de manera que fácilmente puedan cerrarse cuando se hiciere necesario.

ARTICULO 209o.- Cada expendio o depósito de gasolina, estará dotado de extinguidores de acción química por cada 1,500 litros o fracción de capacidad del tanque o de los tanques respectivos, debiendo cumplir con los requisitos exigidos en la Norma Técnica.

ARTICULO 210o.- En lugares visibles y distribuidos en número suficiente, se fijarán letreros indelebles y con pintura fosforescente relativos a seguridad e higiene, siendo obligación de los dueños y encargados de los expendios y depósitos vigilar el cumplimiento de esta disposición, a cuyo efecto podrán requerir la ayuda de la fuerza pública.

ARTICULO 211o.- Después de haberse usado un extinguidor, deberá ser recargado de inmediato y colocado de nuevo en su lugar, y así mismo deberán ser recargados al término de su vigencia.

ARTICULO 212o.- En las zonas de despacho de combustibles, deberá proveerse un recipiente para el depósito de basura de cada módulo. Este depósito deberá ser cerrado, con una tapa de balacín y capacidad mínima de cuarenta litros.

ARTICULO 213o.- En los recintos sanitarios en las gasolineras, deberá haber uno para cada sexo, los cuales deberán contar con protección visual hacia su interior, con acceso libre al público.

ARTICULO 214o.- En los recintos sanitarios destinados a los empleados y al público de las gasolineras, deberán contener muebles sanitarios en buen estado dotados de los accesorios que permitan su correcto funcionamiento, conforme al siguiente listado:

- I.- Excusado y, en su caso, además mingitorios;
- II.- Lavabo para el aseo de las manos;
- III.- Regadera con llaves de agua caliente y fría;
- IV.- Un perchero, una papeleta de hojas sanitarias, una jabonera de maroma con jabón líquido o un recipiente que contenga jabón en polvo o en pastilla. En cualquier momento se deberá contar con papel y jabón en cantidad suficiente;
- V.- Para el secado de manos deberá proveerse toalleros con toallas de papel o secadores de aire caliente;

- VI.- Los espacios de los excusados deberán contar siempre con rollo de papel sanitario por cada retrete;
- VII.- Los mingitorios en caso de malos olores, deberán ser provistos de productos desodorizantes;
- VIII.- Un espejo, cuya medida permita verse la cabeza completa, y
- IX.- Estos recintos sanitarios deberán conservarse en perfecto estado de uso y limpieza.

El propietario o encargado será el responsable de que se cumpla con las disposiciones antes señaladas.

ARTICULO 215o.- Los desechos sólidos provenientes de todos los recipientes, deberán ser vaciados diariamente y cuantas veces sea necesario.

CAPITULO X DEL PERSONAL

ARTICULO 216o.- El personal de atención y servicio de las gasolineras y estaciones de servicio, deberá usar:

- I.- Zapato industrial;
- II.- Overoles impermeables y repelentes al fuego, y
- III.- Gorro.

ARTICULO 217o.- Deberán mantener limpia su persona y su indumentaria.

ARTICULO 218o.- Si al vaciado de gasolina a un vehículo, ésta se derrama, deberán hacer la limpieza inmediata con agua natural.

TITULO NOVENO INGENIERIA SANITARIA

CAPITULO I DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 219o.- Para los efectos de esta Sección, por construcción se comprenden las edificaciones destinadas a habitantes, establecimientos comerciales, industriales y de servicio y todo local cualquiera que sea el uso a que se destine.

ARTICULO 220o.- Corresponde a la Dirección de Salur otorgar la Autoridad Sanitaria para la construcción, reconstrucción, modificación total o parcial, cambio o régimen de condominio o regularización de edificios públicos o particulares según el giro o el uso a que se destine o pretenda destinar el inmueble, sin perjuicio de las atribuciones otras dependencias del Estado. Dicha autorización no releva de la obligatoriedad de obtener la Licencia Sanitaria de funcionamiento.

ARTICULO 221o.- La construcción y equipamiento de los establecimientos dedicados a la prestación de servicios de salud, se sujetará a las Normas Técnicas correspondientes, que emita la Secretaría de Salud.

ARTICULO 222o.- Los interesados en obtener la autorización a que se refiere el artículo II de esta Sección, deberán presentar solicitud a la Autoridad Sanitaria, en la que se hará constar los datos siguientes:

- I.- Nombre del propietario y su domicilio;
- II.- Nombre del responsable, su domicilio y número de cédula profesional;
- III.- Ubicación de la obra, el destino y el tipo de trámite, y
- IV.- Firmas autografas del propietario y del responsable.

Dicha solicitud deberá acompañarse de:

- I.- Copia de cédula profesional y número de registro del responsable ante la Autoridad Sanitaria competente;
- II.- Copia de la documentación municipal en la que se asigne el número oficial, así como la autorización respectiva de alineamiento, y
- III.- Planos; arquitectónicos, hidráulicos y corte sanitario, indicando orientación y localización en número de 2 para la oficina de Ingeniería Sanitaria.

ARTICULO 223o.- En caso de solicitar autorización de planos para reconstrucción o modificación, se incluirán además de los documentos mencionados en el artículo 222, las copias de los planos del proyecto en el número que se requiere y un juego completo de planos aprobados por la Autoridad Sanitaria respectiva, de la construcción existente. En caso de no haber solicitado dicha autorización, se tramitará la regularización correspondiente.

ARTICULO 224o.- Cuando se apruebe la solicitud presentada, se entregará el oficio de autorización, y se hará constar esta circunstancia al reverso de los planos devolviendo al solicitante como mínimo un juego de los mismos.

Sin esta autorización no se expedirá el permiso correspondiente.

ARTICULO 225o.- Para cambiar el destino o uso de una vivienda, local o edificio se deberá solicitar nueva autorización sanitaria y contar con la anuencia del propietario. En los edificios bajo régimen de propiedad en condominio se apegará a lo dispuesto en la ley respectiva.

ARTICULO 226o.- Previamente a la construcción de una edificación en terrenos que sean pantanosos o hubieren estado destinados a basureros o cementerios, los interesados deberán comunicar estas circunstancias a la Autoridad Sanitaria competente, para que dicte las medidas que juzgue pertinentes.

ARTICULO 227o.- Antes de iniciarse la construcción de un edificio, deberá contarse con la conexión correspondiente de los servicios públicos de agua y alcantarillado u otro sistema aprobado por la Autoridad Sanitaria competente instalando además un hidrante para uso de los operarios y para los requerimientos del proceso de la construcción, así como proveer de excusados móviles suficientes para cubrir las necesidades de servicios, al personal que ejecuta la construcción.

ARTICULO 228o.- La Autoridad Sanitaria competente, practicará las visitas de inspección que estime convenientes a los edificios construidos, en construcción o modificación a fin de vigilar la observancia de las disposiciones aplicables.

ARTICULO 229o.- Todo edificio deberá contar con albañales y servicios de agua potable propios y exclusivos, que deberán estar conectados directamente a los servicios públicos. Esta disposición rige aún para los casos de servidumbre legal a que se refiere el Código Civil del Estado.

Para los edificios por construirse y en los ya construidos en lugares donde no exista servicio de alcantarillado municipal, se exigirá la construcción de fosas sépticas, letrinas o planta de tratamiento adecuado, de acuerdo a la Norma Técnica correspondiente.

ARTICULO 230.- Por ningún concepto podrán suspenderse parcial o totalmente los servicios de agua potable o drenaje a los edificios habitados, ya sea que los servicios sean suministrados por las autoridades o empresas particulares.

ARTICULO 231o.- En cualquier edificio durante el proceso de construcción, así como ya terminado y habitado, se deberá prevenir la infestación de roedores y fauna nociva con los procedimientos de la Autoridad Sanitaria competente señala, conforme a la Norma Técnica correspondiente.

ARTICULO 232o.- No se permitirá la construcción o adaptación de edificios para albergue o explotación de animales dentro de las zonas urbanas, a excepción de las construcciones destinadas a parques zoológicos o bien, para actividades transitorias, tales como ferias, circos, o exposiciones, las cuales deberán sujetarse a las disposiciones reglamentarias aplicables.

CAPITULO II DE LOS MATERIALES DE CONSTRUCCION, MUROS, PISOS Y TECHOS

ARTICULO 233o.- Los cimientos, pisos, muros, techos, ventanas y en general todos los elementos expuestos al exterior en los edificios, deberán ser resistentes a la humedad, a la intemperie, al uso normal y a las plagas.

ARTICULO 234o.- La superficie de los pisos y muros interiores, deberá ser adecuada a la función destinada, los muros de cocinas y baños tendrán un revestimiento de material resistente, impermeable y fácilmente aseable hasta 1.50 metros y 1.80 metros en la zona de regadera, tratándose de baños.

ARTICULO 235o.- La pendiente mínima en la cubierta de las azoteas, será 2%, los techos inclinados con caída libre de agua de lluvia, así como el sistema de gárgolas, llevarán medias canales colectoras hacia bajadas pluviales, cuando descargan a la vía pública evitando en todo caso afectar propiedades colindantes.

ARTICULO 236o.- Por cada 75 metros cuadrados de azotea o de proyección horizontal en techos inclinados, se instalará por lo menos un tubo de baja pluvial de 10 centímetros de diámetro interior o varios en su equivalencia con un mínimo de 5 centímetros cada uno.

ARTICULO 237o.- Queda prohibido el uso de lámina de asbesto-cemento para cubiertas en locales habitables.

ARTICULO 238o.- La construcción de albercas, fuentes, piletas, tanques, tinacos, cisternas, cárcamos y en general de depósito de agua, se hará con materiales impermeables no tóxicos, evitando en todo caso afectar propiedades colindantes.

CAPITULO III VENTILACION, ILUMINACION Y DIMENSIONES

ARTICULO 239o.- Las áreas de un inmueble destinada a habitación, así como los baños tendrán luz y ventilación directas al exterior por medio de vanos, puertas o ventanas, convenientemente distribuidas, afin de que la iluminación sea uniforme dentro del local. La superficie de iluminación no será menor del 20% de la superficie del piso de la habitación. Las ventanas y las puertas en su caso, tendrán una sección movable que permita la renovación del aire. Esta superficie movable tendrá, cuando menos un tercio de claros de iluminación.

La iluminación y ventilación directa del exterior, se satisfecerán: de la vía pública, de los patios o cubos de luz del edificio, ambos hasta con volados de 2 metros máximos y por diferencia de niveles dentro del propio edificio, o por medio de domos o tragaluces provistos de rejillas para ventilación y el área mínima solar del material transparente o translucido, no será inferior al 85% o bien, linternillas o instalaciones mecánicas automáticas para la renovación del aire.

Cuando la ventilación natural no sea suficiente o difícil de adaptarse, podrán complementar con ventilación artificial.

ARTICULO 240o.- Para los locales que por circunstancias especiales se les deba suministrar ventilación artificial, ésta se proporcionará por medio de instalaciones mecánicas que garanticen la renovación eficiente del aire en el interior del local. Las instalaciones para renovación del aire, se diseñarán considerando los factores de velocidad, movimientos del aire, temperatura y humedad relativa. El movimiento no será superior a 0.25 metros por segundo, velocidad medida a una altura de 0.90 metros sobre el nivel del piso del local, la temperatura (bulbo seco), estará comprendida entre el 30% y el 60%. En términos generales, la renovación del aire tendrá 10 cambios por hora como mínimo. En los servicios sanitarios el sistema de ventilación artificial deberá funcionar independientemente de otros sistemas.

ARTICULO 241o.- Todo local de un edificio deberá contar iluminación natural y artificial.

La iluminación artificial deberá contar con los niveles mínimos que a continuación se indican, dado luces por metro cuadrado:

Circulaciones y Vestíbulos	100
Area de público	150
Area de trabajo	200
Estacionamiento	30
Emergencia de circulación	30

ARTICULO 242o.- Para efectos de esta Sección se considerará vivienda mínima, la que este integrada por una pieza habitación, cocina, baño y patio de servicio, la cual contará con las instalaciones sanitarias siguientes:

- I.- Excusados;
- II.- Lavabo;
- III.- Regadera;

IV.- Fregadero, y

V.- Lavadero o servicio colectivo de lavado, con su respectiva área de tendido.

La altura mínima de dicha vivienda del piso a techo, será de 2.40 metros y la pieza habitación tendrá cuando menos una superficie de 9.00 metros cuadrados, debiendo tener uno de los lados un mínimo de 2.80 metros.

La cocina tendrá dimensiones mínimas de 2.00 por 3.00 metros y el baño de 2.00 por 1.00 metros.

ARTICULO 243o.- Los patios que sirvan para dar iluminación y ventilación natural tendrán las siguientes dimensiones mínimas en planta, en relación con la altura medida desde el nivel inferior de la ventana hasta el nivel superior de la azotea o su pretil según sea el caso:

Para locales o habitaciones:

Altura hasta	Dimensión mínima en planta.
4.00 metros	2.50 metros por lado
8.00 metros	3.25 metros por lado
12.00 metros	4.00 metros por lado.

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

Por cocina y baños:

Altura hasta	Dimensión mínima en planta.
4.00 metros	2.00 metros por lado.
8.00 metros	2.25 metros por lado.
12.00 metros	2.50 metros por lado.

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

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

- I.- Se autoriza la reducción, hasta un 15%, en una de las dimensiones mínimas del patio, siempre y cuando la dimensión opuesta tenga por lo menos la mínima correspondiente;
- II.- En los patios en donde existan muros ciegos o ventanas de pieza no habitables, se autoriza la reducción hasta de un 15% en la dimensión mínima del patio siempre y cuando en el otro sentido se incremente cuando menos un 20% de la dimensión mínima correspondiente; y
- III.- En los patios exteriores cuyo lado menor este abierto a la vía pública, se aplicarán las normas consignadas en el número I.

ARTICULO 245o.- En todo edificio en el cual sea mayor a los 13.00 metros, el desnivel entre el suelo y el nivel de acceso al local o vivienda más elevado, o sea su altura mayor a 4 pisos, sin considerar los estacionamientos o cuartos de servicio deberán instalar sistema de transportación vertical mecánico, para personas, además de contar con escaleras.

ARTICULO 246o.- Todos los departamentos de un edificio, deberán desembocar a pasillos, los cuales no serán menores a 1.20 metros de ancho y desembocarán directamente a las escaleras.

ARTICULO 247o.- Toda ventana de iluminación, así como puertas de acceso, no podrán tener cristales, sino a partir de una altura de 90. centímetros sobre el nivel del piso.

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

CAPITULO IV DE LA PROVISION Y ALMACENAMIENTO DE AGUA

ARTICULO 248o.- Los edificios, cualquiera que sea el uso a que estén destinados, deberán estar provistos de agua potable en cantidad suficiente para satisfacer las necesidades y servicios de los mismos.

La potabilidad del agua reunirá los requisitos especificados por la Secretaría de Salud. El agua potable podrá obtenerse de alguna de las siguientes fuentes:

- I.- De los servicios públicos establecidos;
- II.- De pozos que reúnan condiciones para proporcionar agua potable, previa autorización de la Autoridad Sanitaria competente, y
- III.- De otras fuentes de abastecimiento que cumplan las condiciones que sobre el particular fija la Autoridad competente.

ARTICULO 249o.- El servicio de agua potable en los edificios será continuo durante las 24 horas del día y se deberá tener especial cuidado en toda instalación y muebles sanitarios, para evitar filtraciones y fugas que provoquen fallas sanitarias y desperdicios de agua.

ARTICULO 250o.- En el aprovisionamiento y almacenamiento de agua para efectos de consumo humano, uso de limpieza personal, de inmuebles y en los establecimientos de habitación, industriales, comerciales y de servicio deberán observarse los siguientes límites:

De habitación o de hospedaje 150 litros por persona y por día.

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

De hospitales, clínicas y centros de salud, 800 litros por cama y por día.

En los establecimientos donde asistan usuarios, empleados, obreros, oficinistas, etc., se sumarán para efectos de cálculo el número de personas. En los establecimientos que se utilice agua para riego de jardín, procesos de producción o transformación o para prevenir incendios, deberá cuantificarse por separado.

ARTICULO 251o.- Cada uno de los locales o departamentos de un edificio debe tener por separado su instalación interior de agua potable, de baño, lavabo y excusado.

Para fines de almacenamiento, en todas las edificaciones se instalarán depósitos para la captación de aguas pluviales para su uso en lavado de patios, riego de áreas verdes, en caso de que el servicio público no sea continuo durante las 24 horas, así como para interrupciones imprevistas, se instalarán depósitos de agua con capacidad de 150 litros por habitante.

Los depósitos podrán ser metálicos, de cemento, de plástico rígido, de concreto impermeabilizado u otros materiales aprobados por la Autoridad Sanitaria competente y de acuerdo a la Norma Técnica correspondiente.

ARTICULO 252o.- Cuando la presión sea insuficiente para llevar el agua a los depósitos localizados en azoteas, se instalarán cisternas de almacenamiento, dotadas de bombeo adecuado. Queda prohibido impulsar por medio de la bomba el agua directamente de la toma, por la que se presta al inmueble este servicio.

ARTICULO 253o.- Las cisternas se construirán con materiales impermeables, de fácil aseo, esquinas interiores redondeadas y con registro para el acceso al interior. Los registros tendrán cierre hermético con reborde exterior de 10 centímetros para evita toda contaminación. No se instalará albañal o conducto de aguas negras a una distancia menor de 3 metros. Se colocará un dispositivo que evite el paso de las aguas residuales a la red de aprovisionamiento del edificio con una separación mínima de 1.00 metro, respecto de los muros de colindancia.

ARTICULO 254o.- Los depósitos de agua que funcionen por gravedad, se colocarán a una altura de 2.00 metros por lo menos, arriba de la salida del mueble sanitario más alto.

ARTICULO 255o.- La entrada de agua a los depósitos será por la parte superior, estará dotada de dispositivo de cierre automático, la salida será por la parte inferior y con llave de paso.

El interior de los depósitos, será fácilmente aseable, la tapa será de cierre ajustado, removible y contará con dispositivo que permitirá la aereación del agua.

ARTICULO 256o.- Las fuentes que se instalen en patios y jardines, no podrán usarse como depósitos de agua potable, sino únicamente como elementos decorativos para riego.

CAPITULO V DE LOS MUEBLES SANITARIOS Y SUS INSTALACIONES

ARTICULO 257o.- En los diferentes tipos de establecimientos donde asisten usuarios, empleados, obreros y oficinistas, se sumarán para efectos de cálculo el número total de personas, debiendo contar como mínimo con un servicio sanitario por cada 15 individuos para cada sexo. De igual manera se instalarán muebles de baño de conformidad a la Norma Técnica, para el servicio de minusválidos.

ARTICULO 258o.- En los edificios para habitación, en cada departamento o local, el servicio contará como mínimo con las instalaciones siguientes: regadera, lavabo y excusado.

En los baños, la parte del piso sobre el que descargue la regadera, estará separada del resto por medio de un reborde o escalón de 10 centímetros de altura mínima y será provista dicha superficie de obturación hidráulica y tapa a prueba de roedores.

Se instalarán además, en el resto del piso, coladera de obturación hidráulica.

ARTICULO 259o.- Los mingitorios serán de tipo individual, de sobreponer o de pedestal, provistos de desagüe, con sifón de obturación hidráulica y estarán dotados con un tubo para ventilación, ya sea individual o en serie, si se trata de una batería de mingitorios.

Se permitirá la instalación de mingitorios colectivos, previa autorización de la Autoridad Sanitaria competente.

ARTICULO 260o.- El desagüe de tinas, regaderas, bidets y lavadoras de ropa contarán con un obturador hidráulico de tipo bote. Los lavabos y vertederos, deberán estar provistos de sifón con obturación hidráulica y además sus tubos de descarga tendrán ventilación individual o conectada a otros tubos de ventilación.

ARTICULO 261o.- Los fregaderos de cocina en edificios destinados a habitación, desaguarán por medio de un sifón con obturación hidráulica, conectada al mueble, con registro para limpieza y con diámetro no menor de 38 mm.

Los fregaderos de las cocinas de establecimientos que den servicio colectivo, además del sifón prescrito, estarán dotados de una caja para recolección de grasa.

ARTICULO 262o.- Todas las edificaciones, excepto de habitación y de alojamiento, deberán contar con bebederos en razón de 1 por cada 30 personas o fracción que exceda de 15, ó 1 por cada 100 alumnos o fracción que exceda de 50 y los bebederos deberán estar alimentados directamente en la toma de agua municipal o de otras fuentes que preserven su potabilidad.

ARTICULO 263o.- Cada departamento o vivienda contará con un lavadero, que pueda estar instalado en las azoteas, azotehuelas o pozos de luz; y tendrá un techo que resguarde de la lluvia o el sol, así como su respectiva área de tendido.

ARTICULO 264o.- En los servicios sanitarios de los establecimientos industriales, comerciales y de servicio, se tomarán las siguientes medidas:

- I.- El encargado o responsable de la administración, vigilará se cuente con dotación de jabón, papel higiénico, toallas de papel, o en su caso, secadores automáticos de aire caliente, así como desodorante de ambiente para los excusados y mingitorios;
- II.- Se colocará en lugares visibles y con letras grandes leyendas que recuerden la necesidad de hábitos higiénicos, tales como:

"Ayúdenos a conservar y mantener limpio este lugar, y proteja su salud";

"Lávese las manos después de hacer uso de los sanitarios";

"Gracias por depositar las toallas usadas", y

"Deposite en el excusado el papel higiénico utilizado";
- III.- El material utilizado en los letreros deberá de ser de fácil aseo y en colores contrastantes;
- IV.- Los letreros citados anteriormente deberán conservarse siempre limpios y en buen estado, a fin de que las leyendas en ellos consignadas, sean siempre visibles;
- V.- Por cada dos lavabos se contará con un recipiente con tapa de balancín, para depositar toallas de papel usadas, su ubicación será en tal forma que se usen comodamente y retirados de los excusados, y
- VI.- Los muebles sanitarios deberán conservarse permanentemente limpios, en buen estado físico y de funcionamiento.

ARTICULO 265o.- En los locales industriales, comerciales y de servicios queda prohibido dar un paso distinto a los locales destinados a servicio sanitario, los cuales deberán contar con protección visual hacia su interior, inclusive con la puerta abierta.

ARTICULO 266o.- Los productos de aseo utilizados en la limpieza, mantenimiento y conservación, deberán contar con registro otorgado por la Autoridad Sanitaria Federal.

ARTICULO 267o.- El equipo y utensilios usados en la limpieza, mantenimiento y conservación, deberán almacenarse en un local separado y específico.

ARTICULO 268o.- Todo equipo y material utilizado en la limpieza, conservación y mantenimiento, deberán asearse al terminar las labores del día.

ARTICULO 269o.- El personal de la limpieza, mantenimiento y conservación de los locales sanitarios, participará en forma activa en el Programa de Sanidad de los establecimientos industriales, comerciales y de servicio.

CAPITULO VI DE LOS ALBAÑALES Y DESAGUES

ARTICULO 270o.- Se entiende por albañales; los conductos cerrados, que con los diámetros y pendientes establecidos en el presente Reglamento, se construyan en los edificios para dar salida a toda clase de aguas de desecho.

ARTICULO 271o.- Las aguas de desecho provenientes de usos públicos, domésticos o industriales, que descarguen en los sistemas de alcantarillados de las poblaciones, así como las que por cualquier medio se infiltren en el subsuelo y en general las que se derramen en el terreno, deberán reunir las condiciones necesarias para prevenir:

- I.- Contaminación de los cuerpos receptores;
- II.- Interferencias en los procesos de depuración de las aguas, y
- III.- Modificaciones, trastornar, interferencias o alteraciones en los aprovechamientos, en el funcionamiento adecuado de los sistemas y en la capacidad hidráulica de las cuencas, cauces, vasos y demás depósitos de propiedad nacional, así como de los sistemas de alcantarillado.

ARTICULO 272o.- En las edificaciones de los desagües, serán uno para aguas pluviales y otro para aguas residuales y además estarán sujetos a los Proyectos de uso racional del agua, reuso, tratamiento, regularización y sitio de descarga.

ARTICULO 273o.- Los albañales podrán construirse:

- I.- Ocultos bajo de los edificios, con tubos de barro, concreto revestido interiormente de asfalto o cualquier otro material que apruebe la autoridad competente, que garantice su impermeabilidad, y
- II.- Visibles, apoyados en el piso o suspendidos de los elementos estructurales con tubos de fierro fundido, revestidos interiormente con sustancias protectoras contra la corrosión, pudiendo ser también de fierro galvanizado, cobre, asbesto, cemento o de plástico rígido.

En cualquiera de estos casos, los tubos estarán debidamente protegidos y lisos en su interior.

ARTICULO 274o.- Los tubos que se empleen para albañales serán de 15 centímetros de diámetro interior, como mínimo.

No podrán emplearse materiales distintos a los señalados en el artículo anterior para la construcción de albañales sin la Autorización correspondiente.

ARTICULO 275o.- Los albañales se intalarán cuando menos a 1 metro de distancia de los muros; cuando por circunstancias especiales no se pueda cumplir esta disposición, la instalación será con la protección necesaria contra asentamientos y posibles filtraciones, previa autorización de la Autoridad Sanitaria competente.

ARTICULO 276o.- En los conductos para desagüe se usarán:

- I.- Tubos de fierro fundido revestidos interiormente, con substancias protectoras contra la corrosión;
- II.- Tubos de fierro galvanizado;
- III.- Tubos de cobre;
- IV.- Tubos de plástico rígido, y
- V.- De cualquier otro material que apruebe la Autoridad Sanitaria competente.

Los tubos conductos desaguadores, tendrán un diámetro no menor de 32 milímetros, ni inferior al de la boca de desagüe de cada mueble sanitario.

Se colocarán con una pendiente mínima de 2% para diámetro hasta de 10 centímetros y para diámetros mayores la pendiente mínima será de 1.5%.

ARTICULO 277o.- Los albañales se construirán con una pendiente no menor de 1.5%, salvo el caso en que sean necesario usar otros medios que apruebe la Autoridad Sanitaria competente.

ARTICULO 278o.- Para facilitar la limpieza de los albañales, éstos estarán dotados de registros que se colocarán a distancia no mayor de 10 metros, siempre que sean en línea recta y 5 metros de diagonales.

Los registros llevarán una cubierta que se pueda remover con facilidad, y cierren ajustadamente. Cuando por circunstancias especiales se autoricen que los albañales ocultos pasen por alguna habitación, los registros estarán provistos de doble cubierta que se pueda remover con facilidad y permitan el cierre ajustado del mismo.

En el lugar inmediato y anterior al cruzamiento del albañal con el límite del predio y la vía pública habrá un registro.

ARTICULO 279o.- Los registros para los albañales ocultos, construirán con las dimensiones mínimas siguientes:

Para profundidad hasta de un metro: 40 x 60 centímetros, de 2 metros: 50 x 70 centímetros, de más de 2 metros: 60 x 80 centímetros.

Y las cubiertas de los albañales no serán menores de 40 x 60 centímetros.

En los albañales visibles, los registros estarán constituidos por un orificio en el propio tubo no menor de 10 centímetros de diámetro, provisto de tapa con cierre hermético.

Las tapas serán del mismo material del que se construya el albañal y estarán sujetas con soldadura de plomo, rosca o con abrazaderas.

ARTICULO 280o.- En cada cambio de dirección y en cada conexión de los ramales con el albañal principal, se construirá un registro.

ARTICULO 281o.- Las bajas de agua pluvial, serán de lámina galvanizada, fierro fundido o de otros materiales aprobados por la Autoridad Sanitaria competente y se fijarán de una manera sólida a los muros.

Cuando las tuberías sean de fierro fundido, podrán empotrarse en los muros.

ARTICULO 282o.- Los desagües pluviales de marquesinas y saledizos se harán por medio de tuberías de fierro fundido, fierro galvanizado, asbesto, cemento, cobre o plástico rígido, empotradas, en los muros o adheridos a ellos y su descarga dinal será en el interior del propio edificio, en forma especificada por esta Sección para los desagües pluviales.

ARTICULO 283o.- Los desagües de las albercas, fuentes, bebederos y en general instalaciones que elimien agua no servidas, descargarán mediante coladeras con obturación hidráulica, provistas de tapa a prueba de roedores, en los términos señalados en esta Sección, para eliminación de aguas.

ARTICULO 284o.- Los tubos de descarga de los excusados, serán de fierro fundido, fierro galvanizado, cobre, asbesto, cemento o de plástico rígido y se colocarán en el parámetro exterior de los muros o adheridos en los mismos.

**TITULO DECIMO
ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA PRESTACION
DE SERVICIOS DE LAVANDERIA, TINTORERIA
Y LAVADEROS PUBLICOS**

CAPITULO UNICO

ARTICULO 285o.- Se entiende por lavandería, el establecimiento dedicado al lavado mecánico de ropa; tintorería es el establecimiento dedicado al lavado, planchado y acondicionamiento de ropa, independiente del procedimiento utilizado; y lavadero público es el establecimiento al cual acuden los interesados para realizar manualmente el lavado de ropa.

Los establecimientos comprendidos en el artículo anterior, requieren para su funcionamiento, Licencia Sanitaria, la cual se expedirá cuando se satisfagan los requisitos que marca este reglamento y la Norma Técnica correspondiente.

ARTICULO 286o.- Todo establecimiento que se dedique al lavado y planchado, deberá contar por lo menos, con las siguientes áreas:

- I.- Recepción de ropa sucia;
- II.- Lavado mecánico o manual;
- III.- Secado de ropa;
- IV.- Planchado en su caso;
- V.- Almacenamiento y entrega, y
- VI.- Servicios Sanitario separado con retretes y lavados de agua corriente.

Los lavaderos públicos deberán contar por lo menos con:

- I.- Lugar destinado a lavado manual, en buenas condiciones;
- II.- Lugar destinado a secar ropa;
- III.- Pisos con sistema apropiado de desagüe para evitar todo encharcamiento;

- IV.- Canalización adecuada de aguas servidas al drenaje o sistema de tratamiento;
- V.- Condiciones higiénicas y de mantenimiento en las instalaciones, y
- VI.- Servicios Sanitarios con retretes.

ARTICULO 287o.- Quedará separada el área de recibo de ropa sucia, de la de almacenamiento y entrega de ropa limpia.

ARTICULO 288o.- El transporte de ropa deberá hacerse en la siguiente forma:

- I.- En sacos de lona que queden perfectamente cerrados e identificados;
- II.- Estos deberán de ser de dos clases: unos destinados a ropa sucia, que deberán ir marcados con franja roja, y otros destinados al transporte de ropa limpia marcados con franja azul;
- III.- Los sacos de transporte de ropas deberán asearse y desinfectarse con frecuencia, y
- IV.- Cuando el transporte de ropa se practique por medio de vehículos, éstos deberán ser desinfectados periódicamente.

TITULO DECIMO PRIMERO SERVICIO DE LIMPIEZA PUBLICA

CAPITULO I

ARTICULO 289o.- El servicio de limpieza pública de las calzadas, avenidas, boulevares, calles, callejones y demás vías públicas de tránsito peatonal y vehicular de las localidades, estará encomendado a los Ayuntamientos, quienes lo prestaran con la cooperación del vecindario.

ARTICULO 290o.- El Ayuntamiento nombrará el personal necesario y proporcionará los elementos, equipos, útiles y en general el material indispensable para la buena ejecución del servicio de limpieza, que comprende:

- I.- Barrido de las calzadas, avenidas, boulevares, calles, callejones, plazas, jardines y alamedas;
- II.- Regado de áreas verdes;
- III.- Recolección de las basuras y demás desechos sólidos provenientes de las vías públicas, de las casas habitación, industrias, comercios y servicio de los edificios públicos;
- IV.- Transporte y disposición final de basuras y otros desechos sólidos a los sitios que fije la Autoridad Municipal con la aprobación de las Direcciones de Salud y Ecología del Gobierno del Estado, y
- V.- Transporte, entierro o cremación de los cadáveres de animales encontrados en la vía pública, establecimientos oficiales y domicilios particulares.

ARTICULO 291o.- El barrido, recolección y transporte de basuras y otros desechos sólidos se hará diariamente de acuerdo a los horarios que establezcan los Ayuntamientos, observando las necesidades de la población.

ARTICULO 292o.- Si de acuerdo al volúmen de recolección de basura y otros desechos sólidos se hace necesaria la construcción de depósitos estos deberán ser autorizados por los Ayuntamientos y aprobados por la Dirección de Ecología en el Estado, dichos depósitos podrán ser de dos tipos: subterráneos o exteriores y ambos reunirán los siguientes requisitos:

- I.- Que su capacidad esté en razón proporcional con la cantidad de basuras y otros desechos sólidos que deban contener;
- II.- Que el material de su construcción sea impermeable;
- III.- Que le permita su aseo completo con agua;
- IV.- Los depósitos subterráneos deben estar provistos de tapas metálicas suficientemente resistentes para las cargas que deben soportar, debiendo tener ajuste hermético conteniendo además cierre especial accesible únicamente al personal de limpieza, y
- V.- Los depósitos exteriores deben estar cubiertos con pintura de aceite en color uniforme debiendo tener tapa.

ARTICULO 293o.- Los depósitos subterráneos deben ser colocados y construídos de tal manera que no se inunden por las aguas pluviales, debiendo tener drenaje para la eliminación de líquidos.

ARTICULO 294o.- El transporte de las basuras y desechos debe hacerse en vehículos construídos para esa función y deben reunir los siguientes requisitos:

- I.- Que la caja que sirve de depósito se impermeable;
- II.- Que sea susceptible de perfecto aseo;
- III.- Que estén provistas de cierres herméticos, y
- IV.- Que estén provistos de las herramientas de trabajo necesarias como: palas bieldos y recogedores metálicos.

ARTICULO 295o.- Queda estrictamente prohibido usar los vehículos de limpia en trabajos diferentes al que tienen señalado.

ARTICULO 296o.- Los tiraderos de basura y desperdicios se situarán a distancias convenientes de los centros de población y su ubicación será fijada por los Ayuntamientos y aprobados por las Direcciones de Salud y Ecología del Gobierno del Estado.

ARTICULO 297o.- Las basuras y desperdicios pueden ser aprovechados industrialmente por los Ayuntamientos o por empresas públicas o privadas, previo convenio con los Ayuntamientos y aprobación de las Direcciones de Salud y Ecología del Gobierno del Estado, en lo que a la Sanidad y Ecología corresponda de acuerdo a la Norma Técnica correspondiente.

CAPITULO II OBLIGACIONES DEL PUBLICO

ARTICULO 298o.- Es obligación de los habitantes del Estado asear diariamente las banquetas y el arroyo del frente de sus casas habitación o establecimiento industriales, comerciales y de servicios, así como de los terrenos bardeados o no bardeados.

ARTICULO 299o.- Los locatarios de los mercados, tianguis y similares, tanto interiores como exteriores, deben mantener aseado el espacio que les corresponda en el perímetro de sus puestos y las basuras o desperdicios, los colocarán en depósitos destinados para tal efecto.

ARTICULO 300o.- Los propietarios, arrendadores y subarrendadores de los puestos fijos o semifijos autorizados para ubicarse en la vía pública deberán de mantener aseado un perímetro conveniente, recogiendo los desechos sólidos propios, así como los líquidos eliminados en la superficie de banquetas y arroyos utilizando de ser necesario detergentes, al término de sus labores y así mismo deberán tener un depósito con tapas para ser utilizado en la eliminación de los desechos producidos.

ARTICULO 301o.- Los desechos sólidos que se produzcan en Hospitales, Sanatorios, Clínicas, Enfermerías, Centros de Salud, Casas de Cuna y Consultorios Médicos, así como otros productos que a juicio de las Direcciones de Salud y Ecología en el Estado se consideren de alto riesgo, deberán incinerarse.

ARTICULO 302o.- Los propietarios encargados de expendios o bodegas de toda clase de artículos cuya carga o descarga ensucie la vía pública, estén obligados al aseo inmediato del lugar una vez terminadas las maniobras.

ARTICULO 303o.- Los conductores de vehículos destinados al transporte de materiales de todas clases, cuidarán de que sus vehículos no sean cargados arriba del límite de su capacidad volumétrica para evitar que la carga no desparrame en el trayecto que recorran, debiendo cubrirse con lonas u otro material que lo impidan.

ARTICULO 304o.- Los conductores de los vehículos citados en el artículo anterior, cuidarán de que al término de la descarga de su contenido sea barrido el interior de la caja para evitar que se escapen los polvos desperdicios o residuos durante el recorrido de regreso.

ARTICULO 305o.- Los propietarios o contratistas de edificios en construcción o los encargados de los mismos, están obligados a evitar la diseminación en la vía pública de materiales, escombros, madera, etc.

ARTICULO 306o.- Los propietarios, contratistas o encargados de los edificios en construcción o remodelación, están obligados a proteger a los peatones y vehículos de la zona que abarca las labores desempeñadas; lo cual se realizará con cordones, cercado o con otros materiales y procedimientos que sirvan para delimitar la zona de trabajo.

ARTICULO 307o.- Los propietarios o encargados de los terrenos baldíos que no estuviesen bardeados, serán responsables de la limpieza de los mismos, debiendo hacerse ésta con la frecuencia necesaria, quedando estrictamente prohibido efectuar quemas para tal fin.

ARTICULO 308o.- La empresa ferrocarrilera tendrá la obligación de mantener en perfecto estado de aseo, las zonas urbanas correspondiente, al terreno conocido como derecho de vía así como los "patios".

CAPITULO III PROHIBICIONES RELACIONADAS CON LA LIMPIEZA PUBLICA

ARTICULO 309o.- Queda estrictamente prohibido:

- I.- El lavado de toda clase de vehículos, muebles, vasijas, útiles, herramientas, animales y objetos de uso doméstico, así como la reparación de vehículos o fabricación de muebles en general o la ejecución de cualquiera 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, basuras y otros desechos sólidos;
- IV.- Hacer fogatas o quemar objetos de cualesquiera género que ensucien la vía pública;
- V.- Sacudir en la vía pública o por los balcones, azoteas y terrazas que den a ella, toda clase de ropa, alfombras, tapetes, cortinajes, muebles u otros objetos;
- VI.- Arrojar aguas, limpias o sucias, a la vía pública, excepto cuando se trate del cumplimiento de aseo al que se refieren los artículos relativos al capítulo segundo de este Reglamento, y
- VII.- Satisfacer necesidades fisiológicas en la vía pública.

CAPITULO IV DE LA DESINFECCION Y DESINFESTACION

ARTICULO 310o.- Para los efectos de este Reglamento se entiende por desinfección, la destrucción de la vitalidad de los microorganismos patógenos mediante la aplicación directa de medios físicos o químicos.

Se entiende por desinfección todo procedimiento físico o químico mediante el cual pueda destruirse en el cuerpo de una persona, en la ropa o en el medio ambiente, a los insectos o roedores que reconocidamente son vectores de enfermedades, y que tengan su habitación en las habitaciones de las personas.

ARTICULO 311o.- Cuando el local destinado a habitación, dormitorio o lugar de reunión se encuentre infestado, o por sus condiciones materiales no permite practicar la desinfección o desinfestación, los Ayuntamientos en coordinación con la Dirección de Salud en el Estado, ordenará que se practiquen las obras de acondicionamiento que estimen necesarias.

ARTICULO 312o.- Todo centro de reunión, deberá mantenerse aseado, y ser desinfectado o desinfestado, por los propietarios o encargados, a satisfacción de la Dirección de Salud, la cual indicará la norma técnica que debe utilizarse para dichas acciones.

ARTICULO 313o.- Para que una substancia pueda ser empleada como desinfectante se requiere que tenga su registro Sanitario y que sea aprobada por la Dirección de Salud en el Estado.

TITULO DECIMO SEGUNDO MERCADOS Y CENTROS DE ABASTO

CAPITULO I DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 314o.- Para efecto de este Reglamento se considera:

- I.- Mercado público y centros de abastos: el sitio público destinado a la compra-venta de productos en general, preferentemente agrícolas y de primera necesidad en forma permanente o en días determinados;

- II.- Comerciantes permanentes: quienes hubiesen obtenido el empadronamiento necesario para ejercer el comercio por tiempo indeterminado y en un lugar fijo que pueda considerarse como permanente, y
- III.- Comerciantes temporales: quienes hubiesen obtenido el empadronamiento necesario para ejercer el comercio por tiempo determinado que no exceda de seis meses, en un sitio fijo y adecuado al giro autorizado.

De igual manera, se consideran puestos permanentes o fijos los accesorios que existan en el exterior o en el interior de los edificios de los mercados públicos. Los puestos temporales o semifijos, a aquellos que se encuentran en el área en donde se establezcan las carpas, circos, aparatos mecánicos, juegos recreativos y juegos permitidos que funcionen en la vía pública y los que se sitúan fuera de los centros fabriles y lugares de recreación.

ARTICULO 315o.- Los mercados públicos deberán contar con los siguientes servicios:

- I. Oficinas;
- II. Sanitarios;
- III. Bodegas de refrigeración;
- IV. Zona de carga y descarga;
- V. Guardería;
- VI. Servicio Médico;
- VII. Lavado de verduras y frutas;
- VIII. Lavado de basura y desechos sólidos;
- IX. Mantenimiento y seguridad;
- X. Rampas para sillas de rueda, y
- XI. Carros de mano.

ARTICULO 316o.- El Gobierno del Estado por conducto de la Dirección de Salud y los Ayuntamientos, en los términos de la legislación aplicable y convenios de coordinación que celebren, tendrán las siguientes atribuciones:

- I.- Empadronamiento y registro de los comerciantes a que se refiere el Artículo Primero de este Reglamento;
- II.- Aplicar las sanciones que establece este mismo Reglamento;
- III.- Disponer la instalación, alineamiento reparación, pintura, modificación y el retiro de los puestos permanentes y temporales a que se refiere este Reglamento;
- IV.- Vigilar el cumplimiento de las disposiciones legales del presente Reglamento y demás disposiciones sanitarias en los mercados públicos, sean o no propiedad del Estado o Municipio, y
- V.- Las demás disposiciones legales aplicables al presente Reglamento.

ARTICULO 317o.- Se prohíbe el comercio del alcohol y bebidas alcohólicas, así como medicamentos en general en puestos permanentes o temporales, que funcione o en el interior o en el exterior de los mercados públicos, quedan incluidos dentro de esta prohibición todos los comerciantes mencionados en el Artículo Primero de esta sección.

ARTICULO 318o.- Se prohíbe la posesión o venta en los puestos a que este Reglamento se refiere, de materias o sustancias inflamables o explosivas y otras que la Norma Técnica determine.

ARTICULO 319o.- Los comerciantes tendrán obligación de mantener aseados los puestos en que efectúen sus actividades comerciales, esta obligación comprende también en su caso, el exterior de los puestos en espacio proporcional que le corresponda, así mismo, cuando por cualquier circunstancia se haga necesario, los puestos deberán tener la forma, color y dimensiones que determine la Norma Técnica.

ARTICULO 320o.- Sólo se podrán vender animales vivos con autorización de las autoridades competentes; se prohíbe su sacrificio en los mercados o en la vía pública. Los animales que no sean vendidos, deberán permanecer en condiciones apropiadas e higiénicas y en todo caso se les tendrá en lugar de sombra cuidándose de su debida alimentación y necesidad de agua. Queda prohibido utilizar sistemas crueles para obtener un mayor precio en la venta de las aves, como el de aumentar su peso artificialmente y otros.

CAPITULO II DE LOS SERVICIOS

ARTICULO 321o.- La Administración o concesionarios de los servicios Sanitarios serán los responsables de mantenerlos en condiciones funcionales, higiénicas y materiales. Cualquier desperfecto o deficiencia que ocurra en su funcionamiento deberá ser corregido a la brevedad posible.

ARTICULO 322o.- Los mercados estarán provistos de agua potable en cantidad y presión suficiente para satisfacer las necesidades y servicios de los mismos.

ARTICULO 323o.- La Administración o concesionarios de los servicios deberán establecer programas de control y prevención de fauna nociva, así como de aseo general de las instalaciones.

CAPITULO III CONDICIONES SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS

ARTICULO 324o.- Todos los establecimientos deberán contar con Licencia Sanitaria vigente, la cual será colocada en lugar visible dentro del local, de igual manera la Tarjeta de Salud del personal que labora en el mismo.

Sólo se permitirá la venta de productos que corresponden a las actividades del local autorizadas en el giro manifestado.

ARTICULO 325o.- El equipo y mobiliario, los pisos, muros, divisiones del local mostradores y anaqueles deberán mantenerse aseados, y en buen estado.

Se deberá contar con depósitos de basura con tapa, que será vaciada en los depósitos del mercado, en forma continua, para evitar su acumulación en el local, y un posible foco de infección.

ARTICULO 326o.- El establecimiento deberá estar libre de fauna nociva y contar con sistemas autorizados para el control de la misma.

ARTICULO 327o.- El personal que labore en el establecimiento, deberá cuidar de su higiene, tanto personal como del lugar, especialmente si prepara o sirve alimentos.

ARTICULO 328o.- La harina, azúcar granulada, especias y los productos que se expendan a granel deberán estar protegidos del polvo, humedad y fauna nociva.

ARTICULO 329o.- Las carnes frías, leche y derivados y en general todos aquellos alimentos de fácil descomposición, deberán conservarse en refrigeración, provistos de termómetros, manteniendo temperatura que oscilará entre los 4 y 8 grados centígrados.

ARTICULO 330o.- Sólo se permitirá la venta de productos envasados que cuenten con la Autorización y Registro Sanitario correspondiente.

ARTICULO 331o.- Se prohíbe la venta de productos enlatados abombados, golpeados o que presenten signos de alteración.

ARTICULO 332o.- Las carnes, aves, pescados, y mariscos no podrán expendirse dentro de un mismo local, a excepción de aquellos que cuenten con las instalaciones y equipos específicos.

ARTICULO 333o.- Las carnes y aves que se expendan en el local correspondiente, deberán contar con sello de Inspección Sanitaria y guía Sanitaria o larguillos que comprueben su procedencia.

ARTICULO 334o.- Las carnes cortadas o fraccionadas o productos lácteos, deberán estar siempre dentro de la vitrina refrigeradora o del refrigerador de acuerdo a la Norma Técnica correspondiente.

ARTICULO 335o.- Los tasajos y picadores, serán de madera, que no permita saltar la pulpa en el corte y quedar adheridos a la carne. La superficie de corte se raspará diariamente y no tendrá ninguna oquedad.

ARTICULO 336o.- Los productos no deberán estar en contacto con el piso o muros del local. Después de realizar la evisceración de las aves, deberá perfectamente asearse la superficie de contacto.

ARTICULO 337o.- El mobiliario y equipo que se utilice en todo el local, deberá encontrarse en buenas condiciones de limpieza y desinfección.

ARTICULO 338o.- Las superficies e instrumentos utilizados para el corte de los productos cárnicos, aves, pescados y mariscos deberán asearse permanentemente.

ARTICULO 339o.- Todo el personal que labore en el local, tendrá las manos limpias, con las uñas cortadas al ras y deberá lavárselas con agua y jabón frecuentemente y después de utilizar los servicios Sanitarios.

ARTICULO 340o.- El personal que preste sus servicios en el interior de las cocinas además de los requisitos anteriores deberá usar mandil y gorra que evite la caída directa del cabello a los alimentos.

ARTICULO 341o.- Se prohíbe fumar durante el manejo de los alimentos así como evitar rascarse la cabeza, escarbarse la nariz, limpiarse la boca con los dedos o mojarlos con saliva, escupir, estornudar y toser.

ARTICULO 342o.- No se permitirá el manejo de papel moneda o dinero metálico por los manipuladores de alimentos.

ARTICULO 343o.- Los mostradores, mesas, armazones, gabinetes, y vitrinas, deberán mantenerse en buenas condiciones de aseo y conservación, pintados con material lavable.

ARTICULO 344o.- Los locales deberán tener refrigeradores con termómetro para la capacidad de venta o almacenamiento, cuya temperatura oscilará entre 4 y 8 grados centígrados y se mantendrán los alimentos en recipientes adecuados, dentro o fuera del refrigerador.

ARTICULO 345o.- En el manejo, preparación y consumo de los alimentos, deberá utilizarse agua potable corriente.

ARTICULO 346o.- Los utensilios que se usen para preparar y servir alimentos y bebidas, deberán ser lavados con agua potable corriente y detergente o jabón.

Los materiales desinfectantes, insecticidas y raticidas que se utilicen para efectos de este reglamento, deberán contar con su registro sanitario en términos de las disposiciones señaladas para su aplicación.

Así mismo, la limpieza del establecimiento deberá realizarse cuantas veces sea necesario, de acuerdo a la frecuencia del servicio.

TITULO DECIMO TERCERO PELUQUERIAS, SALONES DE BELLEZA Y SIMILARES

CAPITULO UNICO

ARTICULO 347o.- Este reglamento es aplicable, sin distinción de categoría y ubicación a todas las peluquerías, salones de belleza o estéticas y similares en el Estado.

ARTICULO 348o.- Para su funcionamiento, se requiere de Licencia Sanitaria, que se otorgará cuando se hayan cumplido todos los requisitos señalados en la Ley de Salud en el Estado, este Reglamento y demás disposiciones legales aplicables.

ARTICULO 349o.- Los establecimientos tendrán iluminación y ventilación suficiente, natural o artificial; el material de los pisos y lambrines será de fácil aseo, libres de fauna nociva y se mantendrán en condiciones higiénicas.

ARTICULO 350o.- Las peluquerías y salones de belleza contarán con servicio de agua potable en cantidad suficiente y suministrada mediante llave.

ARTICULO 351o.- Los locales tendrán servicio sanitario, lavabo con agua corriente, jabonera, pastillas de jabón, toallero y toallas para el personal y la clientela, de acuerdo con los lineamientos de Ingeniería Sanitaria.

ARTICULO 352o.- Los sillones para la prestación del Servicio deberán estar preparados entre sí, a una distancia que permita el aseo y desplazamiento seguro y serán de material fácil para asear, los cabezales deberán estar cubiertos con toallas renovables de papel, tela o material plástico.

ARTICULO 353o.- Las herramientas de trabajo como: brochas, cepillos, tijeras, peines, navajas, máquinas de rasurar o de corte de pelo, se conservarán en vitrinas cerradas y se desinfectarán constantemente de acuerdo a la norma técnica correspondiente antes de su uso en cada cliente.

ARTICULO 354o.- En los locales deberán existir recipientes con tapa, en número suficiente para depositar las basuras y el cabello cortado.

ARTICULO 355o.- El personal está obligado a contar con tarjeta de salud y a conservarse limpio en su ropa y persona durante el desarrollo del trabajo, haciéndose obligatorio el uso de filipina de color blanco.

En los locales habrá además ropa limpia, tal como batas, toallas en cantidad suficiente para que sean utilizadas en la clientela.

TITULO DECIMO CUARTO PROSTITUCION

CAPITULO I DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 356o.- Para los efectos de este Reglamento se entiende por Prostitución la actividad que realizan las personas de ambos sexos utilizando la explotación sexual de su cuerpo como medio de vida.

ARTICULO 357o.- Toda persona que ejerza la Prostitución debe sujetarse a las medidas y sistemas de control y vigilancia que señale la Dirección de Salud, conforme a las disposiciones de la Ley de Salud en el Estado, este Reglamento y demás disposiciones legales aplicables.

ARTICULO 358o.- Queda prohibido el ejercicio de la Prostitución a menores de 18 años.

ARTICULO 359o.- Queda prohibida la inducción y explotación de la prostitución por personas mayores de edad que la favorezcan o lucren con su influencia.

ARTICULO 360o.- Queda prohibido el acceso de personas menores de edad al interior de establecimientos o zonas donde se realice el ejercicio de la Prostitución.

ARTICULO 361o.- Previa autorización municipal respecto de la ubicación, todo establecimiento o zona dedicados al ejercicio de la prostitución deben situarse a una distancia no menor de 5 kilómetros del límite más cercano del perímetro de la población, debiendo contar además con Licencia Sanitaria de funcionamiento expedida por la Dirección de Salud.

ARTICULO 362o.- Se sancionará a todo establecimiento, centro de reunión o de hospedaje no manifestando para ejercer la Prostitución, que permita el acceso a quienes ejercen esta actividad.

CAPITULO II DE LAS PERSONAS

ARTICULO 363o.- Toda persona que ejerza o pretenda ejercer la prostitución deberá registrarse ante la Autoridad Sanitaria correspondiente, quien le otorgará la autorización respectiva.

ARTICULO 364o.- Toda persona que ejerza la prostitución deberá obtener la Tarjeta de Salud que otorgará la Autoridad Sanitaria una vez cumplidos los requisitos que señala el presente Reglamento y de acuerdo a la norma técnica correspondiente.

ARTICULO 365o.- Para el ejercicio de la prostitución se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- I. Ser mayor de 18 años de edad;

II. No padecer ninguna enfermedad de transmisión sexual, y

III. No presentar ninguna enfermedad infecto-contagiosa.

ARTICULO 366o.- Para el cumplimiento del Artículo anterior deberán presentarse los documentos necesarios así como someterse a los exámenes obligatorios y demás disposiciones que establezcan la norma técnica correspondiente.

ARTICULO 367o.- Toda persona que no ejerciendo la prostitución labore en los establecimientos, locales o zonas de prostitución, deberá de obtener la Tarjeta de Salud correspondiente.

CAPITULO III DE LOS ESTABLECIMIENTOS, LOCALES Y ZONAS

ARTICULO 368o.- Se entiende por establecimientos, locales o zonas, los sitios donde se práctica la prostitución, quedando sujetos a las normas técnicas que emita este Reglamento y demás disposiciones legales aplicables de competencia Estatal y/o Municipal.

ARTICULO 369o.- Los sitios para el ejercicio de la prostitución deberán ubicarse en sitios aislados, a una distancia no menor de 5 kilómetros del límite más cercano del perímetro de población.

ARTICULO 370o.- Los sitios donde se ejerza la prostitución, deberán obtener para su funcionamiento Licencia Sanitaria; otorgada por la Dirección de Salud en el Estado, además de reunir los requisitos Sanitarios para tal efecto.

ARTICULO 371o.- Todo establecimiento, local o zona dedicada al ejercicio de la prostitución para obtener su Licencia Sanitaria; previamente deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- I. Las habitaciones utilizadas para la práctica de la prostitución deberán mantenerse aseadas permanentemente;
- II. Establecer un programa de control de fauna nociva;
- III. Practicar un programa sanitarios de acuerdo a las disposiciones de la norma técnica correspondiente, y
- IV. Garantizar que el agua de uso sea suficiente y reúna los requisitos de potabilidad requeridos.

ARTICULO 372o.- Los sitios dedicados a la práctica de la prostitución, deberán solicitar a la autoridad respectivas el personal competente para que realicen constantemente la vigilancia del orden.

TITULO DECIMO QUINTO DE RASTROS Y MATADEROS

CAPITULO I DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 373o.- Se entiende por rastro o matadero, el lugar destinado a la matanza de animales para consumo humano.

Casa de matanza, el lugar destinado a la matanza de los animales en pequeña escala.

ARTICULO 374o.- El servicio público de rastros y mataderos, así como todos aquellos servicios subsidiarios o conexos, se prestarán por conducto de los Ayuntamientos o de los organismos y personas autorizadas para realizar dicha actividad.

ARTICULO 375o.- El rastro o matadero de bovinos, ovicaprinos y suinos, para consumo humano estará constituido por las siguientes áreas:

- I. Corrales de desembarque;
- II. Corrales de marcado y pasaje;
- III. Corrales de reposo, examen y antermortem;
- IV. Corrales de depósito;
- V. Area de higiene;
- VI. Area de insebilización;
- VII. Area de sangrado y recolección;
- VIII. Area de desarrollo y recolección;
- IX. Area de separación de extremidades e identificación;
- X. Area de evisceración e identificación de vísceras y canales;
- XI. Area de inspección;
 - a) Canales
 - b) Vísceras y cabeza;
- XII. Area de sección de canales y recolección de médula;
- XIII. Area de lavado;
- XIV. Area de enmantado
- XV. Area de refrigeración;
- XVI. Area de comercialización;
- XVII. Area de lavado y vísceras;
- XVIII. Area de refrigeración de vísceras y cabeza;
- XIX. Anfiteatro;
- XX. Laboratorio, y
- XXI. Horno crematorio.

ARTICULO 376o.- Tratándose de la matanza de porcinos, además de las áreas descritas en el artículo anterior, se deberá contar con las siguientes:

- I.- De escaldado;
- II.- De flameado o afinado;
- III.- De muestreo para estudio triquinoscópico, y
- IV.- De saponificación de las grasas.

ARTICULO 377o.- En el caso del sacrificio de aves, además de las áreas que correspondan de las señaladas en el artículo 375 se deberá contar con las siguientes:

- I.- De reposo y examen antemorten;
- II.- De escaldado, y
- III.- De desplumado.

ARTICULO 378o.- Los rastros deberán contar con los siguientes servicios:

- I.- Laboratorio de análisis físico, químico y micro-biológico;
- II.- Laboratorio de triquinoscopia;
- III.- Area de necropsias (anfiteatro);
- IV.- Horno crematorio;
- V.- Oficinas para autoridades sanitarias;
- VI.- Sanitarios;
- VII.- Regaderas, y
- VIII.- Vestidores.

ARTICULO 379o.- De igual manera los rastros contarán con las siguientes áreas de implementos:

- I.- Sala de frituras;
- II.- Area para carnes no aptas para el consumo, separada de las demás del rastro, equipada con mesas reglamentarias útiles de trabajo y de aseo.
- III.- Area de congelación;
- IV.- Area de rendimiento;
- V.- Planta de Luz;
- VI.- Oficinas administrativas, y
- VII.- Area de estacionamiento.

ARTICULO 380o.- La Autoridad Sanitaria asignada al rastro, ejercerá las siguientes funciones.

- I.- Coordinación con la Administración del rastro, incluyendo los organismos subsidiarios o servicios conexos;
- II.- Vigilar directamente que la carne y las vísceras que se expendan, ostenten el sello de Inspección Sanitaria;
- III.- Participar en la vigilancia del adecuado manejo y destino de: la sangre de los animales sacrificados; el estiércol fresco o seco; las cerdas; los cuernos las pezuñas; orejas, la vesícula biliar, las glándulas, el hueso calcinado; los pellejos provenientes de la limpia de pieles; los residuos y las grasas de las pailas, así como todos los productos de los animales enfermos que se destinan a pailas o que sean remitidos por las Autoridades Sanitarias para el anfiteatro o para la incineración; y cuantas materias resulten del sacrificio del ganado;
- IV.- Verificarlas con las condiciones sanitarias del transporte de toda clase de productos de la matanza de los animales, para su distribución a los diversos establecimientos en el municipio, así como del ganado en pie, cuando sea necesario, y
- V.- Indicar las Obras y Acciones para la mejor prestación de los Servicios.

ARTICULO 381o.- La Administración de los Rastros será responsable de mantener siempre en buen estado de conservación y aseo las instalaciones, para ello se llevarán a cabo las siguientes prácticas:

- I.- Lavar cuidadosamente pisos, paredes, techos, mesas, perchas, emparrillados y otros por medio de mangueras y cepillos. En donde se manipule carne de cerdo, se empleará para el lavado, detergentes que eliminen las grasas;
- II.- En excusados, mingitorios, lavaderos, caños, desagües y demás instalaciones sanitarias, aplicar desinfectantes autorizados por la Dirección de Salud.
- III.- Recolectar en un lugar cerrado las basuras y desperdicios, los cuales serán retirados o incinerados diariamente;
- IV.- Implementar un sistema autorizado, para el control de la Fauna Nociva;
- V.- Implementar un programa estricto de mantenimiento a las instalaciones, maquinaria y utensilios.

ARTICULO 382o.- En los lugares donde se practique la Inspección Sanitaria no se permitirá la entrada al público, hasta que lo autorice el Servicio Médico Veterinario, adscrito al Rastro.

ARTICULO 383o.- Los Rastros y Mataderos ya sean públicos o privados, deberán reunir los requisitos que marcan la Legislación Sanitaria y Ecológica vigente y contratarán invariablemente con la Licencia Sanitaria; expedida por la Autoridad Sanitaria Estatal.

ARTICULO 384o.- Los animales de las especies cuyas carnes se destienen al consumo humano, deberán ser sacrificados únicamente en los Rastros y Mataderos autorizados.

ARTICULO 385o.- Los Rastros o Mataderos deberán contar con Médico Veterinario Zootecnista reconocido por la Autoridad Sanitaria, que será responsable de la Inspección Sanitaria Veterinaria en el establecimiento.

ARTICULO 386o.- El personal sanitario será el único autorizado para determinar dentro de los Rastros o Mataderos, si la carne de un animal es apta para el consumo humano, por cumplir con las especificaciones señaladas en las normas técnicas correspondientes.

ARTICULO 387o.- El personal que labore dentro de un rastro o matadero, deberá contar con Tarjeta de Control Sanitario vigente, de acuerdo a la norma técnica correspondiente.

ARTICULO 388o.- El rastro deberá contar con áreas independientes para:

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

ARTICULO 389o.- Se puede prescindir de los locales antes mencionados en este rubro, si las materias motivo de él, son retiradas diariamente del rastro.

ARTICULO 390o.- La administración del rastro, proporcionará áreas independientes para:

- I. Lavado y desinfección de vehículos, y
- II. Depósito de estiércol y dispositivos adecuados para su eliminación.

ARTICULO 391o.- Los desechos procedentes de estas instalaciones, no deberán descargar en el Sistema de Evacuación de Aguas residuales de la Planta en ningún punto situado antes de los sumideros finales de los residuos aprovechables, si es que se opera obteniendo dichos productos.

ARTICULO 392o.- Los edificios y las instalaciones de los rastros, así como las oficinas, vestidores, baños y comedores, destinados a los empleados o al servicio de inspección sanitaria, deberán mantenerse en todo momento, limpias y en buenas condiciones de funcionamiento.

ARTICULO 393o.- No se permitirá la entrada a los rastros de ningún animal que no sea para la matanza.

ARTICULO 394o.- Los rastros, mataderos y casas de matanza, deberán contar con licencia sanitaria de funcionamiento; expedida por la Dirección de Salud en el Estado.

CAPITULO II UBICACIÓN Y CONSTRUCCION

ARTICULO 395o.- Los rastros y mataderos deberán estar situados como los señala el plano regulador de la localidad.

ARTICULO 396o.- La construcción deberá ser de materiales resistentes, impermeables, incombustibles y a prueba de roedores.

ARTICULO 397o.- Los rastros y mataderos contarán con iluminación natural, artificial o mixta adecuada, que no modifique los colores de los productos, la intensidad no deberá ser inferior a 530 lux (150 candelas/pie), para la inspección: 220 luz (120 candelas/pie), en otras zonas.

ARTICULO 398o.- La ventilación en las áreas de trabajo se planeará de modo que se evite el calor, vapor y la condensación excesiva.

ARTICULO 399o.- Las coberturas de ventilación estarán revestidas de tela metálica las ventanas que no abran, deberán tener paneles completos de vidrio y las que se abran tendrán un revestimiento fijo de tela de alambre; estos revestimientos se dispondrán de manera que se pueda

demostrar fácilmente para realizar su limpieza. Los antepechos internos de las ventanas, si los hay deberán estar inclinados para evitar que no se usen como repisas.

ARTICULO 400o.- Todas las puertas de las áreas en que se manipulen materias comestibles, deberán ser de cierre automático, ajuste perfecto y doble acción, tratando de que sean resistentes, con tela de alambre que impida el paso de insectos.

ARTICULO 401o.- Las escaleras situadas en las áreas donde se manipulen materias comestibles serán construidas con material impermeable, no tóxico, no absorbente, no antideslizantes, sin grietas y con escalones de un mínimo de 10 centímetros de altura y un máximo de 18 centímetros, medidos desde el borde externo del peldaño.

ARTICULO 402o.- Los toboganes, escaleras de mano, plataformas y equipos similares que se encuentran dentro de las salas de procesamiento de la carne, serán construidos con materiales resistentes a la corrosión, a las roturas y al desgaste, debiendo ser de fácil limpieza.

ARTICULO 403o.- En las instalaciones del rastro, deberá prevenirse que aniden aves, roedores, insectos y parásitos, utilizando diseños aprobados por la Autoridad competente; así mismo, deberán estar físicamente separadas las áreas donde se opere con productos comestibles.

ARTICULO 404o.- Todas las salas del rastro, a excepción de las que se ocupen para oficinas o vestidores de trabajadores y personal sanitario, deberán contar con:

- I.- Techos proyectados y construídos para impedir la acumulación de suciedad y la condensación, debiendo ser fácil limpieza;
- II.- Paredes de material impermeable no tóxico, de superficie lisa y de colores claros para facilitar su limpieza y desinfección. La altura deberá ser la apropiada para realizar las maniobras que en el interior se lleven a cabo y las uniones entre pared y pared con el piso serán de forma concava, y
- III.- Pisos de material impermeable, no tóxico, antiderrapante y sin grietas, debiendo tener una inclinación suficiente para permitir el desagüe de los líquidos a las coladeras, las que estarán protegidas con rejillas.

ARTICULO 405o.- Los rastros, mataderos, invariablemente contarán con un sistema de tratamiento de aguas residuales, el que se mantendrá en todo momento en buen estado de funcionamiento. El diseño y construcción de estos sistemas, se ajustarán a las especificaciones señaladas en las normas técnicas correspondientes y bajo la supervisión de la Dirección de Ecología.

ARTICULO 406o.- Los rastros y mataderos contarán con sistemas para controlar la emisión de olores y partículas en los equipos de incineración que se instalen así como sistemas de manejo específicos para residuos sólidos.

CAPITULO III CONTROL DE FAUNA NOCIVA

ARTICULO 407o.- En los rastros y mataderos se deberá implementar un programa permanente de detención, control y erradicación contra plagas; de aves, roedores, insectos y demás fauna nociva.

ARTICULO 408o.- Las zonas adyacentes al rastro deberán examinarse con regularidad, para detectar con anticipación cualquier inicio de invasión de fauna nociva.

ARTICULO 409o.- En caso de que la fauna nociva entrara el rastro o matadero, se dará aviso al Servicio Sanitario Veterinario, el que ordenará las medidas a tomar para la erradicación de la plaga.

ARTICULO 410o.- Los plaguicidas que se utilicen en los rastros deberán ser de los aprobados por la Dirección de Salud en el Estado, y para su uso se tendrá especial cuidado en no contaminar la carne.

ARTICULO 411o.- Estos plaguicidas únicamente deberán emplearse cuando no puedan utilizarse con eficacia otros agentes preventivos y de control.

ARTICULO 412o.- La carne, los utensilios y el equipo que se encuentre dentro de un local donde vayan a utilizarse plaguicidas, deberán ser colocados en lugares seguros con excepción de los que se encuentren fijos, los cuales serán cubiertos antes de aplicar el plaguicida, después de la maniobra y para efecto de ser utilizados, deberán lavarse cuidadosamente.

CAPITULO IV AREA DE CORRALES

ARTICULO 413o.- Se deberá contar con corrales cubiertos o descubiertos de acuerdo a las condiciones climatológicas de la zona donde se instale el rastro, en el suficiente espacio para alojar a los animales.

ARTICULO 414o.- Los corrales deberán estar contruidos y ser conservados en buenas condiciones y de preferencia pavimentados o entarimados con bebederos y comederos con zonas de sombra, tomas de agua, desagües suficientes para el buen aseo de los mismos y cumplir con los siguientes requisitos:

- I.- Estarán cercados de mampostería, madera o cualquier otro material que preste las seguridades debidas;
- II.- Los pesebres y abrevaderos serán de granito, cemento u otro material semejante, y
- III.- Los cobertizos para los animales serán de material impermeable, tendrán la inclinación debida y guarecerán a los animales que bajo ello se cobijan.
 - a).- En esta área, deberá existir algún dispositivo de contención como: embarcaderos, manga, compuertas, cajones o cualquier otro que permita tener sujetos a los animales en caso necesario.
 - b).- Habrá tomas de agua, con suficiente presión, para realizar la limpieza de los propios corrales, las pistas, las rampas de carga y descarga y los vehículos que transportan a los animales.

ARTICULO 415o.- Cuando en un matadero se manejen diferentes especies animales, los corrales deberán estar dispuestos de manera que eviten el tránsito cruzando entre ellas.

ARTICULO 416o.- Los rastros contarán con refrigeración, destinada preferentemente para los productos provenientes de la matanza que no hayan sido vendidos en el área de comercialización.

ARTICULO 417o.- En el área de refrigeración no se permitirá la entrada y conservación de carnes de animales enfermos, las que serán enviadas al anfiteatro o directamente a las pailas según determine la autoridad sanitaria.

ARTICULO 418o.- Por ningún motivo se permitirá que en los corrales de depósito o encierro permanezcan animales atacados de enfermedad transmisible. El Médico Veterinario Zootecnista autorizado hará el examen que proceda y dictará las medidas necesarias para evitar su propagación.

ARTICULO 419o.- Cuando en algún corral de depósito se observe la presencia de animales atacados de enfermedad transmisible, la matanza de éstos se hará en el área específica destinada para tal fin que es el anfiteatro.

ARTICULO 420o.- La Autoridad Sanitaria determinará en que casos procede el aprovechamiento o destrucción parcial o total de la carne de los animales que presenten signos de enfermedades infecciosas o condiciones patológicas detectadas, durante la inspección antemortem y post-mortem, así como, el aprovechamiento podrá hacerse después de sujetarla a procedimiento de esterilización u otros que aseguren su inocuidad.

ARTICULO 421o.- Si algún animal falleciere en el corral de depósito o de encierro, será llevado inmediatamente al anfiteatro.

ARTICULO 422o.- Queda prohibida la utilización de los corrales para otros fines que no sean los específicos.

CAPITULO V DEL SACRIFICIO DE LOS ANIMALES

ARTICULO 423o.- Los animales serán sometidos a Inspección Sanitaria antemortem dentro de las veinticuatro horas que preceden a su sacrificio de preferencia inmediatamente antes de éste, permitiéndose sólo el sacrificio de los animales sanos.

ARTICULO 424o.- No se permitirá el sacrificio de los machos caprinos enteros cuando estén en el celo, ni de los machos porcinos enteros, debiendo aplazarse en los primeros para cuando haya cesado el celo y en los segundos hasta después de su castración y curación.

ARTICULO 425o.- Los animales destinados al sacrificio permanecerán en los corrales de reposo, por lo menos 24 horas antes del mismo.

ARTICULO 426o.- Para el sacrificio de ganado de cualquier especie, se deberá presentar solicitud a la administración, con tres horas como mínimo, antes del sacrificio, expresando el número y especie de que se trate.

ARTICULO 427o.- A las áreas de sacrificio, sólo tendrán acceso los obreros destinados a los trabajos de matanza, el personal de vigilancia comisionados y los encargados de la Inspección Sanitaria.

ARTICULO 428o.- Las vísceras pasarán al área de lavado, donde serán inspeccionadas por el personal sanitario, en su caso, selladas por el consumo.

ARTICULO 429o.- Con excepción de las aves, deberá disponerse de instalaciones para el lavado de los animales, antes de su sacrificio.

ARTICULO 430o.- Se contará con recintos que serán techados y podrán cerrarse, tendrán parte de material impermeable y su desagüe no deberá estar conectado con ningún otro de la instalación.

ARTICULO 431o.- Las áreas de sacrificio y faenado tendrán las dimensiones apropiadas para permitir que se ejecuten los trabajos de manera satisfactoria. Si se sacrifican diferentes especies

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

ARTICULO 432o.- Las áreas de sacrificio deberán estar provistas de equipo que permita sangrar animales y faenar canales en posición vertical. Las plataformas colgantes para desollar, deberán tener la altura suficiente para evitar que las canales entren en contacto con el suelo, paredes y otras estructuras fijas, con excepción de los que estén destinados expresamente para ese fin.

ARTICULO 433o.- Se deberá constar con un sistema de carriles aéreos para transportar las canales dentro de los mataderos, el cual deberá tener altura suficiente para evitar que las canales entren en contacto con el suelo, paredes u otras estructuras.

ARTICULO 434o.- Atendiendo a la especie animal que se sacrifique se contará con un área independiente para el vaciado, limpieza y preparación posterior de los órganos digestivos, la manipulación de carnes y vísceras se efectuará siempre sobre mesas de material impermeable.

ARTICULO 435o.- Las aves a que se refiere este Reglamento, se especifican a continuación: gallinas, pavos, pollos, gallos, gallinas de guinea, gansos, patos, pichones, guajolotes silvestres, gallaretas, codornices, tórtolas, agachonas, faisanes y chichicuilotos, así como los demás que determine la autoridad competente.

ARTICULO 436o.- La vigilancia sanitaria en los rastros de aves estará a cargo de Médicos Veterinarios Zootecnistas.

ARTICULO 437o.- La inspección sanitaria veterinaria de las aves se practicará en locales que llenen los requisitos sanitarios que fije la norma técnica correspondiente.

ARTICULO 438o.- Los locales a que se refiere el artículo anterior, deberán contar con laboratorio equipado debidamente y con el personal suficiente cuando los recursos lo permitan.

ARTICULO 439o.- El sacrificio se efectuará por medio de los métodos aprobados por la Autoridad Sanitaria y al Ley de Protección a los Animales.

ARTICULO 440o.- Después del sacrificio, las aves se suspenderán con la cabeza hacia abajo para facilitar su sangrado; inmediatamente después se procederá a sumergirlas en un tanque con agua caliente corriente, pasándolas enseguida a las máquinas desplumadoras.

ARTICULO 441o.- Las aves sacrificadas, desangradas y desplumadas serán presentadas al Médico encargado de la Inspección Sanitaria con las vísceras desprendidas de los ligamentos que las sostiene y solo unidas al canal por medio del intestino grueso, suspendidas de la cabeza y miembros inferiores a nivel de la articulación tibio-tarsiana y separados éstos 20 centímetros entre sí, de tal forma que muestren la cavidad abdominal.

ARTICULO 442o.- En los casos de los lotes o parvadas destinados al sacrificio, con síntomas de padecer enfermedades que representen riesgo para el personal o peligro de contaminación en el establecimiento, el Médico Veterinario Zootecnista Oficial encargado de la inspección, prohibirá su sacrificio y en su caso de procesamiento.

ARTICULO 443o.- Las instalaciones de los rastros de aves, su manejo, los métodos de inspecciones sanitarias, el almacenamiento, conservación, transporte y presentación de los productos en los centros de distribución deberán ajustarse a los requisitos sanitarios previstos en este Reglamento y en la norma técnica correspondiente.

ARTICULO 444o.- El equipo y maquinaria que se utilice en los rastros, deberá ser de acero inoxidable, aluminio o cualquier otro material previamente aprobado por la Dirección de Salud.

ARTICULO 445o.- Las partes de la maquinaria e instalaciones, antes y después de su uso, deberán ser lavadas con jabón o detergentes, enjuagadas o inmediatamente esterilizadas con vapor o sustancias químicas que autorice la Dirección de Salud.

ARTICULO 446o.- La inspección sanitaria veterinaria de aves, comprenderá los exámenes siguientes:

- I.- Examen clínico antemortem;
- II.- Examen anatomopatológico de la piel, carne, huesos, vísceras u demás partes que constituyen el cuerpo de las aves;
- III.- Examen de laboratorio, cuando es necesario determinar la etiología de las enfermedades.

ARTICULO 447o.- Para los fines de la fracción I, del artículo anterior, las aves destinadas al sacrificio deberán ser presentadas en los locales respectivos, antes de que tenga lugar la matanza.

ARTICULO 448o.- De acuerdo con los resultados de examen clínico, las aves serán clasificadas y separadas en los grupos siguientes:

- I.- Aves sanas;
- II.- Aves enfermas o lesionadas que no ameritan la inutilización o destrucción completa de las mismas;
- III.- Aves enfermas destinadas al sacrificio inmediato, y
- IV.- Aves que presenten síntomas de enfermedad, las que estarán en observación.

ARTICULO 449o.- Las aves a que se refieren las fracciones I y II del artículo anterior, serán sacrificadas después que sean examinadas.

Las aves a que se refiere la fracción III serán sacrificadas en los locales especiales que señale la Dirección de Salud, e inutilizados en forma tal, que no puede ser aprovechada ninguna de las aves que presentan síntomas de enfermedad, serán aisladas en locales destinados para este objeto y sometidas a las observaciones correspondientes, quedarán a disposición de la Autoridad Sanitaria; sus propietarios podrán disponer de ellas, previa autorización expedida por la misma Autoridad Sanitaria.

ARTICULO 450o.- Todas las aves que sean sacrificadas en los locales respectivos, y que destinen al consumo humano, deberán ser presentadas en los locales destinados a la inspección sanitaria veterinaria, completas desangradas, desplumadas y sin vísceras. Las vísceras toraco-abdominales, deberán conservar todas las conexiones y solo estarán unidas a la cabeza por medio de la tráquea y el esófago. Por lo tanto, queda estrictamente prohibido abrir o quitar parte o partes de las vísceras de la carne y otras partes.

En las carnes se apreciará el aspecto de la piel, cresta, barbillas, párpados, músculos, gánglios intermusculares, así como el olor, rigidez cadavérica putrefacción; se investigará la presencia de heridas contusiones, exantemas, equimosis, abscesos, parásitos y otros.

En caso necesario, el inspector sanitario hará los cortes que se estimen convenientes en las carnes y vísceras, para apreciar mejor la naturaleza y extensión de las lesiones.

ARTICULO 451o.- Los exámenes de laboratorio serán físico-químicos y microbiológicos.

Los primeros, tienen por objeto investigar las modificaciones de orden químico que puedan haber sufrido la carne y vísceras por conservación inadecuada, por contaminación de las mismas, por la ingestión de alimentos alterados, tóxicos o medicamentos o por enfermedades padecidas durante la vida del animal.

Los segundos servirán para investigar la naturaleza de los gérmenes que provocaron las lesiones, de los gérmenes de asociación, de los gérmenes de contaminación y de los parásitos.

ARTICULO 452o.- Dependiendo del resultado de los exámenes a que se refieren los artículos anteriores, la carne, vísceras y otras partes de las aves se clasificarán en la forma siguiente:

- I.- Propias para el consumo humano;
- II.- Las que deberán ser decomisadas parcialmente, y
- III.- Las que deberán ser destruidas totalmente.

ARTICULO 453o.- Las carnes, vísceras y otras partes sean declaradas propias para el consumo humano, serán marcadas con autoridad sanitaria.

ARTICULO 454o.- El sello a que se refiere el artículo anterior, se fijará en la piel que cubre la pechuga y en uno de los muslos.

ARTICULO 455o.- Las canales, después de su evisceración serán lavadas cuidadosamente y preenfriadas a una temperatura menor de 6°C., antes que presentarse al sellado correspondiente.

ARTICULO 456o.- Quedan terminantemente prohibido destinar para el consumo humano, carne y vísceras de aves, sin que tengan el sello a que se refieren los artículos anteriores.

ARTICULO 457o.- Las carnes productos de las aves sacrificadas fuera de los rastros autorizados, que carezcan de sello sanitario y que no esten amparadas por certificados expedidos por la autoridad sanitaria competente, serán retenidas para su aprovechamiento o destrucción, en caso de ser impropias para el consumo.

ARTICULO 458o.- Serán retenidas las aves en forma parcial o total que tengan las siguientes enfermedades;

- I.- Abscesos de acuerdo a su localización y extensión: retención parcial o total;
- II.- Aspergilosis: retención total;
- III.- Atrofias: retención parcial;
- IV.- Botulismo: retención total;
- V.- Brucelosis: retención total;
- VI.- Coccidiosis: alteraciones generalizadas, mal estado general de la canal: retención total;
- VII.- Cólera Aviar: retención total;
- VIII.- Congestión generalizada: retención total;
- IX.- Coriza: retención total;
- X.- Dermatitis localizada: retención total;

- XI.- Difteria: retención total;
- XII.- Enfermedad de Marek: retención total;
- XIII.- Enfermedad respiratoria crónica: retención total;
- XIV.- Entero-hepatitis: retención total;
- XV.- Erisipela: retención total;
- XVI.- Espiroquetosis: retención total;
- XVII.- Estasis del divertículoesofágico (buche): retención parcial;
- XVIII.- Estreptococcias: retención total;
- XIX.- Cangrena: retención total;
- XX.- Gumboro, nefritis, nefrosis: retención total;
- XXI.- Hipotrofias, según su localización y extensión; retención parcial o total;
- XXII.- Histomoniasis, lesiones localizadas y buen aspecto de la canal; retención parcial. Lesiones generalizadas: retención total;
- XXIII.- Impactación de oviducto, si no hay putrefacción de los óvulos: decomiso parcial. Si ya existe putrefacción de los óvulos: decomiso total;
- XXIV.- Inflación localizada: retención parcial. Generalizadas: decomiso: total;
- XXV.- Laringotraqueitis: retención parcial;
- XXVI.- Leucosis linfoide, mieloide, eritroleucosis: retención total;
- XXVII.- Necrosis, según su extensión y localización: retención parcial o total;
- XXVIII.- Newcastle: retención total;
- XXIX.- Parasitosis, localizada: retención parcial, generalizada: retención total, parasitosis, localizada y caquexia retención total;
- XXX.- Otras virosis: retención total;
- XXXI.- Pasteurelosis: retención total;
- XXXII.- Peritonitis: retención total;
- XXXIII.- Peste aviar: retención total;
- XXXIV.- Pseudotuberculosis: retención total;
- XXXV.- Pulorosis: retención total;
- XXXVI.- Putrefacción: retención total;

XXXVII.- Salmonelosis: retención total;

XXXVIII.- Sarnas, según la extensión: retención parcial o total;

XXXIX.- Septicemia por cólera, tifoidea, paratifoidea, erisipela y otras: retención total;

XL.- Sinovitis infecciosa: retención total;

XLI.- Tiña: retención total;

XLII.- Tuberculosis: retención total;

XLIII.- Ulceras, según su extensión y localización: retención parcial o total, y

XLIV.- Viruela: retención total.

ARTICULO 459.- Serán retenidas parcial o totalmente la carne y vísceras de las aves que presenten las siguientes condiciones:

I.- Alteraciones por escaldado, según la extensión: retención parcial o total;

II.- Ascitis: retención total;

III.- Asfixia natural: retención total;

IV.- Caquexia: retención total;

V.- Contaminaciones: dependiendo de la zona afectada: retención parcial o total;

VI.- Cuerpos extraños: retención parcial;

VII.- Cualquier causa de muerte, diferentes al sacrificio: retención total;

VIII.- Estados febriles: retención total;

IX.- Estados sanguinolentos: retención total;

X.- Fracturas: retención parcial;

XI.- Luxaciones: retención parcial;

XII.- Melanosis generalizada: retención total;

XIII.- Mutilaciones, según su existencia: retención total o parcial;

XIV.- Neoplasias: retención parcial, si hay metástasis: retención total, y

XV.- Traumatismo localizado: retención total o parcial según la extensión.

ARTICULO 460o.- Serán retenidos los bovinos parcial o totalmente que presenten las siguientes enfermedades:

I.- Tuberculosis;

II.- Cisticercosis;

- III.- Edema maligno;
- IV.- Fasciolosis;
- V.- Mastitis;
- VI.- Neumonía;
- VII.- Pericarditis;
- VIII.- Actinomicosis;
- IX.- Necrobacilosis;
- X.- Brucelosis.

ARTICULO 461.- Serán retenidos parcial o totalmente los bovinos que presenten las siguientes condiciones:

- I.- Abscesos;
- II.- Congestión;
- III.- Contaminación;
- IV.- Contusiones;
- V.- Putrefacción;
- VI.- Degeneración;
- VII.- Enfisema;
- VIII.- Ictericia;
- IX.- Ulceraciones;
- X.- Hidronefrosis;
- XI.- Neuformaciones;
- XII.- Adenitis, y
- XIII.- Estado avanzado de caquexia.

ARTICULO 462o.- Serán retenidos los suinos parciales o totalmente que presenten las siguientes enfermedades:

- I.- Cisticercosis;
- II.- Cólera;
- III.- Erisipela;
- IV.- Septicemia;

- V.- Ascariasis;
- VI.- Hidatiosis;
- VII.- Neumonía;
- VIII.- Actinomicosis;
- IX.- Tuberculosis, y
- X.- Triquinosis.

ARTICULO 463o.- Serán retenidos parcial o totalmente los suinos que presenten las siguientes condiciones:

- I.- Abscesos;
- II.- Asfixia;
- III.- Congestión;
- IV.- Contaminación;
- V.- Contusiones;
- VI.- Caquexia;
- VII.- Dermatitis;
- VIII.- Putrefacción;
- IX.- Verracos;
- X.- Enfisema;
- XI.- Ictericia;
- XII.- Ulceraciones, y
- XIII.- Neoformaciones.

ARTICULO 464o.- Serán retenidos los ovicaprinos parcial o totalmente que presenten las siguientes enfermedades:

- I.- Tuberculosis;
- II.- Fasciolasis;
- III.- Larvas de Oestrus Ovis;
- IV.- Linfadenitis;
- V.- Hidatidosis;
- VI.- Edema maligno;

VII.- Actinomicosis, y

VIII.- Brucelosis.

ARTICULO 465o.- Serán retenidos parcial o totalmente los ovicaprinos que presenten las siguientes condiciones:

I.- Abscesos;

II.- Asfixia;

III.- Contaminación;

IV.- Contusiones;

V.- Caquexia;

VI.- Putrefacción;

VII.- Congestión;

VIII.- Enfisema;

IX.- Ictericia;

X.- Ulceraciones;

XI.- Adenitis, y

XII.- Neoformaciones.

CAPITULO VI PRACTICAS DE OPERACION

ARTICULO 466o.- Durante las operaciones de matanza deberán observarse los siguientes principios:

I.- No podrá iniciarse el sacrificio de los animales si no se encuentra presente el Inspector Sanitario en 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 matanza, se verificará su limpieza exterior;

IV.- La Dirección de Salud se deberá coordinar con la Administración para fijar los honorarios y en su caso los días de matanza con el objeto de que los animales se sacrifiquen sin demora alguna;

V.- Por razones humanitarias no se permite el uso de puntilla o martillo por la inmovilización de los cuadrúpedos;

- VI.- La insensibilización de los mamíferos de abastos se deberá realizar invariablemente antes del sangrado, debiendo cumplir reglas que para tal fin establezca la norma técnica correspondiente;
- VII.- Tanto la insensibilización como el sangrado se harán con la rapidez que pueda aceptar la línea de matanza y faenado, evitando hasta el máximo tener animales derribados o colgados ociosamente;
- VIII.- El desangrado deberá ser lo más completo posible a fin de evitar la putrefacción pronta de la carne;
- IX.- Si la sangre se destina a preparar alimentos, deberá recogerse higiénicamente;
- X.- Las canales deberán estar separadas unas de otras para evitar contaminación cruzada;
- XI.- La evisceración deberá efectuarse sin demora alguna;
- XII.- Las vísceras y las cabezas de ganado se mantendrán separadas y no entrarán en contacto sino con las superficies o equipo necesario para su manipulación, faenado e inspección, y
- XIII.- Cualquier producto comestible procedente de las cabezas de ganado, deberán separarse después de desollarla, inspeccionarla, lavarla y limpiarla cuidadosamente con agua potable.

ARTICULO 467o.- 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 y nunca se desollará;
- III.- El agua de los tanques de escaldado para los cerdos, deberán cambiarse frecuentemente como
- IV.- Las aves se desplumarán previo escaldado, lavándose posteriormente la piel y nunca se desollará;
- V.- Las ubres de las hembras en producción y las enfermas, deberán separarse y eliminarse, siendo motivo de retención inmediata con el objeto de evitar que alguna secreción contamine la canal, y
- 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.

ARTICULO 468o.- Las operaciones de faenado deberán observar las siguientes fracciones:

- I.- Se debe prevenir eficazmente que las descargas orgánicas no contaminen la canal;
- II.- El inciso anterior se refiere a cualquier material procedente de esófago, estómago, intestinos recto, vesícula biliar, vejiga urinaria, útero o las ubres.
- III.- Los despojos aptos para el consumo humano deberán manipularse lejos de las canales, de manera que no se contaminen.

- IV.- Durante la evisceración no se cortarán los intestinos, extrayéndose conjuntamente con el estómago. En el caso que el tipo de faenado requiera hacer algún corte, se deberá atar fijamente él o los extremos cortados;
- V.- El pene y el cordón espermático deben ser extirpados de la canal;
- VI.- Para el lavado de las canales se usarán exclusivamente agua potable y no se permitirá el uso de papel, tela, guata, esponja ni cepillos como auxiliares de este procedimiento, podrán sin embargo, utilizarse cepillos para faenar los cerdos chamuscados;
- VII.- Queda prohibido insuflar aire, inyectar agua o sustancias con fines de maduración o ablandamiento en forma mecánica o por cualquier otro procedimiento a la canal; carne o despojos;
- VIII.- Las pieles, cuero o pellejos procedentes de los animales de matanza, deberán ser separados de la canal inmediatamente después del desollado, enviándolas a un local separado físicamente de las áreas donde se manejen productos aptos para el consumo humano;
- IX.- Se le dará el tratamiento y destino enunciados en el punto anterior a los estómagos, intestinos y materiales comestibles procedentes del faenado evitando en lo posible la contaminación del suelo y las paredes, así como de la carne;
- X.- El tratamiento ulterior de estómago, intestinos y todo el material no comestible, se llevará a cabo en las áreas del rastro destinados a ese fin, usándose prácticas reconocidas y aceptadas por las Autoridades Sanitarias, prestando especial atención a la limpieza e higiene;
- XI.- Las materias fecales y otras que puedan contaminar las canales deberán retirarse con cuidado de las áreas de matanza y faenado;
- XII.- En los casos en que el inspector sanitario considere que la forma en que se sacrifican o faenen los animales o en que se manipulan, deshuesan o embarcan las canales o la carne, afecte desfavorablemente la calidad sanitaria de los productos cárnicos aptos para el consumo, dará aviso verbalmente y por escrito a su inmediato superior, para que a través de él se realicen las gestiones con la administración del rastro o matadero, a fin de que se tomen las medidas pertenecientes para:
 - a).- Corregir las deficiencias.
 - b).- Disminuir la producción.
 - c).- Suspender las operaciones temporales en una sección determinada del rastro.
- XIII.- 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 en cualquier momento pueda reconocer plenamente las partes correspondientes a un mismo animal;
- XIV.- Las vísceras y las cabezas, serán inspeccionadas en los sitios específicos que establezcan de común acuerdo la administración del rastro y la Autoridad Sanitaria;
- XV.- No se podrá retirar del matadero ninguna parte de los animales de abasto sin la autorización del inspector sanitario en turno;

XVI.- Los Médicos Veterinarios Zootécnicos estarán obligados a dar aviso inmediato a las Autoridades Sanitarias y a las de la Delegación de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos en los casos de las enfermedades siguientes:

Fiebre carbonosa, tuberculosis, rabia, brucelosis, micosis y las demás que determine expresamente la norma técnica;

XVII.- Queda prohibida la venta al público durante las horas de inspección, y

XVIII.- En los cerdos, si al hacer el corte para la inspección sanitaria se encuentra un solo cisticerco, deberá de freirse en el propio rastro o matadero y si aparecen dos o más, su destino será espaila.

ARTICULO 469o.- Las operaciones de sellado de la carne para el consumo humano, se sujetarán a los requisitos siguientes:

- I.- La carne que haya sido inspeccionada y declarada apta para el consumo humano, deberá sellarse conforme a lo ordenado por la Dirección de Salud:
- II.- El inspector sanitario será el custodio de los sellos y la tinta que se utilice para marcar la carne, los que se usarán bajo su responsabilidad pudiendo delegar esta función en un ayudante u oficial sanitario, y
- III.- Se deberá usar tinta especial, y con fijador para el sellado de las canales, pudiendo usarse otro tipo de marcas que la tecnología moderna ponga práctica siempre y cuando hayan sido aprobadas previamente por la Dirección de Salud.

ARTICULO 470o.- Las operaciones de manipulación de los productos aptos para el consumo humano, después de la inspección post-mortem, se deberán ajustar a lo siguiente:

- I.- Se manipularán, almacenarán y transportarán de modo que se protejan contra la contaminación o deterioro;
- II.- Los productos aptos para el consumo humano, se retirarán sin demora del área de sacrificio y faenado, pudiendo ser:
 - a).- Sometidas a refrigeración inmediata o
 - b).- Transportados directamente a áreas de corte y deshueso;
- III.- Las áreas de corte y deshueso deberán estar cerca de una sala de matanza en el mismo matadero, debiendo tener una temperatura controlada como máximo de 10°C. Una vez terminadas estas operaciones la carne deberá trasladarse a las cámaras frigoríficas o a las salas de productos elaborados;
- IV.- La carne podrá envasarse en el local donde es deshuesada, cortada y envuelta, siempre que se tomen precauciones aceptadas por la Autoridad Sanitaria, para evitar la contaminación del producto, y
- V.- Si se depositan canales o los subproductos comestibles en cuartos refrigerantes, cámara de congelación o cámaras frigoríficas se tomarán las siguientes medidas:
 - a).- No deberán llenarse por encima de su capacidad límite.

- b).- Las puertas se dejarán abiertas solamente el tiempo mínimo necesario para efectuar movimientos en la cámara, debiendo cerrarse invariablemente al término de dichas operaciones.
- c).- Se restringirá la admisión a las cámaras o cuartos de congelación o refrigeración permitiéndose la entrada sólo a quienes tengan alguna actividad específica que realizar.
- d).- El personal que labore en las cámaras o cuartos fríos, deberán contar con ropa protectora, debidamente aprobada por la Autoridad Sanitaria.
- e).- El registro de la temperatura en las áreas frías, podrá ser manual o automático, en el primer caso: se leerán las temperaturas o intervalos regulares cuidando de anotarlas en un libro de registro, único por cada cámara.
- f).- Se mantendrá otro registro único por cada cámara o cuarto frío de las entradas y salidas de productos.
- g).- El almacenamiento de las canales y los subproductos aptos para el consumo humano, en las áreas frías, ya sean cámaras refrigeradoras o de congelación, deberá cumplir con lo dispuesto en los incisos a, b, c, y d.
- h).- Los productos se dispondrán en el interior de manera que puedan ser fácilmente identificables y susceptibles de ser reinspeccionados en todo momento.
- i).- Las canales deberán estar suspendidas y separadas con un mínimo de 10 centímetros entre canal y canal, y los demás productos comestibles se deberán colocar en bandejas resistentes a la corrosión o en su caso en cajas de cartón estibadas convenientemente de tal forma que se logre una adecuada circulación del aire a su alrededor, impidiéndose al máximo que el goteo de una pieza caiga sobre cualquier otra.
- j).- Dentro de las cámaras o almacenes fríos, se evitará al máximo la condensación mediante el funcionamiento eficaz de medios refrigerantes combinados con adecuados aislamientos de paredes y techos o estableciendo cualquier otro método idóneo.
- k).- Si se instalan espirales refrigerantes, deberá colocarse bajo de ellas bandejas aisladas para el goteo y se descongelarán frecuentemente para evitar excesiva acumulación de hielo y pérdida de su eficacia refrigerante, debiendo drenarse el agua resultante de la descongelación, sin que el producto se vea afectado.
- l).- No se debe introducir carne alguna en un almacén congelado, hasta que la temperatura media del producto se haya reducido a niveles aceptables, debiendo mantenerse al mínimo las fluctuaciones de la temperatura en el almacén.
- m).- Las canales o subproductos alimenticios no deberán estar en contacto con el suelo o las paredes.

ARTICULO 471o.- Si en un rastro o matadero se realizan operaciones que entrañen algún riesgo de contaminación de la carne, éstas deberán efectuarse en el anfiteatro o en lugares separados físicamente de las salas que alojen productos aptos para el consumo humano.

ARTICULO 472o.- Por ningún motivo se usarán los locales, el equipo y los utensilios que se utilizan en el sacrificio y faenado de los animales, para otros fines como: deshuesado, corte y otras manipulaciones de la carne.

ARTICULO 473o.- La carne no deberá estar en contacto con el suelo, las paredes y otras estructuras fijas de los locales con excepción hecha de las que estén destinadas expresamente a ese fin.

ARTICULO 474o.- El agua que se disponga en los rastros para el procedimiento de la carne, deberá ser potable, de presión suficiente, con instalaciones adecuadas para su almacenamiento y distribución, debidamente protegidas contra la contaminación y durante las horas de trabajo cuando menos, se contará con agua caliente.

ARTICULO 475o.- Se podrá usar agua no potable para fines tales como: producción de vapor, refrigeración y extención de fuego. Este tipo de agua deberá transportarse por tuberías completamente separadas, identificadas con colores, según la norma técnica, y que en ningún caso tendrá conexiones ni sifonado de retroceso con los del agua potable.

ARTICULO 476o.- Cuando se requiera el uso de montacargas sus cajas estarán adaptadas de modo que proporcionen protección adecuada a la carne contra la contaminación; su base y lados serán lisos o impermeables; si se pintan serán de un color claro y tendrán desagüe para que puedan ser aseadas debidamente.

ARTICULO 477o.- Los utensilios como: cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros deberán lavarse y desinfectarse cuantas veces sea necesario durante las operaciones de sacrificio y faenado por lo que se contará con instalaciones específicas que estarán situadas en lugares convenientes para ser usados por el personal durante su trabajo. Estas instalaciones se construirán con materiales resistentes a la corrosión con un tamaño que permita su uso adecuado y puedan limpiarse con facilidad.

CAPITULO VII HIGIENE DEL PERSONAL

ARTICULO 478o.- Las instalaciones y servicios para el personal de inspección y las del personal de empleados del rastro, deberá estar separados físicamente, aunque ambos contarán con:

- I.- Vestidores con casilleros en cantidad suficiente;
- II.- Mingitorios con agua a presión y descarga a voluntad;
- III.- Excusados con servicios de agua corriente;
- IV.- Regaderas, lavabos, con agua caliente y fría en todo momento, y
- V.- Recipiente de material resistente y de fácil limpieza, con tapa de balancín, para depositar toallas de papel usadas y otro tipo de desechos sólidos, evitando colocarlos cerca de los excusados a fin de que no se utilicen para depositar papel sanitario usando el cual debe depositarse dentro del retrete.

Todas las instalaciones estarán adecuadamente iluminadas, ventiladas y en caso necesario con calefacción.

En ningún caso podrán comunicarse directamente con las áreas donde se manipulen productos comestibles.

ARTICULO 479o.- Dentro de los programas de higiene para el personal que trabaje en los rastros, se deberá contar con un curso permanente de manejo de los alimentos e higiene personal, el que

será proporcionado por la administración de acuerdo a los que señale en materia de capacitación la Dirección de Salud en el Estado; así mismo, se les dará a conocer el contenido del presente Reglamento.

ARTICULO 480o.- Todo el personal que trabaje en los rastros, inclusive el designado por la Dirección de Salud en el Estado deberá sujetarse a un examen médico general en el que se prestará especial atención a heridas o llagas infectadas, infecciones entéricas en particular a aquellas consideradas como de reporte obligatorio.

ARTICULO 481o.- Este reconocimiento médico se efectuará invariablemente al personal antes de ser empleado y deberá repetirse cuando clínica o epidemiológicamente esté indicado y cada seis meses recabando la Tarjeta de Salud que será entregada a la Administración del rastro o matadero.

ARTICULO 482o.- Será responsabilidad de la Administración del rastro y de la Dirección de Salud en el Estado asegurarse que a ningún empleado que se sospeche padezca o sea portador de una enfermedad capaz de transmitirse por la carne o mientras presente heridas, llagas o diarrea, se le permitirá trabajar en alguna sección del matadero en una tarea donde sea posible contaminar directa o indirectamente la carne con microorganismos patógenos.

ARTICULO 483o.- Los empleados que padezcan de alguna enfermedad, deberán dar aviso en su oportunidad al responsable médico para que éste a su vez, tome las medidas que considere pertinentes.

ARTICULO 484o.- Toda persona que se corte o lesione, deberá dejar de trabajar, hasta que sea atendida debidamente, pudiendo darse el caso de que pueda continuar sus labores, provistos de un vendaje fijo o impermeable y de difícil desprendimiento, si no fuera posible reintegrarla a su trabajo, se le podrán asignar de común acuerdo actividades en las que no contacte con la carne hasta que la lesión en cuestión sane perfectamente.

ARTICULO 485o.- La administración de los rastros y mataderos deberá presentar a las Autoridades Sanitarias cuantas veces le requieran, las Tarjetas de Control Sanitario de su personal mismas que deberán estar vigentes.

ARTICULO 486.- Toda persona que trabaje en un rastro o matadero deberá lavarse las manos frecuentemente con jabón o detergente y agua corriente durante su jornada, pero invariablemente lo hará:

- I.- Antes de iniciar el trabajo;
- II.- Después de hacer uso del retrete;
- III.- Después de manejar materias contaminadas, y
- IV.- Siempre que lo considere necesario.

ARTICULO 487o.- Para los efectos del artículo anterior se colocarán avisos en lugares estratégicos que recuerden esta obligación.

ARTICULO 488o.- En las áreas donde se manipulen carne apta para consumo humano, los empleados deberán mantener su ropa de trabajo en un estado de limpieza que corresponda a la naturaleza de la tarea que cada persona lleva a cabo.

ARTICULO 489o.- La ropa protectora deberá incluir un overol o bata, casco o gorra y botas de hule, debiendo estar confeccionada con materiales 100% lavables o desechables y en ningún caso se permitirá que ésta se lave dentro de los locales donde se maneja a la carne.

ARTICULO 490o.- Las personas que trabajen dentro del área de matanza, además de contar con la ropa protectora señalada en el artículo anterior, deberán utilizar también guantes y mandil.

ARTICULO 491o.- Las personas que por cualquier razón ingresen a las instalaciones del matadero, deberán ser dotadas de ropa protectora limpia y casco, los que reintegrarán al término de su visita.

ARTICULO 492o.- No se permite depositar efectos personales o vestimenta en ninguna de las áreas del matadero, donde se trate directamente o indirectamente con producto cárnico comestible, el establecimiento contará con un lugar destinado a tal efecto.

ARTICULO 493o.- En las áreas donde se manipulen la carne y productos cárnicos, se evitará toda acción que pueda contaminarlos como: comer, fumar, escupir, toser y mascar.

ARTICULO 494o.- Si algún empleado del rastro o de la Dirección de Salud en el Estado usa guantes para realizar su trabajo, estos se mantendrán en condiciones higiénicas.

ARTICULO 495o.- Todos los locales en que se maneje carne o subproductos de ésta, tendrán lavamanos dispuestos de tal forma que sean de fácil acceso al personal, y se debe contar con agua fría y caliente, teniendo especial cuidado de que los grifos no se accionen con las manos y nunca falte jabón y depósito cerrado accionado por pedal para depositar las toallas usadas.

ARTICULO 496o.- El equipo y utensilios que se usen en los mataderos, deberán tener las características siguientes:

- I.- Superficies impermeables;
- II.- De materiales resistentes a la corrosión;
- III.- No tóxicos;
- IV.- Que no transmitan ningún olor o sabor;
- V.- Con superficie lisas;
- VI.- Sin grietas o hendiduras;
- VII.- No ser absorbentes, y
- VIII.- Ser de fácil limpieza y resistentes a la acción de los desinfectantes.

ARTICULO 497o.- Para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, se atenderá a lo establecido en la norma técnica correspondiente.

ARTICULO 498o.- El equipo y utensilios utilizados para materiales no comestibles o retenidos se marcarán para que no se usen con los productos comestibles.

ARTICULO 499o.- Los cuchillos, chairas, cuchillas, sierras u otros utensilios que se usen en las áreas de matanza y faenado, no deberán usarse para el corte, deshuesados y preparación ulterior de la carne, aunque en ambos casos se trate de productos aptos para el consumo humano.

ARTICULO 500o.- No deben almacenarse ni acumularse en las áreas de sacrificio, faenado, deshuese, corte, preparación, manipulación o empaque, recipientes, canastos, cajones, cajas ni utensilios, a menos que se requieran para su uso inmediato en alguna de las zonas señaladas.

ARTICULO 501o.- Todo el equipo y los utensilios de trabajo como: mesas, accesorios, cuchillos, cortadoras, sus vainas, exclusivamente por métodos físicos a intervalos frecuentes durante la jornada de trabajo.

ARTICULO 502o.- Si cualquiera de los utensilios o el equipo de trabajo entran en contacto con carne enferma o material contagioso o contaminante, deberán limpiarse y desinfectarse inmediatamente.

ARTICULO 503o.- Todo 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.

ARTICULO 504o.- La administración del rastro deberá procurar que:

- I.- Las operaciones de lavado, limpieza y desinfección, se efectúen de conformidad con el presente Reglamento;
- II.- Las canales o la carne y los subproductos aptos para el consumo humano, no se contaminen durante la limpieza o desinfección de los locales, equipo y utensilios;
- III.- Cuando una vagoneta, recipiente o cesta que se use en productos comestibles, entre alguna área o en contacto con productos no comestibles, se limpiará y desinfectará inmediatamente antes de volver a entrar a cualquier otra de productos aptos para el consumo humano, y
- IV.- Los residuos de las substancias utilizadas para cumplir lo preceptuado en el artículo anterior, se eliminarán mediante un enjuague minucioso con agua potable, antes de que el local, equipo o utensilios, se utilicen de nuevo para la manipulación de carne.

CAPITULO IX PRUEBAS DE LABORATORIO

ARTICULO 505o.- Los rastros deberán contar, cuando los permitan, con un laboratorio, el cual servirá para auxiliar a los inspectores en sus funciones de control sanitario de los productos.

ARTICULO 506o.- Las pruebas que se apliquen en el laboratorio, deberán ajustarse a los métodos conocidos o normalizados, a fin de que los resultados puedan interpretarse fácil y rápidamente.

ARTICULO 507o.- Cada rastro deberá efectuar un control de laboratorio independiente del que por razones de rutina establezca la Dirección de Salud en el Estado.

ARTICULO 508o.- Las pruebas que deben manejar rutinariamente los laboratorios de los rastros son:

- I.- Triquinoscopia;
- II.- Prueba de extracto volátil residual;
- III.- Ziehl-Nielsen-para determinar la presencia de bacilos ácido alcohol-resistentes;
- IV.- Bacterioscopia. Observación directa de grupo de microorganismo;
- V.- Naranja de acridina. Para marcar con fluorocromos los microorganismos en estudio, y

VI.- Determinación de pigmentos biliares en tejido graso y otros que a la luz de nuevos elementos técnicos se establezcan contando en todos los casos con la aprobación previa de la Dirección de Salud en el Estado.

CAPITULO X AREA DE REFRIGERACION

ARTICULO 509o.- Los rastros y mataderos deberán contar con locales de refrigerados para la eficaz conservación y almacenamiento de la carne.

ARTICULO 510o.- La construcción, las instalaciones de refrigeración y disposición ya sean de cámaras de congelación o de refrigeración. Almacenes de congelación o frigoríficos, deberán satisfacer los requisitos de la norma técnica correspondiente.

ARTICULO 511o.- Los rastros contarán con refrigeración, destinada preferentemente para los productos provenientes de la matanza, que no hayan sido vendidos en el área de comercialización.

ARTICULO 512o.- En el área de refrigeración no se permitirá la entrada y conservación de carnes de animales enfermos, las que serán enviadas al anfiteatro o directamente a las pailas, según determine la Autoridad Sanitaria.

ARTICULO 513o.- Concluida la Inspección Sanitaria, las canales y vísceras se pondrán a disposición de sus propietarios en el área de comercialización para su venta al público.

ARTICULO 514o.- El área de comercialización, dispondrá de las perchas necesarias para colgar las canales.

ARTICULO 515o.- El área de comercialización de vísceras contará con mesa para la venta de los productos.

ARTICULO 516o.- Las canales que no se hayan vendido, pasarán a la refrigeración dentro de los treinta minutos siguientes al cierre de dicha área. Las vísceras que no sean vendidas o recogidas por su dueño, al cerrarse el área de venta, serán utilizadas según lo prescriba el Servicio Sanitario.

ARTICULO 517o.- Las canales que se reciban en los rastros, de procedencia ajena a los mismos, deberán ser inspeccionadas por el Servicio Sanitario para que se autorice su venta si así se procede.

CAPITULO XI AREA DE ANFITEATRO, HORNO CREMATORIO Y PAILAS

ARTICULO 518o.- El anfiteatro de los rastros será un local especial que pueda cerrarse con llave que se reservará para:

El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de los animales de abastos enfermos o con síntomas de enfermedad procedentes de los corrales del propio rastro.

ARTICULO 519o.- Todo animal muerto, lesionado en los medios de transporte o en los corrales del establecimiento, se reportará al personal sanitario, el que en cada caso dictaminará si procede el sacrificio inmediato en la sala de necropsias.

ARTICULO 520o.- El traslado de los animales muertos o moribundos a la sala de necropsias, deberá hacerse en un vehículo exclusivo para dicho fin, según las especificaciones de la norma técnica correspondiente.

ARTICULO 521o.- Cuando exista duda que los animales han muerto de las enfermedades infecto-contagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obsturadas.

ARTICULO 522o.- Cuando en la necropsia se sospeche una enfermedad infecto-contagiosa transmisible al hombre o susceptible de diseminarse al resto de los animales, se tomarán las muestras representativas para su estudio en los laboratorios que la Dirección de Salud determine, así como las medidas sanitarias necesarias que se señalen en las normas técnicas, para evitar la propagación.

ARTICULO 523o.- El anfiteatro de los rastros estarán abierto durante las horas de matanza, para recibir, sacrificar, eviscerar e inspeccionar los animales destinados al mismo.

La admisión de los animales en el anfiteatro, será únicamente por orden escrita del Médico Veterinario Zootécnista encargado en turno, en la que expresen los datos de identificación.

ARTICULO 524o.- El anfiteatro estará situado de manera que se pueda tener acceso a el fácilmente desde los corrales destinados al aislamiento de esos animales.

ARTICULO 525o.- Para la construcción del anfiteatro se atenderá a lo expresado en los artículo 23, 24, 25 y 26 de este Reglamento.

ARTICULO 526o.- La carne que salga del anfiteatro como apta para el consumo humano, deberá remetirse a la sección correspondiente en condiciones adecuadas para evitar su contaminación.

ARTICULO 527o.- El área destinada al almacenamiento de carnes no aptas para consumo humano estará bajo el control del personal sanitario. Esta área deberá estar construida de manera, que impida todo riesgo de contaminar otras carnes, así como la posibilidad de que puedan sustituirse fácilmente unas por otras, y estará provista de llave y refrigeración.

ARTICULO 528o.- Las carnes y despojos impropios para el consumo mediante declaración del servicio veterinario, serán destruidos en el horno crematorio o pailas destinadas al efecto, bajo la vigilancia de sus comisionados y del personal del establecimiento y los productos industriales que resulten serán considerados como esquilmos para los efectos previstos por la fracción IV del artículo 8° de este Reglamento.

ARTICULO 529o.- En el área de pailas se efectuará:

- I.- La cocción y prensado de la sangre para sujetarla a los demás procedimientos necesarios para dejarla en condiciones de venta, como un producto de la matanza;
- II.- La cocción de cuernos para dejarlos en condiciones de venta, como producto de la matanza;
- III.- La fritura y extracción de grasas;

- IV.- La industrialización de carnes, despojos y demás esquilmos que establezca la administración, y
- V.- La destrucción de despojos que ordene la Autoridad Sanitaria.

CAPITULO XII MANEJO DE LA CARNE Y SUBPRODUCTOS NO APTOS PARA CONSUMO HUMANO

ARTICULO 530o.- 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 competentes, con el fin de identificar claramente estos productos, para su inutilización o industrialización en su caso.

ARTICULO 531o.- 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 retire o haga retirar ninguna canal, trozo de carne, órgano, vísceras, o grasa que haya sido retenida por el servicio de inspección sanitaria.

ARTICULO 532o.- Sólomente el superior jerárquico del inspector sanitario podrá permitir que salga del matadero o el material retenido, justificando en todos los casos el porqué de este hecho; para lo cual se elaborará un documento o autorización de salida que debe contener: lugar, fecha, procedencia y destino de la muestra.

CAPITULO XIII TRANSPORTE DE LOS ANIMALES Y DE LOS PRODUCTOS CARNICOS

ARTICULO 533o.- Para los efectos del presente capítulo se considerará como medio de transporte los vehículos automotores, embarcaciones, aeronaves y vagones de ferrocarril.

ARTICULO 534o.- Para los animales destinados al abasto, los transportes estarán dispuestos de manera que:

- I.- La carga y descarga sea fácil y rápida;
- II.- Si se transportan diferentes especies, éstas viajen separadas, aunque lo ideal es 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 y secreciones;
- IV.- Bajo la rejilla si la hubiere exista una superficie impermeable, tanto en los casos de plataforma única como en los de plataforma múltiple;
- V.- Siempre que se transporte animales vivos se cuidará que la ventilación sea suficiente y adecuada; así mismo, se exigirá que las jaulas o cualquier otra estructura utilizada sea fácil de limpiar y desinfectar, y

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

ARTICULO 535o.- El transporte de los productos cárnicos aptos para el consumo humano, deberá cumplir los siguientes requisitos mínimos:

I.- No se autorizará el transporte de carne en ningún o medio que se emplee para mover animales vivos o cualquier otra mercancía que pueda perjudicar la calidad sanitaria del producto, a menos que exista una solicitud expresa por parte del transportista, la cual será sancionada por la Autoridad Sanitaria, la que en su caso otorgará o no el permiso.

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

II.- Los medios del 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 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 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 piso;
- 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), así mismo deberán quedar separadas una 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, tendrán un forro interior adecuado a menos que los cortes se envuelvan separadamente antes del envasado.
- i).- Se deberá evitar cambios bruscos en la temperatura interior de los contenedores, pero si se produce un aumento accidental de ella, los productos cárnicos quedarán sujetos a una nueva evaluación, por el inspector, quien indicará el destino del cargamento;
- j).- Los subproductos comestibles si se transportan envasados, deberán cumplir con lo señalado en el inciso h). Si se transporta a granel, se usarán recipientes cerrados, de materiales no corrosivos, no tóxicos e impermeables.
- k).- Los subproductos aptos para el consumo humano deberán transportarse refrigerados, salvo el caso en el que el transporte dure menos de dos horas, en cuyo caso se utilizará un contenedor térmico o aislado.

CAPITULO XVI CASAS DE SACRIFICIO O DE MATANZA

ARTICULO 536o.- Cuando el número de animales a sacrificar o la frecuencia de la matanza no justifiquen la instalación de un rastro, la Dirección de Salud del Estado, podrá autorizar la construcción de una casa de sacrificio, a petición de los interesados, previa anuncio del Ayuntamiento del lugar.

ARTICULO 537o.- Serán requisitos mínimos para solicitar la construcción de una casa de matanza los siguientes:

- I.- Cuando la demanda de carne en un municipio sea menor de 25 cabezas de cada especie al día;
- II.- Cuando se autorice la construcción de una plaza de toros, ésta deberá contar con una casa de matanza:
- III.- Cuando se instale una plaza de toros portátil, también deberá habilitarse una área para el faenado de las reses bravas, y
- IV.- Otras que por necesidades del municipio justifiquen su instalación ya sea fija o móvil.

ARTICULO 538o.- Estas casas de matanza, deberán cumplir con todos y cada uno de los puntos de este Reglamento, en lo que respecta a situaciones netamente sanitarias.

ARTICULO 539o.- Los animales que se reciban en las casas de matanza, deberán ser inspeccionados invariablemente por personal comisionado por la Dirección de Salud en el Estado, antes y después de su sacrificio, ya sea como resultado de la lidia en la fiesta brava o como resultado de la insebilización y degüello.

ARTICULO 540o.- El desangrado de los animales deberán hacerse invariablemente colgándolos de los miembros posteriores, a una altura suficiente para que no entren en contacto con el piso y la sangre pueda ser recibida en recipientes específicos de material inoxidable. Queda prohibido derramar la sangre directamente en el piso aún cuando se cuente con declive y coladeras de rejillas.

ARTICULO 541o.- Excepcionalmente y siempre bajo la supervisión de personal de la Dirección de Salud en el Estado, se podrá autorizar el desollado y eviscerado de los animales en "mesas", siempre y cuando al término de estas labores las canales y las vísceras sean suspendidas en perchas o ganchos con altura suficiente para evitar su contaminación directa con el suelo o paredes y sean perfectamente lavados con agua potable.

ARTICULO 542o.- Las casas de matanza estarán equipadas con piletas, de agua corriente con tamaño proporcional al número de animales sacrificados para el lavado de las vísceras.

ARTICULO 543o.- Sin excepción alguna, los encargados de estas casas de matanza, solicitarán a las Autoridades Sanitarias competentes, los servicios de un inspector sanitario, el que deberá estar presente desde el arribo de los animales a las instalaciones, hasta la salida de los productos cárnicos.

ARTICULO 544o.- El inspector deberá realizar la inspección ante y post-mortem sellan personalmente o por conducto de un ayudante, los productos que se encuentren aptos para el consumo humano y desechando en su caso, aquellos productos que por alguna causa no lo sean, procediendo de inmediato a su inutilización por alguno de los métodos autorizados.

ARTICULO 545o.- La carne, las vísceras y todos los productos comestibles que resulten del sacrificio y faenado en las casas de matanza, deberán distribuirse a la brevedad posible.

TITULO DECIMO SEXTO RECLUSORIOS Y CENTROS DE READAPTACION SOCIAL

CAPITULO I DISPOSICIONES COMUNES

ARTICULO 546o.- Son reclusorios, las instalaciones públicas destinadas a la internación de personas que se encuentren restringidas de su libertad corporal, a causa de una resolución judicial o administrativa.

ARTICULO 547o.- Son centros de readaptación social, los establecimientos destinados a proporcionar tratamiento específico a los internos privados de su libertad corporal en cumplimiento a una sentencia judicial expedida por la autoridad competente para lograr su reintegración a la sociedad.

ARTICULO 548o.- Las disposiciones contenidas en este Reglamento regirán en los reclusorios y centros de readaptación social, estatales o municipales.

ARTICULO 549o.- Este ordenamiento se aplicará en lo conducente a las instituciones estatales y municipales destinadas a la reclusión o custodia preventiva de personas.

ARTICULO 550o.- Para la recepción de los internos, se implantará un programa técnico y específico.

ARTICULO 551o.- La Dirección de Salud en el Estado, vigilará permanentemente que los reclusorios y centros de readaptación social, disponga de los elementos materiales adecuados para proporcionar a los internos, alimentación suficiente e higiénica, así como utensilios propios para consumirla.

ARTICULO 552o.- El personal que intervenga en la preparación y manejo de alimentos, deberán contar con Tarjeta de Control Sanitario vigente y se mantendrá permanentemente aseado en su persona e indumentaria.

ARTICULO 553o.- La Dirección de Salud en el Estado, vigilará permanentemente que los internos reciban uniformes apropiados y en los dormitorios se haga el cambio de ropa de cama en forma constante, asegurando su limpieza e higiene.

ARTICULO 554o.- Queda prohibido estrictamente el uso de mazmorras o habitaciones similares, que atente contra la salud física y mental de los internos y la aplicación de aquellas sanciones que sean infamantes o humillantes y atenten en general contra la dignidad humana.

ARTICULO 555o.- Los epilécticos, desviados sexuales y francos enfermos mentales, recibirán tratamiento en el área de conducta especial.

ARTICULO 556o.- En todo caso se procurará que la privación de libertad no provoque daño psicológico en el recluso.

ARTICULO 557o.- El personal que labore en reclusorios o centros de readaptación social, no deberá padecer enfermedades transmitibles.

ARTICULO 558o.- En los reclusorios y centros de readaptación social, se establecerá un programa de acción para el funcionamiento eficaz de los servicios generales, siendo estos sistemas eléctrico, incinerador, lavandería, cocina, sistema de agua potable y aguas negras, aprovisionamiento de combustibles, sistema de bombeo, transporte y todo lo demás destinado al buen funcionamiento material del inmueble para la conservación de sus instalaciones.

ARTICULO 559o.- El desarrollo de las actividades laborales se realizará en condiciones tales que no generen riesgo o daño a la salud de los internos.

ARTICULO 560o.- En estas instituciones queda prohibida la introducción, uso, posesión y comercio de bebidas alcohólicas estupefacientes, psicotrópicos, sustancias tóxicas, armas y en general, instrumentos cuyo uso ponga en peligro la vida y la seguridad de los internos, así como el establecimiento.

ARTICULO 561o.- Se supervisará que las terapias de readaptación sugeridas y aprobadas, se proporcionen a los internos, así como el tratamiento otorgado en caso de la segregación. Si se presentara enfermedad grave o fallecimiento de algún recluso, además de la comunicación hecha a los familiares se dará aviso a la Autoridad Sanitaria Estatal.

CAPITULO II DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS

ARTICULO 562o.- Cada una de las áreas de reclusorios y centros de readaptación social, dispondrá de las instalaciones sanitarias adecuadas para que el recluso pueda satisfacer sus necesidades naturales en forma higiénica y decorosa.

ARTICULO 563o.- Los reclusorios y centros de readaptación social, contarán con áreas de comedor, dormitorio y baños de regadera en buenas condiciones de higiene, y según el caso, de instalaciones recreativas y guarderías.

ARTICULO 564o.- Las instalaciones de baño deberán ser adecuadas para que los reclusos puedan tomar un baño mínimo cada tercer día y recibir los medios necesarios para el cuidado del cabello y barba.

ARTICULO 565o.- En lo que se refiere a los aspectos de iluminación, ventilación, sistema eléctrico, incinerador, lavandería, cocina, sistema de agua potable y aguas negras en los reclusorios y centros de readaptación social, se sujetará a lo dispuesto en la norma técnica correspondiente.

ARTICULO 566o.- Los reclusorios y centros de readaptación social deberán integrar un servicio médico para la atención de los internos.

ARTICULO 567o.- Deberá contarse con espacios suficientes para que los reclusos practiquen ejercicios o deportes.

CAPITULO III DE LOS SERVICIOS MEDICOS

ARTICULO 568o.- El servicio médico se ocupará de establecer programas de atención además de las revisiones y estudios de inicio, evolución y prelibertad a los internos. Así mismo, deberá llevar campañas constantes en relación con la prevención de enfermedades, la higiene general de la institución, educación sexual, así como de la supervisión de las dietas y menús que otorguen a los internos; aquellos que soliciten atención a su costa por médico particular, lo podrán hacer bajo la

supervisión del servicio médico de la institución y mediante aprobación de la dirección del centro de readaptación o reclusorios.

ARTICULO 569o.- En los centros de reclusión para mujeres, se proporcionará a éstas atención médica especializada y alimentación adecuada durante el embarazo y servicios ginecológicos y obstétricos en caso de emergencia.

ARTICULO 570o.- En caso de tratamiento médico o psiquiátrico, si el interno no estuviese en condiciones de otorgar o negar su consentimiento, podrá suplirse éste por el cónyuge, ascendiente, descendiente mayores de edad o de personas previamente designados por el interno y solo en ausencia de uno de estos, por el director del establecimiento. Dicho consentimiento deberá formularse por anticipado y en forma expresa. En caso de emergencia, se considerará otorgado el consentimiento cuando la vida del interno se encuentre en peligro a juicio del jefe de los servicios médicos.

ARTICULO 571o.- Quedan prohibidas las prácticas experimentadas biomédicas.

ARTICULO 572o.- Periódicamente los miembros del servicio médico supervisarán la higiene de las áreas que integren el reclusorio o centro de readaptación social.

ARTICULO 573o.- Los dormitorios o secciones destinadas a la custodia en aislamiento serán visitadas diariamente por el médico general o por el médico psiquiatra del establecimiento según el caso.

TITULO DECIMO SEPTIMO TRANSPORTE ESTATAL Y MUNICIPAL

CAPITULO UNICO

ARTICULO 574o.- Los vehículos destinados al servicio de transporte de pasajeros y de carga, deberán cumplir con las condiciones sanitarias, de prevención y control de contaminación de conformidad con las normas técnicas sanitarias y ecológicas correspondientes.

ARTICULO 575o.- Los vehículos deberán ser aseados diariamente, o en su caso, cada cambio de turno o nuevo servicio.

ARTICULO 576o.- Los vehículos deberán evitar la contaminación ambiental, en los términos de las disposiciones ecológicas aplicables.

ARTICULO 577o.- Los vehículos deberán ser desinfectados en los términos de las disposiciones aplicables correspondiente.

ARTICULO 578o.- Queda prohibido arrojar basura y fumar dentro de los vehículos de pasajeros, debiendo señalar esta disposición mediante letreros preventivos.

ARTICULO 579.- Cuando los vehículos se encuentren en circulación, queda prohibido arrojar basura a la vía pública, señalando esta disposición mediante letreros visibles, y con su respectiva regulación de conformidad con la norma técnica correspondiente.

ARTICULO 580o.- Los vehículos deberán ser programados para recibir mantenimiento preventivo y correctivo, a fin de proporcionar un servicio cómodo y seguro a la población.

ARTICULO 581o.- Los vehículos de pasajeros únicamente deberán transportar el número de personas autorizadas por el Reglamento del Departamento de Tránsito en el Estado.

ARTICULO 582o.- Se prohíbe el transporte de combustibles en envases abiertos.

ARTICULO 583o.- No se permitirá a los operadores conducir en estado de ebriedad o bajo los efectos de sustancias o enervantes psicotrópicas; así mismo se prohíbe dar servicio a pasajeros que aborden los vehículos colectivos en esas mismas condiciones.

ARTICULO 584o.- En cada terminal de autotransportes colectivos deberá existir servicio sanitario para ambos sexos con lavabo, excusado y mingitorio para los usuarios del servicio; además se contará con baños y casilleros para el personal.

ARTICULO 585o.- Los operadores deberán sujetarse a un examen médico cada seis meses como mínimo y contarán con la Tarjeta de Salud respectiva de acuerdo a la norma técnica correspondiente.

ARTICULO 586o.- Las violaciones a éste Reglamento serán sancionadas por la Autoridad Sanitaria, el Departamento de Tránsito del Estado y las Autoridades del Ayuntamiento correspondientes según el ámbito de su competencia.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente reglamento deroga todas las disposiciones sobre estas materias que se opongan al mismo.

SEGUNDO.- Este Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial "La Sombra de Arteaga".

DADO EN EL PALACIO DE LA CORREGIDORA, EN LA CIUDAD DE QUERÉTARO, QRO A LOS VEINTICUATRO DIAS DEL MES DE JULIO DE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y UNO.

ATENTAMENTE.
"SUFRAGIO EFECTIVO. NO REELECCION"

Gobernador Constitucional del Estado de Querétaro.
LIC. MARIANO PALACIOS ALCOCER.

Secretario de Gobierno.
LIC. JOSE MARIA HERNANDEZ SOLIS.

Director de Salud en el Estado.
DR. JOSE DE LA CRUZ BARRON LUGO.

REGLAMENTO DE LA LEY DE SALUD DEL ESTADO DE QUERÉTARO EN MATERIA DE SALUBRIDAD SOCIAL: PUBLICADO EN EL PERIÓDICO OFICIAL DEL GOBIERNO DEL ESTADO "LA SOMBRA DE ARTEAGA", EL 25 DE JULIO DE 1991 (P. O. No. 30)