

**REGLAMENTO DE SALUD  
PARA EL MUNICIPIO DE OTHÓN P. BLANCO**

**TÍTULO PRIMERO  
DISPOSICIONES GENERALES**

**CAPÍTULO I  
DEL OBJETO DEL REGLAMENTO**

**ARTÍCULO 1°.-** El presente Reglamento es de orden público e interés social y tiene por objeto establecer y desarrollar las normas, medidas, disposiciones y atribuciones del Ayuntamiento en materia de salubridad municipal, así como las medidas y disposiciones sanitarias a que deben sujetarse los establecimientos y servicios a que se refiere la Ley de Salud para el Estado de Quintana Roo y este ordenamiento.

**ARTÍCULO 2°.-** Para los efectos del presente Reglamento se debe entender por:

- I. **Autoridad sanitaria municipal:** la que se determine por su competencia, en el Reglamento de la Administración Pública Municipal del Municipio de Othón P. Blanco;
- II. **Autoridad en Obras Públicas, Desarrollo Urbano y Ecología Municipal:** la que se determine por su competencia, en el Reglamento de la Administración Pública Municipal del Municipio de Othón P. Blanco;
- III. **Ayuntamiento:** Ayuntamiento del Municipio Othón P. Blanco;
- IV. **Baño público:** Los establecimientos en donde se proporcionan servicios que utilicen el agua para el aseo personal, deporte o uso medicinal y a los que pueda concurrir el público, comprendiéndose dentro de tales los servicios de regaderas, vapor, sauna, masaje y albercas;
- V. **Cárcel municipal:** Edificio o local destinado a la detención, reclusión o arresto consistente en la privación de la libertad por un periodo que no podrá excederse de treinta y seis horas, el cual será distinto a los destinados de indiciados, procesados o sentenciados;
- VI. **Cementerio o panteón:** El establecimiento, ya sea público o concesionado, dedicado a la inhumación, exhumación y reinhumación de cadáveres y restos humanos;
- VII. **Centro de reunión y espectáculos:** Los establecimientos destinados a la concurrencia o concentración de personas con fines recreativos, sociales, artísticos, religiosos, deportivos, culturales, esparcimiento o de docencia;
- VIII. **Construcción:** Toda edificación o local que se destine a la habitación, comercio, enseñanza, recreación, trabajo o cualquier otro uso con excepción de los establecimientos de salud;
- IX. **Control sanitario:** El conjunto de acciones de orientación, educación, muestreo, inspección, verificación y, en su caso, la aplicación de medidas de seguridad y sanciones, que ejerce la autoridad sanitaria municipal, en base a las Normas Oficiales Mexicanas, las contenidas en la Ley, el presente Reglamento y otras disposiciones aplicables;
- X. **Ley:** Ley de Salud del Estado de Quintana Roo;
- XI. **Mercado, tianguis y centro de abasto:** Sitio público destinado a la compra venta de productos al mayoreo y menudeo en general, en forma permanente o en días determinados;
- XII. **Municipio:** Municipio de Othón P. Blanco;
- XIII. **Proceso de alimentos para establecimientos semifijos y ambulantes:** La o las actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento, expendio o suministro al público de los productos sujetos a control sanitario que se destinen al comercio en vía pública;

**XIV. Reglamento:** Reglamento de Salud para el Municipio de Othón P. Blanco, y

**XV. Transporte:** Todo vehículo destinado al traslado de carga, objetos o urbano de pasajeros en autobuses en ruta establecida en sus modalidades de colectivo, individual y especializado, concesionados por el Estado o el Ayuntamiento, cualquiera que sea su medio de propulsión.

**ARTÍCULO 3°.-**El Ayuntamiento, por conducto de la autoridad sanitaria municipal y sus organismos auxiliares, ha de vigilar que se cumpla, dentro del ámbito de su competencia, con todas las disposiciones de la Ley y el presente Reglamento, además de colaborar con todos los medios que tenga a su alcance, para mejorar la salud pública en el Municipio.

**ARTÍCULO 4°.-** Para cumplir con las obligaciones a que se refiere el artículo anterior, el Ayuntamiento ha de contar con personal promotor de la salud municipal y proporcionar servicios asistenciales a la población que no corresponda ser atendida por las autoridades de salud federal y estatal.

**ARTÍCULO 5°.-**El Ayuntamiento, por conducto de la Presidencia Municipal, ha de promover la celebración de convenios de colaboración o coordinación que procedan y se hagan necesarios, a efecto de establecer y administrar en las colonias y poblaciones con mayor atraso social y económico del Municipio, dispensarios médicos a bajo costo, en apoyo de la población marginada.

**ARTÍCULO 6°.-** En función de los convenios de colaboración que con base en la legislación de la materia se puedan celebrar entre los Gobiernos Federal, Estatal y Municipal con el fin de coadyuvar para la intervención del municipio en materia de salubridad general y local, en el mejoramiento de los niveles de bienestar social de los habitantes del Municipio, el Ayuntamiento debe promover la creación de instituciones y establecimientos de protección a menores, así como de centros en que se dé atención a personas con padecimientos mentales y ancianos en estado de abandono.

**ARTÍCULO 7°.-**El Ayuntamiento debe promover la participación de los prestadores de servicios de salud pública, social y privados y de las instituciones de estudios superiores, a fin de proporcionar atención médica gratuita a la población no amparada y de los proveedores procurar la disponibilidad de medicamentos a bajos precios.

**ARTÍCULO 8°.-** Es obligación de las autoridades municipales, notificar de inmediato a la autoridad sanitaria estatal la presencia de enfermedades infecto-contagiosas que representen un riesgo para la salud general, como son: sida, peste, cólera, dengue, paludismo, chikungunya, rabia, epidemias y demás previstas en la Ley.

**ARTÍCULO 9°.-** La autoridad sanitaria municipal, dentro del área de su competencia, ha de determinar los casos en que deba proceder a la descontaminación microbiana o parasitaria, desinfección, desinsectación, fumigación u otras medidas de saneamiento de los lugares, edificios, vehículos, servicios y establecimientos a que se refiere el presente ordenamiento.

## **CAPÍTULO II DE LA INTERVENCIÓN DEL MUNICIPIO EN MATERIA DE SALUBRIDAD GENERAL**

**ARTÍCULO 10.-** El Ayuntamiento podrá participar en materia de salubridad general por sí en coordinación con las autoridades federales y estatales, en la realización de programas y campañas municipales orientadas a prevenir y disminuir el alcoholismo, el tabaquismo y la drogadicción, asimismo realizando operativos cero tolerancia en las zonas de mayor influencia donde se lleven a cabo este tipo de prácticas a efecto de contrarrestar enfermedades y accidentes.

**ARTÍCULO 11.-** Es atentatorio contra la salud y debe ser sancionado por el Ayuntamiento, en los términos que previene la Ley, el presente ordenamiento y otras disposiciones reglamentarias y legales, expender, suministrar o vender al público, alimentos y bebidas alcohólicas o no alcohólicas, que se encuentren en estado de descomposición o adulterados, ya sea en estado natural, mezclados, preparados, adicionados o acondicionados, para su consumo dentro o fuera del mismo establecimiento.

La autoridad sanitaria municipal ha de practicar las visitas de inspección y revisión necesarias para garantizar el cumplimiento de este dispositivo.

**ARTÍCULO 12.-** En cumplimiento con lo dispuesto en el artículo 309 de la Ley, le corresponde al Ayuntamiento, en el ámbito de sus competencias, dictar medidas para corregir las irregularidades que se hubiesen encontrado en los establecimientos y servicios a que se refiere la fracción XVIII del artículo 5º, apartado "A", así como los establecimientos y servicios a que se refiere el apartado "B" del referido artículo de la Ley, notificándolas al interesado y dándole un plazo adecuado para su corrección.

### **CAPÍTULO III DE LA INTERVENCIÓN DEL MUNICIPIO EN MATERIA DE LA SALUBRIDAD LOCAL**

**ARTÍCULO 13.-** El Ayuntamiento podrá participar en materia de salubridad local por sí o en coordinación con las autoridades estatales, de conformidad a lo dispuesto por la Ley. Es competencia del Ayuntamiento ejercer, por conducto de la autoridad sanitaria municipal, el control sanitario de los establecimientos y servicios siguientes:

- I. Mercados, tianguis y centros de abasto;
- II. Construcciones;
- III. Cementerios, crematorios y funerarias;
- IV. Limpieza pública;
- V. Rastros;
- VI. Agua potable y alcantarillado;
- VII. Establos, granjas avícolas, porcícolas, apiarios y establecimientos similares;
- VIII. Cárcel municipal;
- IX. Baños y sanitarios públicos;
- X. Centros de reunión y espectáculos;
- XI. Establecimientos dedicados a la prestación de servicios como peluquerías, salones de belleza, estéticas, casas de masaje y otros similares;
- XII. Tintorerías, lavanderías y similares;
- XIII. Establecimientos para el hospedaje;
- XIV. Transporte público municipal;
- XV. Estaciones de servicio otros giros de almacenes que distribuyan o expendan sustancias inflamables tóxicas o de alta combustión;
- XVI. Prevención y control de la rabia en animales y seres humanos;
- XVII. Vendedores semifijos y ambulantes, y
- XVIII. Las demás materias que determina la Ley, el presente Reglamento y otras disposiciones legales aplicables.

**ARTÍCULO 14.-** Los establecimientos y servicios señalados en el artículo 13 del presente Reglamento, requieren para su funcionamiento la autorización que otorga la Dirección de Ingresos de la Tesorería del

Ayuntamiento y deben dar aviso por escrito a los Servicios Estatales de Salud en el plazo de treinta días naturales antes del inicio de operaciones, en los términos que dispone la Ley.

**ARTÍCULO 15.-** Las personas encargadas del despacho, manejo, expendio, proceso o suministro al público de alimentos y bebidas, tanto alcohólicas como no, en estado natural, mezclados, preparados, adicionados o acondicionados, para su consumo dentro o fuera del mismo establecimiento, señalados en el artículo 13 fracciones I y XVII del presente Reglamento, deberán cumplir con las siguientes disposiciones, según corresponda para los establecimientos fijos, semifijos o ambulantes: (NOM-120-SSA1-1994, Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas)

#### **I. Instalaciones y áreas:**

- a) Los establecimientos fijos, semifijos o ambulantes deben contar con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos o bebidas, y
- b) Los pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas.

#### **II. Equipo y utensilios:**

- a) Los equipos deben ser instalados en forma tal que el espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y piso, permita su limpieza y desinfección;
- b) El equipo y los utensilios empleados en las áreas en donde se manipulen directamente materias primas, alimentos o bebidas sin envasar, y que puedan entrar en contacto con ellos, deben ser lisos y lavables, sin roturas;
- c) Los materiales que puedan entrar en contacto directo con alimentos, bebidas, o materias primas, se deben poder lavar y desinfectar adecuadamente;
- d) En los equipos de refrigeración y congelación se debe evitar la acumulación de agua, y
- e) Los equipos de refrigeración y congelación deben contar con un termómetro o con un dispositivo de registro de temperatura en buenas condiciones de funcionamiento y colocado en un lugar accesible para su monitoreo.

#### **III. Servicios:**

- a) Debe disponerse de agua potable, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución;
- b) Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua deben estar protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecer tapados. Sólo se podrán abrir para su mantenimiento, limpieza o desinfección y verificación siempre y cuando no exista riesgo de contaminar el agua;
- c) Para evitar plagas provenientes del drenaje, éste debe estar provisto de trampas contra olores, y coladeras o canaletas con rejillas, las cuales deben mantenerse libres de basura, sin estancamientos y en buen estado. Cuando los drenajes no permitan el uso de estos dispositivos, se deberán establecer otras medidas que cumplan con la misma finalidad;
- d) Los establecimientos deben disponer de un sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales, el cual debe estar libre de reflujos, fugas, residuos, desechos y fauna nociva;
- e) Cuando se requiera, los drenajes deben estar provistos de trampas de grasa;
- f) Se debe contar con iluminación que permita la realización de las operaciones de manera higiénica, y
- g) Los focos y las lámparas que puedan contaminar alimentos o bebidas sin envasar, en caso de rotura o estallido, deben contar con protección o ser de material que impida su astillamiento.

#### **IV. Almacenamiento:**

- a) Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de materia prima, alimentos o bebidas que se manejen. Se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos;
- b) El almacenamiento de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, se debe hacer en un lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación o almacenado de materias primas, alimentos o bebidas. Los recipientes, frascos, botes, bolsas de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, deben estar cerrados e identificados;
- c) Las materias primas, alimentos o bebidas, deben colocarse en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación;
- d) La colocación de materias primas, alimentos o bebidas se debe hacer de tal manera que permita la circulación del aire;
- e) La estiba de productos debe realizarse evitando el rompimiento y exudación de empaques y envolturas, y
- f) Los implementos o utensilios tales como escobas, trapeadores, recogedores, fibras y cualquier otro empleado para la limpieza del establecimiento, deben almacenarse en un lugar específico de tal manera que se evite la contaminación de las materias primas, los alimentos o bebidas.

#### **V. Control de operaciones:**

- a) Los equipos de refrigeración se deben mantener a una temperatura máxima de 7°C;
- b) Los equipos de congelación se deben mantener a una temperatura que permita la congelación del producto;
- c) Se debe evitar la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado;
- d) Los alimentos o bebidas procesados no deben estar en contacto directo con los no procesados, aun cuando requieran de las mismas condiciones de temperatura o humedad para su conservación, y
- e) El establecimiento periódicamente debe dar salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.

#### **VI. Control de materias primas:**

- a) Los establecimientos que preparen o elaboren alimentos o bebidas deben inspeccionar o clasificar sus materias primas e insumos antes de la producción o elaboración del producto;
- b) No utilizar materias primas que ostenten fecha de caducidad vencida;
- c) Tener identificadas sus materias primas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente;
- d) Separar y eliminar del lugar las materias primas que evidentemente no sean aptas, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones;
- e) Cuando aplique, las materias primas deben mantenerse en envases cerrados para evitar su posible contaminación, y
- f) No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad.

#### **VII. Control del envasado:**

- a) Los envases y recipientes que entren en contacto directo con la materia prima, alimento o bebida, se deben almacenar protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña;
- b) Se debe asegurar que los envases se encuentren limpios, en su caso desinfectados y en buen estado antes de su uso;
- c) Los materiales de envase primarios deben ser inocuos y proteger al producto de cualquier tipo de contaminación o daño exterior;
- d) Los materiales de empaque y envases de materias primas no deben utilizarse para fines diferentes a los que fueron destinados originalmente, a menos que se eliminen las etiquetas, las leyendas y se habiliten para el nuevo uso en forma correcta, y
- e) Los recipientes o envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica, no deben ser reutilizados para alimentos o bebidas y deben ser dispuestos de manera tal que no sean un riesgo de contaminación a las materias primas, productos y materiales de empaque.

#### **VIII. Control del agua en contacto con los alimentos:**

- a) El agua que esté en contacto directo con alimentos, bebidas, materias primas, superficies en contacto con el mismo, envase primario o aquella para elaborar hielo debe ser potable y cumplir con los límites permisibles de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales establecidos en la Modificación a la NOM-127-SSA1-1994, debiendo llevarse un registro diario del contenido de cloro residual libre;
- b) En caso de que no se cuente con la documentación que demuestre el cumplimiento del punto anterior, se deberá utilizar una fuente alterna o tomar las medidas necesarias para hacerla potable antes de añadirla a los alimentos, bebidas o de transformarla en hielo para enfriar los alimentos o bebidas, y
- c) El vapor utilizado en superficies que estén en contacto directo con las materias primas, alimentos o bebidas, no debe contener ninguna sustancia que pueda representar riesgo a la salud o contaminar al producto.

#### **IX. Mantenimiento y limpieza:**

- a) Los equipos y utensilios deben estar en buenas condiciones de funcionamiento;
- b) Después del mantenimiento o reparación del equipo se debe inspeccionar con el fin de eliminar residuos de los materiales empleados para dicho objetivo. El equipo debe estar limpio y desinfectado previo a su uso en el área de producción;
- c) Al lubricar los equipos se debe evitar la contaminación de los productos que se procesan;
- d) Se deben emplear lubricantes grado alimenticio en equipos o partes que estén en contacto directo con el producto, materias primas, envase primario, producto en proceso o producto terminado sin envasar;
- e) Las instalaciones (incluidos techo, puertas, paredes y piso), baños, cisternas, tinacos y mobiliario deben mantenerse limpios);
- f) Las uniones en las superficies de pisos o paredes recubiertas con materiales no continuos en las áreas de producción o elaboración de alimentos o bebidas deben permitir su limpieza;
- g) Los baños deben estar limpios y desinfectados y no deben utilizarse como bodega o para fines distintos para los que están destinados;
- h) Los agentes de limpieza para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad, evitando que entren en

contacto directo con materias primas, producto en proceso, producto terminado sin envasar o material de empaque;

- i) Los agentes de desinfección para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad;
- j) La limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades del proceso y del producto de que se trate, y
- k) El equipo y los utensilios deben limpiarse de acuerdo con las necesidades específicas del proceso y del producto que se trate.

#### **X. Control de plagas:**

- a) El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de alimentos o bebidas;
- b) No se debe permitir la presencia de animales domésticos, ni mascotas dentro de las áreas de producción o elaboración de los productos;
- c) Se deben tomar medidas preventivas para reducir las probabilidades de infestación y de esta forma limitar el uso de plaguicidas;
- d) Debe evitarse que en los patios del establecimiento existan condiciones que puedan ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas, tales como: equipo en desuso, desperdicios y chatarra, maleza o hierbas, encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado;
- e) Los drenajes deben tener cubierta apropiada para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas;
- f) En las áreas de proceso no debe encontrarse evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva;
- g) Cada establecimiento debe tener un sistema o un plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva, incluidos los vehículos de acarreo y reparto propios;
- h) En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, deben adoptarse medidas de control para su eliminación por contratación de servicios de control de plagas o autoaplicación, en ambos casos se debe contar con licencia sanitaria;
- i) Los plaguicidas empleados deben contar con registro emitido por la autoridad competente;
- j) Los plaguicidas deben mantenerse en un área, contenedor o mueble aislado y con acceso restringido, en recipientes claramente identificados y libres de cualquier fuga, de conformidad con lo que se establece en las disposiciones legales aplicables, y
- k) En caso de contratar los servicios de una empresa, se debe contar con certificado o constancia del servicio proporcionado por la misma. En el caso de autoaplicación, se debe llevar un registro. En ambos casos debe constar el número de licencia sanitaria expedida por la autoridad correspondiente.

#### **XI. Manejo de residuos:**

- a) Se deben adoptar medidas para la remoción periódica y el almacenamiento de los residuos. No deberá permitirse la acumulación de residuos, salvo en la medida en que sea inevitable para el funcionamiento de las instalaciones;
- b) Los residuos generados durante la producción o elaboración deben retirarse de las áreas de operación cada vez que sea necesario o por lo menos una vez al día, y
- c) Se debe contar con recipientes identificados y con tapa para los residuos.

## **XII. Salud e higiene del personal:**

- a) Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos o bebidas. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido;
- b) El personal debe presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios;
- c) Al iniciar la jornada de trabajo, la ropa de trabajo debe estar limpia e íntegra;
- d) Cubrirse el cabello con cubre pelo o gorro, de preferencia de color blanco o claro, así como también utilizar cubre boca;
- e) Mantener las manos limpias, con las uñas cortadas y sin esmalte, libres de anillos o pulseras;
- f) Al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, toda persona que opere en las áreas de producción o elaboración, o que esté en contacto directo con materias primas, envase primario, alimentos o bebidas, debe lavarse las manos;
- g) Si se emplean guantes, estos deben mantenerse limpios e íntegros. El uso de guantes no exime el lavado de las manos antes de su colocación;
- h) La ropa y objetos personales deberán guardarse fuera de las áreas de producción o elaboración de alimentos o bebidas, y
- i) No se permite fumar, comer, beber, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos o bebidas, materias primas y envase primario. Evitar estornudar o toser sobre el producto.

## **XIII. Transporte:**

- a) Los alimentos o bebidas, deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación;
- b) Se deben proteger los alimentos o bebidas de la contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte;
- c) Los alimentos o bebidas que requieren refrigeración o congelación deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas o recomendadas por el fabricante o productor, y
- d) Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación de alimentos o bebidas.

**XIV.** Todo el personal que opere en las áreas de producción o elaboración debe capacitarse en las buenas prácticas de higiene, por lo menos una vez al año.

**ARTÍCULO 16.-** Son autoridades competentes en materia de salud en el municipio:

- I. La Presidencia Municipal;
- II. La Secretaría General del Ayuntamiento;
- III. La Tesorería del Ayuntamiento;
- IV. La Regidora o el Regidor titular de la Comisión de Salud Pública y Asistencia Social;
- V. La Autoridad en Obras Públicas, Desarrollo Urbano y Ecología Municipal;



- VI. La Autoridad Sanitaria Municipal;
- VII. La Dirección de Servicios Públicos Municipales, y
- VIII. Los demás que los reglamentos o leyes determinen.

**TÍTULO SEGUNDO**  
**DISPOSICIONES ESPECIALES PARA ESTABLECIMIENTOS, SERVICIOS Y GIROS.**

**CAPÍTULO I**  
**DE LOS MERCADOS, TIANGUIS Y CENTROS DE ABASTO**

**ARTÍCULO 17.-** Los comerciantes de los mercados, tianguis y centros de abasto, sean provisionales o permanentes, tienen la obligación de contar con tarjeta de salud expedida por la autoridad sanitaria competente para aquellos manejadores de alimentos, y las demás obligaciones previstas en el artículo 35 del Reglamento de Mercados del Municipio de Othón P. Blanco y en el artículo 29 del Reglamento para la Prestación del Servicio Público de Limpia, Recolección, Transporte, Tratamiento y Disposición Final de Residuos Sólidos en el Municipio y contar con la documentación propia que regule la actividad que desempeñe.

**ARTÍCULO 18.-** Además de lo previsto en el artículo 36 del Reglamento de Mercados del Municipio de Othón P. Blanco y en el artículo 45 del Reglamento para Regular el Uso de la Vía Pública en el Ejercicio de la Actividad Comercial en el Municipio de Othón P. Blanco, queda estrictamente prohibido a los comerciantes de los mercados, tianguis y centros de abasto:

- I. Vender y consumir alcohol y toda clase de bebidas embriagantes dentro de su establecimiento;
- II. Vender materiales inflamables y explosivos, y
- III. Hacer uso de veladoras, velas, petróleo y otros materiales similares que puedan constituir peligro para la seguridad del mercado, locales o establecimientos.

**ARTÍCULO 19.** Los locatarios o personas encargadas de puestos que ofrezcan alimentos o bebidas en los mercados, tianguis o centros de abasto deberán cumplir además de las obligaciones señaladas en el artículo 15 del presente reglamento, con las siguientes disposiciones:

- I. Queda prohibido manejar dinero durante la elaboración de los alimentos. Las personas encargadas de efectuar el cobro de los servicios evitarán el contacto directo con los alimentos;
- II. Los propietarios, encargados o tablajeros que expendan productos cárnicos de puerco, res y pollo, los deberán resguardar en cuartos fríos y evitar que la carne entre en contacto con el piso del local;
- III. La harina, azúcar granulada, especias y los productos que se expendan a granel deberán estar protegidos del polvo, humedad y fauna nociva;
- IV. Se prohíbe la venta de productos enlatados abombados, golpeados o que presenten signos de alteración, y
- V. Las demás que establezcan otras disposiciones legales y reglamentarias.

**ARTÍCULO 20.-** En las áreas públicas municipales de los mercados, tianguis, centros de abasto u otras plazas; la autoridad sanitaria municipal deberá aplicar las acciones inherentes al control de vectores, mediante técnicas como fumigación, aspersión, nebulización y similares, para efecto de proteger la salud pública municipal.

**CAPÍTULO II**  
**DE LAS CONSTRUCCIONES.**

**ARTÍCULO 21.-** Las construcciones, reconstrucciones, modificaciones y adaptaciones que se realicen dentro del Municipio deben satisfacer, además de las especificaciones técnicas establecidas por la reglamentación correspondiente, los aspectos sanitarios necesarios de iluminación, ventilación, instalaciones sanitarias y contra accidentes, conforme lo dispone la Ley, los considerados en este Reglamento y demás normas y disposiciones aplicables.

**ARTÍCULO 22.-** Cuando una construcción o edificación sea destinada a un servicio público o al público, además de cumplir con los requisitos previstos en otras disposiciones aplicables y los necesarios de iluminación, ventilación, instalaciones sanitarias y contra accidentes, debe contar con servicio de agua corriente y retretes públicos, los que deben reunir las condiciones técnicas sanitarias correspondientes.

Las coladeras deberán contar con obturador hidráulico, conectado al albañal. Los desagües, alcantarillas o similares, deberán contar con protección para evitar el acceso y desarrollo de fauna nociva. Para el mismo fin se evitará la acumulación de cacharros y materiales inservibles.

**ARTÍCULO 23.-** Los edificios y locales terminados, deben destinarse al uso que les fue autorizado y ser verificados por la autoridad sanitaria municipal, la cual ha de expedir el permiso sanitario para la construcción, reconstrucción, modificación total, parcial, cambio a régimen de condominio o regularización de edificios públicos, particulares, según el giro o el uso que se destine o pretenda destinar el inmueble, sin perjuicio de las atribuciones de otras dependencias estatales o municipales.

**ARTÍCULO 24-** Los propietarios o poseedores de terrenos no construidos ubicados en la zona urbana de las poblaciones del Municipio, deben mantenerlos cercados con barda perimetral o malla ciclónica y limpios de basura y maleza, evitando encharcamientos de agua y la acumulación de escombros y cuando signifiquen un peligro por su insalubridad o inseguridad, la autoridad sanitaria municipal podrá ordenar la ejecución de las obras o trabajos que estime de urgencia con cargo a sus poseedores o propietarios, cuando no las realicen dentro de los plazos concedidos, igual disposición ha de regir para los propietarios de los edificios abandonados o en estado ruinoso.

No se permitirá la construcción o adaptación de instalaciones que tengan como fin el albergue, cría o explotación de animales dentro de las zonas urbanas.

Lo relativo a la conservación de predios y edificaciones ha de ajustarse a lo previsto en el artículo 110 del Reglamento de Desarrollo Urbano y Seguridad Estructural para el Municipio de Othón P. Blanco y en el artículo 43 del Reglamento para la Prestación del Servicio Público de Limpieza, Recolección, Transporte, Tratamiento y Disposición Final de Residuos Sólidos en el Municipio de Othón P. Blanco.

El cobro de la limpieza de los predios baldíos, se debe realizar de acuerdo a lo establecido en los artículos 114 y 115 de la Ley de Hacienda de los Municipios de Quintana Roo.

**ARTÍCULO 25.-** El propietario de toda obra en construcción tiene la obligación de instalar una fosa séptica para el uso de sus trabajadores, o instalar sanitarios provisionales conectados al drenaje, hasta la total conclusión de la misma, además de observar el resto de medidas de seguridad e higiene en las obras, reguladas en el Título Tercero, Capítulo II del Reglamento de Desarrollo Urbano y Seguridad Estructural para el Municipio de Othón P. Blanco.

### **CAPÍTULO III DE LOS CEMENTERIOS, CREMATORIOS Y FUNERARIAS**

**ARTÍCULO 26.** Las disposiciones de este capítulo tienen por objeto regular el control sanitario de los cementerios, crematorios y funerarias sin perjuicio de la intervención que sobre la materia en los casos de traslado, internación, rehumación, cremación y exhumación de restos áridos previa resolución judicial, tengan los Servicios Estatales de Salud del Gobierno del Estado, en los términos de la Ley General de Salud y la Ley de Salud del Estado de Quintana Roo. El capítulo también tiene el propósito de regular el buen funcionamiento, mantenimiento y seguridad de los cementerios, crematorios y funerarias localizados en el territorio del Municipio.

**ARTÍCULO 27.-** Para el establecimiento de cementerios dentro del Municipio se requiere:

- I. Que su autorización de ubicación cumpla con lo previsto en materia de zonificación y/o usos de suelo, de acuerdo con el programa de desarrollo urbano y/o el programa de ordenamiento ecológico correspondiente;
- II. Que estén lo suficientemente aislados con áreas verdes o ajardinadas en el exterior, y bardas perimetrales de mampostería o tabique de no menos de dos metros y medio de altura;
- III. Que la autoridad municipal competente apruebe los planos respectivos, los cuales deben contener la localización del inmueble, vías de acceso, trazo de calles, andadores, determinación de las secciones de inhumación, incineración, osario y nichos de cenizas, oficinas administrativas y servicios sanitarios para ambos sexos, así como los correspondientes a personas con discapacidad, y
- IV. Obtener permiso previo de la autoridad sanitaria municipal competente.

**ARTÍCULO 28.-** El Centro Coordinador de Funerarias del Municipio de Othón P. Blanco, ha de verificar la buena administración, funcionamiento, conservación y operación de los cementerios ubicados dentro del municipio, de conformidad con lo que establecen las disposiciones legales y reglamentarias aplicables.

La autoridad sanitaria municipal competente está autorizada para ordenar la ejecución de toda clase de obras o trabajos que estime necesarios para el mejoramiento higiénico de los cementerios ya existentes y aún para ordenar su clausura temporal o definitiva cuando éstos representen una amenaza para la salud pública.

**ARTÍCULO 29.-** Las funerarias de nueva creación deben contar con un horno crematorio o incinerador y una zona de nichos para el depósito de cenizas.

**ARTÍCULO 30.-** Corresponde a la Autoridad Sanitaria Municipal:

- I. Planear, programar, organizar, evaluar y llevar un estricto control del desarrollo de los programas y trabajos inherentes a los cementerios, y
- II. Proponer al Ayuntamiento los programas, políticas, lineamientos y criterios que normen el funcionamiento de los cementerios a su cargo.

**ARTÍCULO 31.-** Corresponde al administrador del cementerio:

- I. Ordenar la puntual apertura y el cierre de los cementerios a las horas fijadas;
- II. Ejecutar las órdenes de inhumación, exhumación o reinhumación, previa entrega que hagan los interesados de la documentación respectiva, expedida por las autoridades competentes;
- III. Llevar un estricto control de las fosas mediante la numeración progresiva de las mismas;
- IV. Llevar al día el registro de sus movimientos;
- V. En los casos de perpetuidad, llevar un registro por separado;
- VI. Contribuir con las autoridades federales, estatales y municipales, cuando éstas así lo requieran;
- VII. Prohibir la entrada a los cementerios de personas en estado de ebriedad o bajo el efecto de drogas o enervantes;
- VIII. Prohibir el tránsito de motocicletas y bicicletas en las instalaciones de los cementerios;
- IX. Prohibir el acceso de niños menores de diez años a las funerarias, a menos que vayan acompañados de personas mayores de edad que cuiden de ellos, así como de las personas que traigan con ellos animales de cualquier tipo;
- X. Prohibir que los visitantes caminen encima de las tumbas;

**XI.** Cuidar que no se instale propaganda o publicidad de cualquier tipo, con excepción de los letreros fijados por el Ayuntamiento para orientación y señalización;

**XII.** Cuidar que se preparen las fosas necesarias para el servicio, y

**XIII.** Mantener dentro del cementerio el orden y respeto que merece el lugar.

**ARTÍCULO 32.-** Los cementerios municipales contarán con el apoyo de la Policía Preventiva Municipal para mantener el orden y vigilar tanto al público asistente como los bienes que conforman el patrimonio de los mismos.

En días festivos se solicitará apoyo adicional, con el fin de garantizar la seguridad de los visitantes.

**ARTÍCULO 33.-** Queda estrictamente prohibido, dentro de los límites de los cementerios, crematorios y funerarias, el establecimiento de toda clase de comercios de venta de alimentos, De igual manera, queda prohibido el establecimiento del comercio fijo, semifijo o ambulante dentro de los límites de los mismos.

**ARTÍCULO 34.-** La inhumación, cremación, traslado y, en su caso, embalsamamiento de cadáveres, deben efectuarse entre las doce y las cuarenta y ocho horas siguientes a la muerte, salvo que deban realizarse antes por tratarse de enfermedades infecto-contagiosas y así lo determine la autoridad sanitaria correspondiente.

**ARTÍCULO 35.-** La aprobación de las solicitudes de refrigeración, exhumación y cremación de cadáveres, deben ajustarse a las medidas de higiene y seguridad sanitaria que al efecto expida la autoridad sanitaria competente y las normas que sobre ese mismo aspecto emitan los Servicios de Salud del gobierno federal.

**ARTÍCULO 36.-** Las funerarias, agencias de velación o giros similares, deben contar para su autorización con instalaciones adecuadas, disponer de personal preparado para el trato respetuoso a los cadáveres y la debida atención de los deudos que necesiten de los servicios, botiquín de primeros auxilios, tener dentro de sus instalaciones servicios de sanitarios y de limpieza y anexos en óptimas condiciones de seguridad e higiene, quedando sujetas a las disposiciones que emita la autoridad municipal.

**ARTÍCULO 37.-** El Ayuntamiento, por medio de su Centro Coordinador de Funerarias, se encuentra facultado para conceder permiso para trasladar cadáveres, restos humanos áridos o cenizas, siempre y cuando se cuente con la autorización sanitaria correspondiente y el traslado se realice en vehículos autorizados para el servicio funerario. En caso de cenizas, basta con la autorización del Registro Civil.

**ARTÍCULO 38.-** Cuando se trate de restos áridos o de cenizas, se puede autorizar el traslado en vehículos particulares, así como cuando no se cuente en la localidad con vehículos mortuorios, exigiéndose en tales casos, un mínimo de normas de seguridad e higiene, que al efecto determine la autoridad sanitaria municipal.

**ARTÍCULO 39.-** Tratándose de indigentes o de personas de escasos recursos económicos, las agencias de inhumación deben prestar el servicio con un costo proporcional a los ingresos de los deudos o a los apoyos de las instituciones de beneficencia.

**ARTÍCULO 40.-** Ninguna agencia puede prestar servicios velatorios si no cuenta con instalaciones apropiadas y anfiteatro que contenga equipo especial y suficiente para la preparación de cadáveres. Los vehículos, capillas y locales de funerarias donde se transporte o velen los cadáveres serán desinfectados periódicamente a satisfacción de la autoridad sanitaria municipal.

#### **CAPÍTULO IV DE LA LIMPIEZA PÚBLICA**

**ARTÍCULO 41.-** El servicio público de limpia tiene como fin preservar la limpieza, el medio ambiente y la salud de la población del Municipio, y su cumplimiento debe ser vigilado por la autoridad sanitaria municipal competente, según lo dispuesto en el artículo 19, fracción IV de la Ley.

**ARTÍCULO 42.-** Los vecinos, los habitantes y los visitantes del Municipio, tienen en materia de limpia las obligaciones siguientes:

- I. Contar con el espacio adecuado y el número de contenedores necesarios para el adecuado almacenamiento de los residuos sólidos que se generen en su domicilio, manteniéndolos aseados y en buenas condiciones de uso;
- II. Depositar la basura de su domicilio, de los centros comerciales, industriales, o de servicio en los lugares, horarios y depósitos de basura que determine la autoridad, o en los lugares que se designen como destino final de los mismos, observando lo previsto en los artículos 65 y 71 del Reglamento para la prestación del servicio público de limpia, recolección, transporte, tratamiento y disposición final de residuos sólidos en el Municipio de Othón P. Blanco;
- III. Tener limpias las banquetas y el arroyo de las calles frente a sus domicilios, así como desyerbar el perímetro de su predio;
- IV. Mantener limpio y despejado el frente de locales comerciales así como de domicilios, de basura, de agua jabonosa y cualquier otra sustancia que contamine la salud e impida el libre tránsito de los ciudadanos;
- V. Participar en las campañas de limpieza que convoque la autoridad sanitaria municipal, y
- VI. Facilitar el acceso a su domicilio a las autoridades sanitarias correspondientes a efecto de que verifiquen el cumplimiento de las normas establecidas en este Reglamento.

**ARTÍCULO 43.-** Queda prohibido a todo vecino, habitante o visitante del Municipio:

- I. Arrojar basura, desechos, escombros o animales muertos en los lotes baldíos, en las calles, en los jardines, en las plazas públicas, en las carreteras, zanjones, ríos, cuerpos de agua, arroyos, caminos vecinales o en cualquier otra área pública o privada;
- II. Quemar basura o incinerar residuos sólidos como llantas, materiales contaminantes, inflamables o peligrosos tanto en lugares públicos como privados;
- III. Ordenar, permitir o arrojar sustancias inflamables, peligrosas o tóxicas a la salud, en los drenajes, alcantarillas o en las vías o espacios públicos;
- IV. Entregar a los encargados del servicio de limpia residuos sólidos patógenos o peligrosos para la salud, mezclados con los no peligrosos;
- V. Sacar a defecar animales a la vía pública sin recoger sus heces fecales;
- VI. Desechar agua a la calle que pueda estancarse produciendo focos de infección;
- VII. Cocinar con leña o fogones en la zona urbana, y
- VIII. Las demás que dispongan las leyes y disposiciones reglamentarias aplicables.

**ARTÍCULO 44.-** La autoridad sanitaria municipal competente ha de cuidar que el servicio de limpia se preste de manera regular y eficiente; que el manejo de residuos sólidos no ocasione riesgos a la salud; que los tiraderos o depósitos finales de basura municipales reúnan las condiciones técnicas, ecológicas y sanitarias correspondientes.

**ARTÍCULO 45.-** La autoridad sanitaria municipal competente ha de practicar visitas de inspección a los basureros a fin de constatar que se están cumpliendo las condiciones sanitarias y emitirá las recomendaciones que procedan.

## **CAPÍTULO V DE LOS RASTROS**

**ARTÍCULO 46.-** El servicio público de rastro y abasto de carne lo prestará el Ayuntamiento, conforme a lo previsto en el presente capítulo. En caso de que el servicio fuese concesionado a particulares, quedará a cargo del concesionario y bajo el control sanitario del Ayuntamiento. En ambos casos se cumplirán las disposiciones del presente Reglamento.

Los rastros que funcionen dentro del Municipio deben reunir y mantener en su funcionamiento, condiciones óptimas de salubridad e higiene y sujetarse a lo que dispone la Ley, normas y demás disposiciones aplicables reglamentarias.

**ARTÍCULO 47.** El concesionario del servicio de rastro deberá reunir las siguientes condiciones:

- I. Contar con la autorización del Ayuntamiento en sesión de Cabildo;
- II. Contar con la autorización expedida por la autoridad sanitaria correspondiente;
- III. Acreditar la solvencia moral y económica a satisfacción;
- IV. Realizar el pago de los derechos de autorización fijados en la Ley de Ingresos para el Municipio del ejercicio fiscal correspondiente;
- V. Contar con planta de tratamiento de aguas residuales, y
- VI. Realizar los pagos correspondientes por el servicio de matanza.

**ARTÍCULO 48.-** El Rastro deberá proporcionar los siguientes servicios:

- I. Recibir en corrales el ganado en pie;
- II. Verificar la guía sanitaria de los animales a recepcionar;
- III. Realizar el sacrificio y evisceración de los animales;
- IV. Vigilar el estado sanitario de la carne;
- V. Proporcionar el servicio de transporte sanitario de la carne, y
- VI. Decomisar animales fracturados o sospechosos de alguna enfermedad, determinado por certificado del médico veterinario, previo al sacrificio.

El Rastro no será responsable por la suspensión o el retraso de los servicios que presta cuando obedezcan a fallas mecánicas, faltas de energía eléctrica, fugas de gas, captación de agua o circunstancias fortuitas no imputables al Rastro. Tampoco será responsable por mermas, utilidades o pérdidas comerciales supuestas, ni por las acciones que ejerza una autoridad diferente en demérito de la prestación del servicio.

**ARTÍCULO 49.** Se consideran usuarios del Rastro los introductores de ganado y todos aquellos que soliciten el servicio del mismo.

Los introductores de ganado están obligados a cumplir con las disposiciones del presente Reglamento, así como a registrarse en el padrón municipal de marcas de ganado vacuno del municipio, de conformidad a la guía sanitaria.

**ARTÍCULO 50.-** Queda estrictamente prohibido a los usuarios del Rastro:

- I. Portar armas de fuego en las instalaciones del Rastro;
- II. Presentarse en estado de ebriedad o introducir bebidas alcohólicas o drogas a las instalaciones del Rastro;
- III. Intervenir en el manejo de las instalaciones o equipo del Rastro;

- IV. Entorpecer las labores de la matanza;
- V. Sacar del Rastro la carne o producto de la matanza sin la debida inspección sanitaria o cuando ésta se considere inadecuada para el consumo;
- VI. Alterar o mutilar documentos oficiales que amparen la propiedad o la legal procedencia del ganado o que autoricen su introducción al Rastro, y
- VII. Cualquier otra disposición que considere la autoridad sanitaria competente.

**ARTÍCULO 51.-** La limpieza y desinfección del rastro es obligación de la autoridad administrativa del Rastro.

**ARTÍCULO 52.-** El servicio de matanza del ganado porcino consiste en sacrificio humanitario de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, remojado, pelado, evisceración, lavado, sellado, embargo y distribución. Los animales destinados al sacrificio deberán ingresar a los corrales del Rastro, con un mínimo de 12 horas, antes del inicio del sacrificio.

En el caso del ganado vacuno, la matanza consiste en sacrificar, quitar y limpiar la piel, eviscerar, seleccionar la cabeza y canales del ganado, embarque y distribución.

Para el sacrificio de los animales se utilizarán métodos científicos y técnicos, con el objeto de impedir toda crueldad que les cause un sufrimiento innecesario.

**ARTÍCULO 53.** Los matarifes deberán observar en el desempeño de su labor lo siguiente:

- I. Presentarse aseados;
- II. Usar uniforme, botas de hule antiderrapante, casco y mandil de color blanco, así como porta cuchillos y cubre bocas;
- III. Mantener limpio y aseado el lugar que les corresponde en el ejercicio de su función;
- IV. Contar con la tarjeta de salud vigente expedida por la autoridad competente, el cual deberá ser exhibida cuantas veces se le requiera, y
- V. Cualquier otra disposición que considere las autoridades sanitarias competentes.

**ARTÍCULO 54.-** La autoridad sanitaria municipal vigilará la matanza de animales en el Rastro. Por tal motivo, las carnes que se encuentren a la venta en las carnicerías o lugares autorizados por el Ayuntamiento deberán contar con el sello del Rastro Municipal.

Quienes expendan al público los productos derivados del sacrificio de ganado deberán conservar los sellos municipales hasta la conclusión de la pieza respectiva; en caso contrario, se considerará que los productos provienen de un rastro clandestino. Los productos serán decomisados y el dueño o encargado del expendio sancionado en los términos del presente reglamento.

**ARTÍCULO 55.-** El sacrificio de animales que no se realice en el Rastro o sin la autorización municipal correspondiente, se considerará clandestino, y las carnes y sus productos serán decomisados y sometidos a inspección sanitaria por parte de las autoridades municipales.

De resultar aptas para el consumo humano, se destinarán a un establecimiento de beneficencia pública, sin perjuicio del pago de los derechos y las sanciones correspondientes, previa comprobación de su procedencia del ganado en veinticuatro horas.

En caso de que los animales resultaren enfermos, se procederá a incinerarlos o transformarlos en productos industriales, previo dictamen del médico responsable, sin perjuicio de las sanciones y las responsabilidades penales en que se llegara a incurrir por parte del propietario o poseedor del animal.

Los habitantes del municipio podrán denunciar ante la autoridad sanitaria competente el sacrificio de animales que se realice en lugares clandestinos.

**ARTÍCULO 56.-** Los animales que ingresen al Rastro deberán estar en buenas condiciones de salud. La movilización y desembarco de los mismos deberá hacerse en forma humanitaria, conforme a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-ZOO-1995, evitando el trato violento y cumpliendo además con las siguientes disposiciones:

- I. Los animales que presenten problemas de salud serán remitidos al corral de cuarentena, debiéndose comunicar a las autoridades competentes para determinar su destino inmediato;
- II. No se permitirá el acceso a las instalaciones del Rastro a animales muertos para faenarlos, y
- III. Sólo podrán ingresar animales para su sacrificio fuera del horario regular de servicio, aquellos que por su condición física requieran de sacrificio inmediato, siempre y cuando exista el examen del médico responsable que así lo señale.

**ARTÍCULO 57.-** Es atribución del Ayuntamiento por conducto de los Regidores de la Comisión de Salud Pública y Asistencia Social y a través de la autoridad sanitaria municipal competente, vigilar el funcionamiento, aseo y conservación de los rastros municipales, en los términos establecidos en el Capítulo XVII del Reglamento del Servicio Público de Rastro del Municipio de Othón P. Blanco.

**ARTÍCULO 58.-** En el Municipio queda prohibido el funcionamiento de rastros y el sacrificio de animales en condiciones inhumanas y que no cumplan con los requisitos sanitarios establecidos por la Ley y demás disposiciones aplicables.

El sacrificio de ganado en forma clandestina tendrá las sanciones previstas en los artículos 4° y 148 del Reglamento del Servicio Público de Rastro del Municipio de Othón P. Blanco.

**ARTÍCULO 59.-** En el Municipio, el sacrificio de animales destinados al consumo humano sólo puede realizarse en rastros, empacadoras y establecimientos legalmente autorizados, salvo en casos excepcionales y previa práctica de inspección sanitaria, puede autorizarse permiso para que el sacrificio se realice en el domicilio particular distinto a los rastros autorizados, cuando la carne y demás productos se destinen exclusivamente al consumo.

La autorización del sacrificio de aves de corral para consumo humano en lugares distintos al Rastro Municipal o concesionado, estará obligado a tener autorización municipal.

**ARTÍCULO 60.-** La autoridad sanitaria municipal competente, de acuerdo con lo regulado en el Capítulo V del Reglamento del Servicio Público de Rastro del Municipio de Othón P. Blanco, ha de desarrollar un programa de inspección sanitaria de ganado en pie, en canal, carne y sus derivados quedando facultada para retirar del mercado el que presente sintomatología patológica que ponga en peligro la salud del público consumidor.

**ARTÍCULO 61.-** El programa de inspección sanitaria se debe realizar en todo el Municipio, de acuerdo a las facultades concurrentes que en materia de salubridad general y local competen al Ayuntamiento, de conformidad con los convenios celebrados, la Ley y demás disposiciones reglamentarias y normas aplicables.

**ARTÍCULO 62.-** La carne o cualquier producto derivado de la misma que se introduzca en el Municipio de procedencia nacional o internacional debe, además de ampararse con la documentación que acredite el haber satisfecho los requisitos sanitarios de su lugar de origen, obtener el resello de verificación que extienda la autoridad sanitaria municipal competente, previa a su distribución, comercialización y pago del derecho.

La autoridad sanitaria municipal competente puede exigir en cualquier momento a los expendios de carnes, que les muestren los comprobantes de la sanidad, así como los recibos de pago de los derechos que correspondan al Municipio.

**ARTÍCULO 63.-** El Ayuntamiento, por conducto del Presidente Municipal, ha de celebrar con los servicios de salud de Quintana Roo, los convenios de coordinación procedentes para asumir el control sanitario de los



rastros, empacadoras y establecimientos legalmente autorizados para el sacrificio de animales destinados al consumo humano, poniendo en conocimiento de dicha autoridad los hechos graves que pongan en peligro la salud pública.

**ARTÍCULO 64.-** El servicio de transporte de carne en el Municipio, forma parte del servicio público de rastro, debiendo cubrir los vehículos que a ese efecto se destinen, las condiciones sanitarias y normas mínimas de higiene que establezca en cada caso la autoridad sanitaria municipal. De lo contrario se ha de proceder de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 88 del Reglamento del servicio público de rastro del Municipio de Othón P. Blanco.

## **CAPÍTULO VI DEL AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO.**

**ARTÍCULO 65.-** Los proyectos para la implantación de sistemas de alcantarillado deben ser estudiados y aprobados por la autoridad municipal, con la intervención que corresponda al Gobierno del Estado y la obra se ha de llevar a cabo bajo la inspección de la misma.

**ARTÍCULO 66.-** Queda prohibido utilizar para el consumo humano, el agua de pozo o aljibe que no se encuentre situado a la distancia mínima de quince metros considerando la corriente o flujos subterráneos de estos, de retretes, alcantarillados, estercoleros o depósitos de desperdicios que puedan contaminarlos.

**ARTÍCULO 69.-** Queda prohibido arrojar a la red de drenaje todo tipo de substancias u objetos que provoquen obstrucciones o reacciones de cualquier naturaleza que dañen las instalaciones y sean un peligro para la salud pública; así como arrojar o permitir que los desechos o líquidos que conduzcan los caños sean vertidos en ríos, arroyos, acueductos, corrientes o canales por donde fluyan aguas destinadas al uso o consumo humano, los que en todo caso deben ser tratados y cumplir con las disposiciones legales en materia de contaminación.

**ARTÍCULO 68.-** Con las limitaciones que señale el interés público, es obligatorio, para los propietarios o poseedores de fincas, la contratación de los servicios a que se refiere el presente capítulo, en las localidades que cuenten con la infraestructura de tales servicios.

## **CAPÍTULO VII DE LOS ESTABLOS, GRANJAS AVÍCOLAS, PORCÍCOLAS, APIARIOS Y ESTABLECIMIENTOS SIMILARES.**

**ARTÍCULO 69.-** Está prohibido tener zahúrdas, apiarios, granjas o corrales destinados a la cría de ganado mayor, menor o aves en las zonas urbanas que causen molestias o pongan en peligro la salud de los habitantes del Municipio.

Los establecimientos a que se refiere el presente capítulo se deben ubicar fuera de las poblaciones o por lo menos, en un radio de quinientos metros respecto de las zonas urbanizadas.

Los establecimientos que actualmente se encuentren dentro de dicho perímetro deben reubicarse en el plazo de seis meses a contar desde la publicación del presente Reglamento.

En caso de la rebeldía a reubicarse por parte del propietario o poseedor del establo o granja, la autoridad municipal realizará la retención de los animales, sin perjuicio de la multa que se le imponga.

**ARTÍCULO 70.-** Antes de la instalación o construcción de una granja o zahúrda, el interesado deberá solicitar la autorización sanitaria correspondiente para su funcionamiento. La solicitud deberá acompañarse de la siguiente documentación:

- I. Solicitud en la que expresará los siguientes datos:
  - a) Número o registro catastral del predio;
  - b) Ubicación del predio;

- c) Nombre, domicilio y firma del propietario;
  - d) Nombre del constructor responsable, su domicilio y firma, y
  - e) Certificación de la existencia de servicios públicos de agua potable y alcantarillado, y
- II. Planos y estudios preliminares:
- a) Estudios preliminares: tipo de suelo, hidrografía y provisión de agua potable;
  - b) Planos arquitectónicos: fachada, niveles de iluminación y ventilación, diagrama de bloques, e
  - c) Instalaciones: Hidráulicas.

**ARTÍCULO 71.-** Los propietarios, el encargado o responsable de los establos, granjas avícolas, porcícolas, apiarios y establecimientos similares están obligados a dar aviso inmediato a la autoridad sanitaria cuando tengan conocimiento de que algún integrante del personal alguna enfermedad infecto contagiosa.

**ARTÍCULO 72.-** Los propietarios de establos y granjas deben:

- I. Mantener sus instalaciones, equipos y accesorios, en estado de limpieza;
- II. Contar con un adecuado tratamiento de los desechos sólidos y líquidos; en caso de fosa séptica, se deberá observar que tenga la capacidad suficiente de almacenamiento; o en su caso retirar y transportar periódicamente los residuos sólidos generados a los sitios señalados por el Ayuntamiento y de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 32 del Reglamento para la prestación del servicio público de limpia, recolección, transporte, tratamiento y disposición final de residuos sólidos en el Municipio de Othón P. Blanco;
- III. Manejar con higiene los productos, alimentar a las aves y ganado con productos que no sean dañinos para la salud;
- IV. Evitar que los residuos sólidos o desechos generen focos de infección, peligro o molestias para la población o la propagación de enfermedades por su acumulación o almacenamiento;
- V. Estar totalmente bardeados;
- VI. Exterminar las plagas de roedores e insectos mediante fumigaciones periódicas, y
- VII. Contar con el correspondiente registro ante las autoridades competentes que autoricen su funcionamiento.

**ARTÍCULO 73.-** Queda prohibido a los propietarios, responsables o encargados de los establos, granjas avícolas, porcícolas y similares, comercializar productos y derivados adulterados, en estado de descomposición, contaminados o de animales enfermos.

**ARTÍCULO 74.-** Los animales deberán permanecer dentro de los corrales o áreas designadas para su estancia, evitando su deambulación en terrenos ajenos al propietario de los animales, por las zonas urbanizadas y vías de comunicación, salvo la correspondiente autorización.

**ARTÍCULO 75.-** Además de las prevenciones contenidas en los artículos precedentes, queda prohibido a los propietarios, responsables o encargados de los establecimientos señalados, arrojar o desalojar residuos de cualquier clase de aguas sucias provenientes de dichos establecimientos en manantiales, ríos, presas, arroyos, cañadas, caminos, etc., que contaminen el ambiente a los mantos freáticos.

**ARTÍCULO 76.-** Los establecimientos aludidos en el presente capítulo, además de obtener la licencia municipal correspondiente, deben cubrir las cuotas mensuales por concepto de inspección sanitaria, de acuerdo con la Ley de Ingresos Municipal vigente.

## **CAPÍTULO VIII DE LA CÁRCEL MUNICIPAL**

**ARTÍCULO 77.-** Los edificios municipales destinados a la intervención de quienes se encuentren restringidos de su libertad por resolución judicial o disposición administrativa, deben satisfacer condiciones mínimas de salubridad y han de estar organizados en departamentos y secciones de forma tal que los internos queden clasificados en grupos, de acuerdo a su edad, salud mental y física, así como a su grado de peligrosidad.

**ARTÍCULO 78.-** En ningún caso puede recluirse o internarse a un menor de dieciséis años en los locales o celdas destinados a adultos, o en compañía de estos. El edificio o local destinado para el arresto de hombres, será distinto a los destinados para el arresto de mujeres.

Al ingreso de la persona a la cárcel municipal, además de los procedimientos administrativos correspondientes, deberán señalarse las condiciones de salud del mismo, mediante certificado médico.

**ARTÍCULO 79.-** La cárcel municipal contará permanentemente con servicios médicos generales para proporcionar con oportunidad y eficiencia la atención que la persona arrestada requiera, mismo que emitirá el certificado médico de las condiciones físicas en las que ingresa a la cárcel municipal.

La cárcel municipal deberá destinar áreas para instalaciones sanitarias de las personas detenidas o arrestadas.

**ARTÍCULO 80.-** En el interior de la cárcel municipal, no se debe permitir la portación de armas ni el uso de consumo de drogas enervantes ni de bebidas alcohólicas.

Al pronunciarse el juez calificador sobre la imposición de la sanción administrativa y cuando el personal médico de la Dirección General de Seguridad Pública y Tránsito Municipal lo determine porque así se requiere para el tratamiento de ingesta o consumo de bebidas alcohólicas, drogas o enervantes para evitar la intoxicación alcohólica, sobredosis o estado de supresión alcohólica durante su arresto o en casos de emergencia, la persona arrestada deberá ser trasladada a un centro médico tomando en cuenta la elección de la persona o de sus representantes. La ejecución y vigilancia de la sanción administrativa corresponderá a la policía preventiva municipal a cargo de la Dirección General de Seguridad Pública y Tránsito Municipal.

En el interior de las cárceles municipales, no se debe permitir a las personas la portación de armas ni el uso de consumo de drogas enervantes ni de bebidas alcohólicas.

**ARTÍCULO 81.-** Las cárceles municipales han de estar sujetas al control sanitario de la autoridad sanitaria municipal competente, estando obligados los Delegados Municipales, Alcaldes o encargados de dichos centros a poner en conocimiento de la autoridad sanitaria de todos los casos de enfermedades y epidemias de cuya existencia tengan noticia.

## **CAPÍTULO IX DE LOS BAÑOS Y SANITARIOS PÚBLICOS**

**ARTÍCULO 82.-** La instalación de sanitarios públicos ha de ser de atención prioritaria del Municipio, en cumplimiento del artículo 19, fracción III de la Ley.

**ARTÍCULO 83.-** El personal que labore en los baños públicos debe contar con autorización sanitaria y observar las medidas de seguridad e higiene que determine la autoridad sanitaria municipal, otras disposiciones legales aplicables y las normas en materia de salubridad local que dicte la autoridad sanitaria estatal.

**ARTÍCULO 84.-** Los establecimientos a que se refiere el presente apartado deben contar con área de vestidores, casilleros, botiquín de primeros auxilios y sanitarios para los usuarios separados por sexos y extremar las medidas de higiene, aseo y seguridad.

**ARTÍCULO 85.-** Las albercas han de contar además con equipo adecuado de purificación y recirculación de agua y se mantendrán en buenas condiciones de funcionamiento e higiene.

**ARTÍCULO 86.-** Las planchas de masaje y las instalaciones adyacentes deben ser aseadas antes de cada servicio.

**ARTÍCULO 87.-** Queda prohibido en los establecimientos a que se refiere el presente capítulo, permitir el acceso a personas que presenten síntomas de evidente ebriedad o de intoxicación por el uso de sustancias tóxicas y de enfermedades contagiosas.

**ARTÍCULO 88.-** La violación al presente reglamento por parte de los dueños, responsables o encargados de estos establecimientos ha de ser motivo de sanción por parte de la autoridad sanitaria municipal, pudiéndose infraccionar, clausurar o cancelar la licencia de funcionamiento de acuerdo con la gravedad de la falta.

## **CAPÍTULO X DE LOS CENTROS DE REUNIÓN Y ESPECTÁCULOS**

**ARTÍCULO 89.-** Además de cumplir con las obligaciones previstas en el artículo 135 del Bando de Policía y Gobierno del Municipio de Othón P. Blanco y en el artículo 30 del Reglamento para la prestación del servicio público de limpia, recolección, transporte, tratamiento y disposición final de residuos sólidos en el Municipio de Othón P. Blanco, los centros de reunión y espectáculos públicos que funcionen en el Municipio deben contar para su funcionamiento con los implementos, instalaciones y enseres necesarios para la seguridad y comodidad del público, estar suficiente y convenientemente ventilados y contar con servicios sanitarios separados para cada sexo, así como satisfacer los requisitos de higiene que en cada caso disponga la autoridad sanitaria municipal.

**ARTÍCULO 90.-** En los lugares donde se realicen espectáculos públicos, se deberán observar las recomendaciones de Protección Civil, eliminando en las instalaciones todo aquello que pudiera significar un riesgo para la salud de los asistentes. Los espectáculos públicos a consideración de la autoridad de protección civil que sean de alto riesgo, queda prohibida la entrada de menores de dos años de edad y de enfermos notoriamente manifiestos de padecimientos transmisibles, bajo la responsabilidad de los empresarios, encargados y sus empleados.

En los parques de diversión, ferias, circos, estadios y otros lugares de reunión y espectáculos con características específicas se sujetarán a las prescripciones de higiene especial que la autoridad sanitaria municipal indique en cada caso.

**ARTÍCULO 91.-** En los bares, cabarets, cantinas, centros botaneros, peñas, salones de baile, centros nocturnos y similares, deben fijarse en lugar visible carteles o anuncios alusivos a la prevención del tabaquismo, del Sida y demás enfermedades contagiosas por transmisión sexual, quedando estrictamente prohibido a sus propietarios, administradores o encargados permitir el acceso a menores de edad.

Todos estos establecimientos deben contar dentro de sus instalaciones con áreas bien delimitadas para fumadores y no fumadores, así mismo deben tener extractores de humo y ceniceros en las áreas destinadas para tal fin.

El propietario, administrador o responsable de un espacio cien por ciento libre de humo de tabaco está obligado a hacer respetar los espacios libres de humo de tabaco, establecidos en la Ley General para el Control del Tabaco.

**ARTÍCULO 92.-** Los propietarios, administradores o encargados de los establecimientos señalados en el artículo anterior, son directamente responsables en los términos de las leyes y disposiciones jurídicas aplicables, por permitir que en el interior de dichos lugares se practiquen en cualquiera de sus formas la prostitución, la trata de personas y el acceso a los menores de edad, la drogadicción y, en general, todo tipo de conductas que denigren a las personas.

**ARTÍCULO 93.-** La autoridad municipal competente puede infraccionar, clausurar, revocar o cancelar las licencias de los giros anteriores, sean principales, anexos o complementarios, además de en los casos previstos en los artículos 67 y 72 del Reglamento de Espectáculos Públicos y Diversiones para el Municipio de Othón P. Blanco, cuando los mismos no reúnan las condiciones de seguridad e higiene para garantizar la vida y la salud de las personas que a ellos concurren u originen problemas a la comunidad o cuando, a juicio de la misma, constituyan riesgos graves o constantes para la salud de los vecinos o el ambiente sea insalubre o inseguro, respetando en todo caso a los titulares de las licencias el derecho de audiencia para que alegue lo que a sus intereses convenga.

La sanción prevalecerá entre tanto no sean corregidas las causas que la motivaron.

## **CAPÍTULO XI DE LAS PELUQUERÍAS, SALONES DE BELLEZA, ESTÉTICAS, CASAS DE MASAJE Y SIMILARES**

**ARTÍCULO 94.-** Las peluquerías, salones de belleza, estéticas, casas de masaje y similares, deben contar para su funcionamiento con la autorización de la autoridad sanitaria municipal, y el personal que en ellos labore, además de contar con el documento o constancia de salud, correspondiente, debe acreditar su capacitación mediante documentos que expidan las autoridades educativas que correspondan.

El personal que preste sus servicios como peluquero, estilista, masajista, manicurista, peinador, o en cualquier otro servicio que proporcione deberá usar su bata debidamente aseada.

**ARTÍCULO 95.-** Las peluquerías, salones de belleza, estéticas, casas de masaje y similares solo se deben autorizar cuando se garanticen las medidas higiénicas y de salubridad necesarias, a efecto de evitar enfermedades o riesgos de accidentes o daños a la salud, debiendo cubrir los siguientes requisitos:

- I. Instalaciones adecuadas para la prestación de los servicios;
- II. Pisos y paredes con material de fácil aseo, antiderrapantes, sin presencia de elementos peligrosos o insalubres, sin salientes cortantes, con suficiente declive a coladera;
- III. Servicio de agua potable, vestidores y sanitarios en condiciones salubres;
- IV. Disposición de ropa limpia y suficiente para la prestación de los servicios;
- V. Equipo adecuado para desinfectar las áreas y los objetos que se utilicen para la atención de los usuarios;
- VI. Botiquín de emergencia con los elementos y características que disponga la autoridad sanitaria municipal, y
- VII. Los demás que establezcan las leyes y otras disposiciones aplicables.

**ARTÍCULO 96.-** Todo el instrumental que se utilice dentro de estos giros, como son peines, navajas, tijeras, máquinas, brochas, toallas, etc., deben lavarse con jabón y agua hirviendo cuantas veces sea necesario o utilizar líquidos antisépticos para su esterilización. Esta actividad y la recoja del cabello cortado se debe realizar al terminar el servicio a cada usuario, a no ser que el instrumental se deseche.

**ARTÍCULO 97.-** Después de la prestación del servicio en estos giros a personas con visibles enfermedades contagiosas de la piel, parásitos como piojos o liendres, deberán ser desinfectados inmediatamente para evitar poner en riesgo la salud de otros clientes o la del personal que labora en los mismos.

## **CAPÍTULO XII DE LAS TINTORERÍAS, LAVANDERÍAS Y SIMILARES.**

**ARTÍCULO 98.-** Las tintorerías, lavanderías y similares que operen o pretendan operar en el Municipio deben contar con sistemas higiénicos adecuados y evitar el que las prendas y los materiales que se utilicen provoquen enfermedades contagiosas a otros clientes o al personal que en ellos trabaje, debiendo contar como mínimo con:

- I. Instalaciones adecuadas para la recepción de ropa sucia, lavado mecánico o manual, secado de ropa, planchado, almacenamiento y entrega, y baño;
- II. Botiquín de primeros auxilios;
- III. Extinguidores y elementos para prevenir y combatir siniestros;
- IV. Iluminación y ventilación adecuada;
- V. Botes para basura, con bolsa y tapa, y
- VI. Aparatos de lavado adecuadamente desinfectados para evitar se acumulen suciedad o residuos grasos.

La autoridad sanitaria municipal vigilará que las tintorerías y lavanderías tengan un manejo adecuado de aquellas sustancias que al contacto, inhalación o ingestión causen daños a la salud, debiendo dar aviso los dueños de dichos establecimientos a las autoridades competentes sobre las características de los líquidos que viertan al sistema de drenaje.

Al interior de los establecimientos deberá evitarse la presencia de animales, mascotas y fauna nociva.

### **CAPÍTULO XIII DE LOS ESTABLECIMIENTOS PARA EL HOSPEDAJE**

**ARTÍCULO 99.-** Quedan comprendidos dentro de este apartado los hoteles, moteles, casas de huéspedes o de asistencia, retiros, apartamentos amueblados y desarrollos de tiempo compartido así como otros giros similares.

**ARTÍCULO 100.-** Los hoteles, moteles, casas de huéspedes, retiros, apartamentos amueblados y giros similares deben estar ubicados en edificios construidos o adaptados especialmente para prestar servicios de alojamiento de conformidad a la legislación aplicable teniendo sus titulares en materia de salubridad local las obligaciones siguientes:

- I. Llevar el control de llegadas y salidas de huéspedes, con anotación en el Libro de Registro de sus nombres, ocupación, origen, procedencia y lugar de residencia;
- II. Mantener limpias las camas, ropa de cama, pisos, muebles, baños y servicios sanitarios;
- III. Contar con el equipo e instrumentos para prevenir y combatir siniestros en los términos que dispongan las autoridades, así como equipo de primeros auxilios;
- IV. Solicitar, en caso de urgencia, los servicios médicos públicos o particulares que se necesiten para la atención de los huéspedes o personas que lo requieran, e informar a la autoridad sanitaria municipal en caso de que se presenten enfermedades contagiosas o que representen riesgos para los demás huéspedes o la comunidad;
- V. Dar aviso a las autoridades de salud y al Ministerio Público cuando alguna persona fallezca dentro del establecimiento;
- VI. Observar las normas de salud concernientes a los giros anexos o adicionales que se autoricen y establezcan, tales como restaurantes, bares, discotecas, salas de belleza, tintorerías, lavanderías;
- VII. Prohibir el consumo de cualquier tipo de drogas dentro de sus instalaciones, y
- VIII. Fumigar cada seis meses así como llevar el control de fauna nociva, en las áreas físicas, en la ropa de cama, colchones, sofás y sillones.

## **CAPÍTULO XIV DEL TRANSPORTE PÚBLICO MUNICIPAL**

**ARTÍCULO 101.-** El Ayuntamiento, a través de la Autoridad Sanitaria Municipal, ejercerá las funciones de inspección del servicio, de conformidad a lo previsto en el presente Reglamento.

Los inspectores de la Autoridad Sanitaria Municipal, estarán facultados para llevar a cabo visitas de inspección establecidas en el título cuarto del presente reglamento, con el objeto de verificar y en su caso sancionar que los concesionarios, permisionarios, operadores y usuarios cumplan con las disposiciones contenidas en este Reglamento.

**ARTÍCULO 102.-** Los vehículos que circulen en el Municipio deben contar con los elementos, equipos, sistemas, dispositivos y accesorios de seguridad que señale la Ley de Tránsito y Transportes del Estado y demás que establezcan otras disposiciones aplicables.

Los conductores u operadores están obligados a realizarse exámenes oftalmológicos y médicos cada seis meses.

**ARTÍCULO 103.-** Es obligación de los conductores u operadores mantener aseados y desinfectados los vehículos diariamente o, en su caso, cada vez que se presente un nuevo turno o un nuevo servicio, así como evitar las emisiones de humos y gases tóxicos de sus vehículos. Así mismo realizar los programas que señala el artículo 143 del Reglamento en Transporte Público Municipal.

Los vehículos deberán estar debidamente pintados en el exterior como en el interior, evitando la presencia del óxido en los mismos.

Así mismo, los vehículos deberán tener ventilación suficiente que garantice la debida oxigenación a los usuarios y al operador.

**ARTÍCULO 104.-** Queda estrictamente prohibido a los conductores u operadores y usuarios del transporte público de pasajeros arrojar basura al interior del vehículo o a la vía pública, fumar, consumir bebidas alcohólicas y drogas dentro de dichos vehículos de pasajeros y carga, debiendo señalar esta disposición mediante letreros preventivos.

En el caso de que una persona con signos de padecer una enfermedad infectocontagiosa haya sido transportada, al término del servicio se deberá proceder a la desinfección del vehículo.

**ARTÍCULO 105.-** El transporte de materias, carga u objetos riesgosos debe efectuarse con vehículos especialmente adaptados para el caso y observando las medidas establecidas en el artículo 31 del Reglamento para la Prestación del Servicio Público de Limpia, Recolección, Transporte, Tratamiento y Disposición Final de Residuos Sólidos en el Municipio de Othón P. Blanco.

**ARTÍCULO 106.-** Es obligación de los conductores de vehículos destinados al servicio público de pasajeros extremar los cuidados de aseo, tanto de su persona como de la higiene de sus vestidos y del vehículo y también abstenerse de manejar el vehículo cuando estén impedidos para hacerlo por circunstancias de salud, en estado de ebriedad o bajo el influjo de algún estupefaciente o psicotrópico o de cualquier otra que implique disminución de sus facultades físicas o mentales.

**ARTÍCULO 107.-** Los vehículos destinados a pasajeros no pueden utilizarse en el traslado de enfermos de afecciones transmisibles, sólo en caso de emergencias. Los que se utilicen en contravención a este precepto, además de ser sancionados, no podrán ponerse nuevamente al servicio público, si no han sido desinfectados por o a satisfacción de las autoridades sanitarias correspondientes.

**ARTÍCULO 108.-** La Presidencia Municipal para hacer efectivas las anteriores disposiciones, por sí o por conducto de la autoridad sanitaria municipal, solicitará, en su caso, la intervención de las autoridades competentes para que se efectúen las inspecciones que procedan, pudiendo solicitar la suspensión o retiro de la circulación de todos aquellos vehículos que no reúnan los requisitos previstos en esta normativa, además del resto de facultades que les otorga el artículo 13 del Reglamento del Servicio Público de Transporte Urbano de Pasajeros en Autobuses en Ruta Establecida del Municipio de Othón P. Blanco.

**CAPÍTULO XV**  
**DE LAS ESTACIONES DE SERVICIO Y OTROS GIROS DE ALMACENES QUE DISTRIBUYAN O**  
**EXPENDAN SUBSTANCIAS INFLAMABLES TÓXICAS O DE ALTA COMBUSTIÓN.**

**ARTÍCULO 109.-** Las estaciones de servicio y gaseras para su funcionamiento municipal, además de cubrir los requisitos que dispongan las leyes sobre la materia para su concesión, deben contar con la autorización debidamente legalizada y expedida por la autoridad en obras públicas, desarrollo urbano y ecología municipal que señale que el establecimiento se construyó de conformidad a los ordenamientos jurídicos aplicables y las especificaciones técnicas de la propia dirección, el visto bueno de la Dirección Municipal de Protección Civil.

**ARTÍCULO 110.-** En el Municipio no se ha de conceder ninguna licencia a estaciones de servicio si estos establecimientos no cumplen con los requerimientos que establece el reglamento respectivo.

**ARTÍCULO 111.-** El Presidente Municipal por sí o a través de la autoridad sanitaria municipal, de la autoridad en obras públicas, desarrollo urbano y ecología municipal o de la Dirección de Protección Civil, tiene en todo tiempo la facultad permanente de indicar a los propietarios o responsables de las estaciones de servicio o gaseras, las medidas que considere necesarias para prevenir y combatir siniestros.

**ARTÍCULO 112.-** El Ayuntamiento puede imponer sanciones a los giros dedicados a la venta de gasolina y gas por violaciones al presente Reglamento, por contaminación ambiental o por riesgos a la comunidad.

**ARTÍCULO 113.-** Los establecimientos que expendan petróleo diáfano o carbón, además de contar con la autorización expedida por la Autoridad en Obras Públicas, Desarrollo Urbano y Ecología Municipal, deben obtener el permiso de la autoridad sanitaria municipal competente en cuanto a instalaciones se refiere y el visto bueno otorgado por escrito de la Dirección de Protección Civil en el que se establezca que el local cuenta con instalaciones y equipos suficientes para prevenir siniestros.

**ARTÍCULO 114.-** Las tlapalerías, ferreterías y expendios de pinturas, donde se almacenen, manejen o distribuyan sustancias inflamables, tóxicas o de alta combustión deben contar para su funcionamiento municipal con la aprobación de la Autoridad en Obras Públicas, Desarrollo Urbano y Ecología Municipal y de la Dirección de Protección Civil en cuanto a instalaciones se refiere, local apropiado para almacenar sustancias inflamables, tóxicas o de alta combustión y la autorización expedida por las autoridades sanitarias y de ecología que correspondan.

**ARTÍCULO 115.-** Queda estrictamente prohibido a los giros que expendan productos tóxicos para uso industrial vender a menores de edad thinner, aguarrás, pegamentos y en general todas aquellas sustancias que alteren el estado mental y psíquico de las personas.

Con respecto a los establecimientos que vendan sustancias inhalantes, que produzcan efectos psicotrópicos en las personas, la autoridad sanitaria municipal debe ajustarse a lo dispuesto en el artículo 157 de la Ley.

**ARTÍCULO 116.-** Los giros de pintura y solventes, expendios de petróleo diáfano, carbón, tlapalerías, ferreterías y similares deben ajustar su funcionamiento a las leyes y reglamentos aplicables sobre la materia, no deben generar contaminación ambiental ni problemas sociales de ninguna naturaleza. La violación a las normas y reglamentos ha de ser sancionada por la autoridad municipal, sin perjuicio de la responsabilidad penal en que pudieren incurrir.

**CAPÍTULO XVI**  
**DE LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA RABIA EN ANIMALES Y SERES HUMANOS**

**ARTÍCULO 117.-** Toda persona que tenga un animal doméstico está obligada a garantizar el bienestar de dichos animales, observando las consideraciones necesarias tales como: alimentos, espacio suficiente para su desarrollo, instalaciones propias y adecuadas, así como de higiene y salud. De igual forma, tomará las medidas para evitar que los animales vaguen o deambulen por la vía pública, inmunizarlos contra toda enfermedad transmisible y de ser necesario, hacer que se le practiquen intervenciones quirúrgicas para



evitar la reproducción indiscriminada de la especie, de conformidad al Reglamento para el Funcionamiento del Centro de Atención Canina y Felina y para la Protección y Bienestar Animal en el Municipio de Othón P. Blanco.

**ARTÍCULO 118.-** Es obligación de los propietarios de perros y otros animales domésticos la vacunación periódica de dichos animales contra la rabia, pudiendo ser en el Centro de Atención Canina y Felina; y o en el resto de centros que para ese efecto establezca el Ayuntamiento por conducto de la autoridad sanitaria municipal competente.

**ARTÍCULO 119.-** Los centros antirrábicos que opere o concesione el Ayuntamiento, además de las funciones reguladas en el artículo 15 del Reglamento para el Funcionamiento del Centro de Atención Canina y Felina y para la Protección y Bienestar Animal en el Municipio de Othón P. Blanco, tendrán las siguientes:

- I. Atender las quejas sobre animales agresores notificando a la autoridad sanitaria municipal con datos fidedignos y completos para la localización del animal agresor;
- II. Capturar animales agresivos y callejeros;
- III. Observar clínicamente a los animales agresores;
- IV. Vacunar a costa del dueño, a los animales capturados, así como también de aquéllos que para tal fin sean llevados voluntariamente por sus propietarios;
- V. Practicar las necropsias de animales sospechosos de padecer rabia, mediante análisis de laboratorio y estudios histopatológicos;
- VI. Canalizar a las personas agredidas, para su tratamiento oportuno;
- VII. Atender quejas de animales en malas condiciones de higiene, abandonados o maltratados;
- VIII. Sacrificar animales callejeros que presenten rabia. El sacrificio se hará con métodos científicos y actualizados, de conformidad con el Reglamento para el Funcionamiento del Centro de Atención Canina y Felina y para su Protección y Bienestar Animal en el Municipio de Othón P. Blanco, y
- IX. Implementar programas para la esterilización, captura y sacrificio de animales callejeros o de aquéllos llevados voluntariamente por sus propietarios.

**ARTÍCULO 120.-** Los animales agresores o sospechosos de rabia deberán ser capturados y retenidos, y se observarán clínicamente dentro de un periodo de setenta y dos horas. Cumplido este plazo, si el animal es reclamado, se podrá entregar a su propietario, de acuerdo a los lineamientos estipulados en el Reglamento para el Funcionamiento del Centro de Atención Canina y Felina y para la Protección y Bienestar Animal en el Municipio de Othón P. Blanco.

En caso de que se localicen animales muertos al acudir a su captura o que durante el cautiverio mueran o manifiesten signos relacionados con rabia, se deberá realizar el diagnóstico postmortem de rabia por medio de análisis de laboratorio y estudios histopatológicos de acuerdo a las normas aplicables.

**ARTÍCULO 121.-** Las personas agredidas por animales deberán ser canalizadas para su tratamiento oportuno, notificando a la autoridad sanitaria estatal con datos fidedignos y completos para la localización del animal agresor.

**ARTÍCULO 122.-** Por ser de interés público, las autoridades civiles y militares, las instituciones y dependencias públicas y privadas, las personas responsables de los servicios médicos y los particulares, deben denunciar al Centro de Atención Canina y Felina de todos aquellos casos o defunciones de personas o animales por enfermedades sospechosas o confirmadas de rabia o que puedan constituir un peligro para la salud de la comunidad, en conformidad con lo dispuesto en el Título Sexto, Capítulo I del Reglamento para el Funcionamiento del Centro de Atención Canina y Felina y para su Protección y Bienestar Animal en el Municipio de Othón P. Blanco.

**ARTÍCULO 123.-** Los consultorios y las farmacias veterinarias, así como los establecimientos dedicados a la venta de animales domésticos y de alimentos para consumo de dichos animales requieren de licencia sanitaria para su funcionamiento municipal, así como la venta ambulante de animales domésticos que deberá estar controlada y en su caso tramitar el permiso correspondiente, estando obligados a cubrir los pagos de derechos y de inspección sanitaria correspondiente de acuerdo a lo establecido por la Ley de Ingresos Municipal.

**ARTÍCULO 124.-** La falta de higiene de lugares con condiciones adecuadas para la exposición de animales, de medidas de seguridad, las molestias a vecinos y los daños que originen los giros a que se refiere el artículo anterior, han de ser sancionados administrativamente con infracción o clausura, según sea la gravedad de la falta, por la autoridad sanitaria municipal, en su calidad de Autoridad Sanitaria del Estado, dentro de sus competencias.

El propietario, poseedor o encargado de un animal que cause daños a terceros en la vía pública, será responsable de los daños provocados, pero si se demuestra que los daños fueron causados por descuido, negligencia o provocación del propietario, deberá ser considerado como agravante.

**ARTÍCULO 125.-** Además de las atribuciones que le corresponden a la autoridad sanitaria competente en virtud del artículo 11 del Reglamento para el Funcionamiento del Centro de Atención Canina y Felina y para su Protección y Bienestar Animal en el Municipio de Othón P. Blanco, para el Municipio de Othón P. Blanco, ha de instrumentar campañas permanentes de orientación a la población, enfocadas a la vacunación y control de animales domésticos, susceptibles de contraer la rabia, así como de su sacrificio humanitario cuando representen un grave riesgo para la salud de la comunidad,

**ARTÍCULO 126.-** Las medidas preventivas o de control que determine la autoridad sanitaria municipal contra la rabia han de ser de observancia obligatoria para todos los enfermos y sus contactos, así como para los propietarios o poseedores de animales.

## **CAPÍTULO XVII DE LOS VENDEDORES SEMIFIJOS, AMBULANTES Y VEHÍCULOS GASTRONÓMICOS**

**ARTÍCULO 127.-** Son obligaciones de los comerciantes que ejercen sus actividades en la vía pública el cumplir con los requisitos sanitarios expedidos por la autoridad de salud competente y mantener una estricta higiene, tanto en la preparación de alimentos, como en sus personas, además del resto de obligaciones establecidas en el artículo 8° del Reglamento para Regular el Uso de la Vía Pública en el Ejercicio de la Actividad Comercial en el Municipio de Othón P. Blanco.

Los establecimientos semifijos, ambulantes y vehículos gastronómicos, tendrán como obligación, además de las señaladas en el artículo 15 del presente Reglamento, las siguientes:

- I. Tener disponible un completo botiquín de primeros auxilios adecuado al giro del establecimiento y el volumen de asistentes;
- II. Instalación eléctrica propia;
- III. Evitar la acumulación de cacharros y materiales no relacionados o no útiles para el giro comercial;
- IV. Observar las recomendaciones de Protección Civil, eliminando en las instalaciones todo aquello que pudiera significar un riesgo para la salud de los asistentes, y
- V. Las demás que le señalen otros ordenamientos aplicables o las autoridades sanitarias municipales.

**ARTÍCULO 128.-** Los puestos de comercio semifijo, ambulante y vehículos gastronómicos que expendan productos alimenticios han de cumplir con las medidas de seguridad en la salud necesarias para la instalación de gas que requieran, así como contar con el documento o constancia de salud de quienes lo trabajan, expedida por la Secretaría de Salud del Estado.

Queda estrictamente prohibido asentar en la vía pública el uso de pailas, parrillas, tanques de gas, asaderos, rosticeros, mesas y cualquier otro elemento que sirva para la elaboración de alimentos así como

arrojar desechos sólidos, aceite o grasa vegetal o industrial y descargas de aguas en el sistema hidrosanitario del espacio público

Los puestos de comercio semifijo, ambulante y vehículos gastronómicos deben contar con suministro de agua potable para la limpieza de manos y utensilios. Para el caso de establecimientos semifijos deberán contar para esto con un depósito de por lo menos veinte litros y Gel antibacterial

La autoridad sanitaria municipal ejercerá el fomento, el control y la inspección sanitaria de los establecimientos y sujetos dedicados al proceso de alimentos y bebidas en estado natural, mezclados, preparados, adicionados o acondicionados, para su consumo dentro o fuera de los establecimientos semifijos y ambulantes de conformidad con este Reglamento.

**ARTÍCULO 129.-** Para que los vendedores semifijos, ambulantes y vehículos gastronómicos puedan ejercer su actividad comercial necesitan contar con un permiso o autorización de funcionamiento que otorga la autoridad municipal. Para su obtención se requiere no tener antecedentes penales por delitos contra la salud y presentar licencia sanitaria actualizada, además del resto de requisitos regulados en el artículo 66 del Reglamento para Regular el Uso de la Vía Pública en el Ejercicio de la Actividad Comercial en el Municipio de Othón P. Blanco.

Los platos, vasos y cubiertos, deberán ser de material desechable. Serán tolerados los platos de otro material que por cada uso sean cubiertos con bolsa de polietileno desechable.

Los establecimientos que elaboren o expendan platillos con leche, queso fresco, crema, carnes, embutidos, pescados y mariscos deben contar con equipos de refrigeración.

El hielo para la elaboración de raspados deberá ser de agua purificada y mantenerse cubierto de la intemperie mediante vitrinas o recipientes de material rígido.

**ARTÍCULO 130.-** Con el fin de proteger la salud y la seguridad pública, se han de observar las medidas de seguridad que dicte el área administrativa en materia de regulación de la vía pública y la autoridad sanitaria municipal competente, de manera conjunta o separada.

Se pueden dictar medidas de seguridad en la salud para corregir las irregularidades que se hubiesen encontrado durante una visita de inspección, notificándolas al interesado y otorgándole un plazo adecuado para su realización.

## **TÍTULO TERCERO DE LA CONTAMINACIÓN**

### **CAPÍTULO I DE LA CONTAMINACIÓN AUDITIVA**

**ARTÍCULO 131.-** El presente título tiene por objeto regular las acciones y la conducta de la población del Municipio para prevenir y controlar la contaminación auditiva derivada de los ruidos y sonidos molestos susceptibles de alterar la salud, el orden y la tranquilidad de los habitantes de este municipio, producidos en:

- I. Establecimientos industriales, comerciales y mercantiles;
- II. Centros de diversión;
- III. Inmuebles oficiales y de particulares;
- IV. Vehículos de perifoneo, y
- V. Vía pública.

**ARTÍCULO 132.-** A la autoridad sanitaria municipal le corresponde, en el desempeño de sus funciones, las siguientes atribuciones:

- I. Asistir a los inspectores de la autoridad en obras públicas, desarrollo urbano y ecología municipal en la atención de quejas o denuncias derivadas por el exceso de ruido o sonidos molestos a vecinos colindantes y cercanos a la fuente emisora;
- II. Realizar monitoreos constantes en los establecimientos mercantiles, industriales y de servicios para determinar si se encuentran dentro del parámetro máximo permisible por la norma oficial mexicana NOM-081-SEMARNAT-1994, realizando amonestaciones en primera instancia si se exceden los decibeles permisibles y actuando conforme lo señala este ordenamiento en caso de omisión a las amonestaciones con apercibimiento, y
- III. Las demás que la ley y el presente Reglamento le confieran.

**ARTÍCULO 133.-** La contaminación auditiva derivada de los ruidos y sonidos a los que se refiere este Título son:

- I. Los producidos por toda clase de maquinaria, aparatos, instalaciones, instrumentos de trabajo y similares, dentro o fuera de las fábricas, industrias, talleres y demás;
- II. Los producidos por aparatos de uso doméstico o casero como pueden ser modulares, estéreos, videocaseteras, televisores, minicomponentes, equipos de cómputo y, en general, toda clase de instrumentos o artefactos mecánicos, electromecánicos o electrónicos, cuando se esté reproduciendo, o reparando, así como los que se produzcan con fines de propaganda o diversión, ya sea por medio de la voz humana o sonidos musicales y que se produzcan en el interior de inmuebles, quedando comprendidos los comercios o establecimientos mercantiles;
- III. Los emitidos por cláxones, bocinas, timbres, silbatos, campanas, autoestéreos y otros aparatos análogos que se instalen en automotores de uso comercial y de particulares, incluyendo motocicletas;
- IV. Los difundidos por cohetes, petardos, explosivos en general y otros objetos de naturaleza semejante elaborados con pólvora;
- V. Los que se emitan por la reparación, construcción, demolición de obras públicas o privadas y aquellos originados por toda clase de maquinaria, instrumentos o herramientas;
- VI. Los generados por la reparación de vehículos;
- VII. Los emanados por los animales domésticos, y
- VIII. Todos los demás ruidos o sonidos molestos, peligrosos o dañinos para la salud, causados por las actividades del hombre, que no estén incluidos en las fracciones anteriores.

**ARTÍCULO 134.-** Para efectos de lo señalado en este Título, se establecen las siguientes reglas:

- I. En toda clase de instalaciones industriales, independientemente del sitio donde se encuentren ubicadas, se deben adoptar y poner en práctica los sistemas más eficientes y modernos, a recomendación de la autoridad sanitaria municipal, de la Dirección de Protección Civil, así como de la autoridad en obras públicas, desarrollo urbano y ecología municipal, para que la instalación y cimentación de la maquinaria sea la correcta, evitando que los ruidos trasciendan a la vía pública o a las habitaciones contiguas, sujetándose a las siguientes disposiciones:
  - a) Se han de tolerar como cifras máximas de intensidad del ruido en el interior de los talleres, la establecida en la norma oficial mexicana 081-semarnat-1994;
  - b) Cuando el caso lo requiera, deben colocarse techos de material aislante del ruido, sin dejar, entre éstos y los muros, espacios libres;
  - c) Se debe cimentar, nivelar, ajustar y lubricar correctamente toda la maquinaria, con el fin de evitar que éstas emitan ruidos molestos o excesivos;

- d) Cuando sea necesario el uso de vehículos dentro de la fábrica o industria, debe proveérseles de llantas de goma o de material similar, que evite la contaminación del ambiente por el ruido, y
  - e) Las máquinas no se deben apoyar en las paredes, a fin de que no se produzcan ruidos que repercutan en las construcciones de inmuebles contiguos;
- II. Si, a pesar de haberse cumplido con todas las recomendaciones y previsiones señaladas en la fracción anterior, no se consigue abatir la intensidad del ruido, a menos de ochenta decibeles en el ambiente del trabajo, los inspectores de la autoridad en obras públicas, desarrollo urbano y ecología municipal o los de la Dirección de Protección Civil, dictarán las disposiciones conducentes, a efecto de que se proporcione a los trabajadores el dispositivo que tienda a disminuirlo y a modificar el ambiente de trabajo, forrando los muros y los techos con material aislante del ruido o por medio de cualquier otro procedimiento eficaz, o determinar a juicio de la secretaría de ecología y medio ambiente la reubicación de las instalaciones.

**ARTÍCULO 135.-**El Ayuntamiento, en el Programa de Desarrollo Urbano correspondiente, ha de delimitar los lugares donde se deben instalar las fábricas, industrias o talleres ruidosos, cuidando siempre preservar y garantizar la paz y tranquilidad de los vecinos de la zona.

**ARTÍCULO 136.-**Las instalaciones industriales que ya de tiempo se encuentren establecidas y funcionando en zonas habitacionales, deben apegarse y dar cumplimiento a todas las disposiciones que señala este título y demás disposiciones inherentes a la materia. En caso de no poder evitar que la intensidad de los ruidos esté dentro de los límites señalados, la Autoridad en Obras Públicas, Desarrollo Urbano y Ecología municipal, en coordinación con la Secretaría de Ecología y Medio Ambiente, pueden ordenar su reubicación a la zona industrial en un plazo razonable, que no exceda de un año.

**ARTÍCULO 137.-** Los ruidos o sonidos producidos por toda clase de aparatos musicales, a que se refiere la fracción II del artículo 133 del presente Reglamento, deben sujetarse a los siguientes requisitos:

- I. Se debe fomentar que el uso de aparatos radio receptores, televisores, tocadiscos, modulares y estéreos, dentro de los domicilios particulares y de uso habitacional, sean tocados con moderación y a una intensidad que no ocasione molestias a los vecinos; sugiriendo un máximo de cuarenta decibeles. Cuando se lleve a cabo una reunión al interior de una casa habitación, se debe procurar no ocasionar molestias, debiendo observar los decibeles sugeridos con anterioridad. En fomento de la buena convivencia vecinal, así como al derecho de reciprocidad, si se realiza algún festejo o convivencia, quien la realice debe moderar los ruidos y sonidos derivados de la convivencia, caso contrario los vecinos afectados pueden interponer la queja ante la autoridad municipal competente, misma que tiene la obligación de apersonarse al domicilio para invitar al propietario del inmueble a moderar los ruidos, apercibiéndole que, de no hacerlo, será acreedor a una sanción administrativa;
- II. Cuando se utilicen micrófonos o aparatos sonoros en general, los ruidos o sonidos no deben escucharse fuera de los locales o inmuebles donde se produzcan, procurando cuarenta decibeles al exterior;
- III. Los establecimientos comerciales que se promocionen así mismos con bocinas, equipos de sonido, grabadoras, entre otros, no deben exceder un máximo de cuarenta decibeles hacia el exterior, sujetándose al horario de apertura que tienen autorizado;
- IV. Los centros de diversión, salones de baile, salones de fiestas y clubes sociales, han de procurar una salida al exterior de cincuenta decibeles, sujetándose al horario que tengan autorizado para su funcionamiento;
- V. En los centros nocturnos, discotecas, pianos-bar, entre otros, se debe instalar material aislante de sonidos y estar provistos de puertas y ventanas dobles, para evitar que los ruidos o sonidos se filtren al exterior, de tal manera que a cincuenta metros de distancia de las paredes limítrofes de dichos centros no se registren ruidos o sonidos superiores a veinte decibeles, sujetándose al horario que para el caso de funcionamiento señala el Reglamento para el control de venta y funcionamiento de restaurantes, fondas, cantinas, bares, cervecerías, discotecas, piano-bar, cabarets, centros turísticos y demás locales donde se expendan y consuman bebidas alcohólicas, en el Municipio,y

**VI.** En cantinas, cervecerías, bares, restaurantes, fondas, loncherías, hoteles, moteles y otros sitios parecidos o en donde exista música en vivo, se puede autorizar su uso en el interior de los locales de referencia, siempre que permanezcan con las puertas cerradas, permitiéndose que la intensidad de los sonidos sea de cincuenta decibeles al exterior y podrán usarse únicamente, en el horario que para el caso de funcionamiento señala el Reglamento señalado en la fracción anterior, debiéndose encontrar los aparatos, cuando menos, a dos metros de distancia de la puerta principal, por dentro del local.

**ARTÍCULO 138.-** Los ruidos producidos por alarmas, bocinas, timbres, campanas, autoestéreos, caseteras y aparatos de sonido en general, a que se refiere la fracción III, del artículo 133 del presente ordenamiento, no pueden exceder un máximo de sesenta decibeles.

**ARTÍCULO 139.-** Por lo que se refiere a la fracción V del artículo 133 del presente Reglamento, las obras de construcción, reparación o demolición de obras públicas o privadas, sólo pueden llevarse a cabo de las ocho a las veinte horas. El uso de cualquier aparato, detonante o maquinaria que produzca ruido y que haya necesidad de emplearse en la reparación, construcción o demolición de obras públicas o privadas, solo puede efectuarse previo permiso escrito que la autoridad expida, mismo en el que ésta ha de fundar el interés público que exista para otorgar dicho permiso, informando a los vecinos del lugar para que tomen las medidas precautorias necesarias y no se vulnere su tranquilidad.

**ARTÍCULO 140.-** Por lo que se refiere al ruido producido por animales domésticos, consignados en la fracción VII del artículo 133 del presente Reglamento, y en caso de existir queja ante la presidencia municipal o bien ante cualquier otra instancia municipal, de que un animal doméstico causa ruidos molestos, por conducto de la Autoridad en Obras Públicas, Desarrollo Urbano y Ecología municipal, se llamará a su dueño a fin de buscar la solución más conveniente.

**ARTÍCULO 141.-** En todos los casos en que sea necesaria la instalación de una fábrica, taller de reparación de vehículos, maquiladora o cualquier otro establecimiento comercial que pudiera generar ruidos o sonidos molestos o peligrosos a los habitantes y vecinos, se debe obtener la opinión de la Secretaría de Ecología y Medio Ambiente y de la Autoridad en Obras Públicas, Desarrollo Urbano y Ecología municipal, quienes han de rendir un informe a detalle al respecto y realizar propuestas tendientes a garantizar el buen orden, la paz y la tranquilidad de los vecinos.

## **CAPÍTULO II PROTECCIÓN DE LOS NO FUMADORES**

**ARTÍCULO 142.-** Las disposiciones de este capítulo tienen por objeto proteger la salud de las personas de los efectos nocivos causados por la exposición al humo del tabaco, con la reducción del consumo de éste, principalmente en lugares cerrados, así como en vehículos del servicio público de transporte colectivo de pasajeros en el Municipio.

**ARTÍCULO 143.-** La protección de la salud de los efectos nocivos del humo de tabaco en el municipio comprende lo siguiente:

- I. El derecho de las personas no fumadoras a no estar expuestas al humo del tabaco en los sitios cerrados que comparten con fumadores;
- II. La orientación a la población para que se abstenga de fumar en el hogar, los centros de trabajo y en los lugares públicos;
- III. La prohibición de fumar en los lugares cerrados y en los edificios públicos del Ayuntamiento que se señalan en el presente reglamento, y
- IV. La información a la población sobre los efectos nocivos del consumo de tabaco y la promoción de su abandono.

**ARTÍCULO 144.-** El Ayuntamiento firmará los convenios necesarios con los Servicios de Salud del Gobierno del Estado para que, en apoyo de los habitantes del Municipio, se impartan los cursos necesarios de capacitación, el apoyo técnico y humano para la creación de clínicas contra el tabaquismo que se puedan

establecer en los centros comunitarios y promotores de la salud adscritos al Sistema Municipal de Protección al Desarrollo Integral de la Familia, o de alguna otra institución gubernamental o no gubernamental interesada en participar en dichas tareas.

**ARTÍCULO 145.-** El Ayuntamiento, por conducto de la Autoridad Sanitaria competente, promoverá la realización de campañas de concientización y divulgación del presente reglamento entre los habitantes del municipio.

**ARTÍCULO 146.-** Excepto en las áreas a que se refiere el artículo 151 del presente Reglamento, queda estrictamente prohibido fumar en el interior de los edificios y unidades que a continuación se enumeran:

- I. Edificios públicos que sean propiedad del Ayuntamiento o inmuebles en los que estén instaladas sus dependencias;
- II. Cualquier instalación en la que se presten servicios públicos federales, estatales o municipales, ya sea directamente por instituciones públicas o por particulares;
- III. Unidades hospitalarias y clínicas de cualquier sector público o privado;
- IV. Instituciones de educación preescolar, primaria, secundaria, bachillerato, profesional, de educación especial, de educación técnica y similares, ya sean públicas y privadas, localizadas en el municipio;
- V. Unidades vehiculares del servicio público y privado de transporte colectivo de pasajeros que circulen en el Municipio, y
- VI. Las demás que determine el Ayuntamiento.

**ARTÍCULO 147.-** En los establecimientos y locales cuyo giro mercantil sea el expendio al público de alimentos y bebidas, se deberán delimitar, de acuerdo con el número de mesas con que cuentan, las secciones reservadas para no fumadores.

Dichas secciones deberán estar identificadas con señalización en lugares visibles al público asistente y contar con ventilación adecuada.

Los propietarios, poseedores, administradores o responsables de los locales aquí mencionados dispondrán la forma en que ellos mismos o sus empleados vigilarán que se respete la indicación de fumar o no fumar en cada una de las secciones señaladas a que se refiere este artículo. En el caso de que alguna persona fume en la sección de no fumadores, deberán exhortarla a dejar de fumar o a cambiarse a la sección indicada. En caso de negativas, deberán abstenerse a prestar sus servicios al infractor. Si el infractor persiste en su conducta, deberán dar aviso a la autoridad municipal competente.

**ARTÍCULO 148.-** Los propietarios, poseedores, administradores o responsables de los locales cerrados y establecimientos de que se trate, deberán establecer un mínimo de una mesa para la sección de fumadores por cada cinco mesas de la sección de no fumadores.

**ARTÍCULO 149.-** En los edificios e instalaciones de carácter público, se podrá destinar un área para que los trabajadores, visitantes o usuarios que así lo deseen puedan fumar, la cual deberá:

- I. Estar aislada de las áreas de trabajo;
- II. Tener ventilación hacia el exterior o un sistema de extracción o purificación de aire;
- III. Ubicarse, de acuerdo con la distribución de trabajadores, por piso, área o edificio, y
- IV. Estar identificada como área de fumar, con señalización clara y visible.

**ARTÍCULO 150.-** En los edificios públicos deberán fijarse, en lugares visibles, avisos o símbolos que expresen la prohibición de fumar e identifiquen las áreas en donde está permitido hacerlo. Fuera de las áreas reservadas para fumadores no deberán existir ceniceros de ningún tipo.

**ARTÍCULO 151.-** En el caso de los servicios públicos concesionados por el Ayuntamiento, se establecerá la condición para que el concesionario adopte las medidas necesarias para el debido cumplimiento del presente reglamento dentro de las instalaciones destinadas a brindar el servicio público.

**ARTÍCULO 152.-** Los titulares de las entidades y dependencias de la administración pública municipal centralizada y descentralizada que ocupen o utilicen las instalaciones públicas o los concesionarios de los servicios públicos de carácter municipal, según el caso, coadyuvarán a que en dichas instalaciones se observe lo dispuesto en el presente Reglamento, así como a difundir sus beneficios entre sus trabajadores, usuarios y visitantes.

**ARTÍCULO 153.-** Cuando alguna de las personas mencionadas en el artículo anterior o sus subordinados adviertan que alguien está fumando fuera de las áreas reservadas para ello, deberá exhortarla a dejar de fumar o a cambiarse a las áreas identificadas para tal propósito.

## **TÍTULO CUARTO DEL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO**

### **CAPÍTULO I DE LA VIGILANCIA SANITARIA**

**ARTÍCULO 154.-** El Ayuntamiento, por conducto de la autoridad sanitaria municipal, debe vigilar, en el ámbito de su competencia, el cumplimiento de la Ley, el presente Reglamento y demás disposiciones sanitarias, lo cual realizará mediante visitas de inspección por personal autorizado, de conformidad con lo establecido en el artículo 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y el Título Noveno, Capítulo II del Bando de Policía y Gobierno del Municipio de Othón P. Blanco, sin perjuicio de lo que dispongan otras disposiciones reglamentarias.

**ARTÍCULO 155.-** Al inicio de toda inspección o visita de verificación, el personal autorizado debe mostrar al propietario, encargado, responsable u ocupante del edificio, lugar, servicio, vehículo o establecimiento, el correspondiente oficio de comisión e identificarse con credencial del Ayuntamiento vigente, y explicar de manera verbal y suficiente el motivo de la visita, solicitándole de manera respetuosa las facilidades y documentación necesarias que a ese efecto resulten procedentes.

**ARTÍCULO 156.-** Los inspectores sanitarios, en el ejercicio de sus funciones, tienen libre acceso a los edificios, lugares, servicios, vehículos o establecimientos a que se refiere el artículo 13 del presente Reglamento, estando facultados para solicitar el auxilio de la fuerza pública en caso de oposición si el caso lo amerita.

**ARTÍCULO 157.-** De toda visita de inspección se ha de levantar acta por duplicado, en la cual se debe hacer constar la fecha, el lugar, servicio o establecimiento visitado, el nombre del visitador y de la persona con quien se entendió la diligencia, así como las deficiencias e irregularidades sanitarias detectadas y, en su caso, las sanciones o medidas de seguridad sanitarias que en base a la ley y el presente ordenamiento se determinen.

**ARTÍCULO 158.-** Concluida la diligencia, el personal comisionado ha de conceder el uso de la palabra a las personas con quienes se entendió la diligencia a efecto de que manifieste lo que a su derecho e interés convenga, todo lo cual se ha de hacer constar en el acta, de la cual se debe dejar copia una vez firmado el documento respectivo.

La negativa a firmar el acta o a recibir la copia de la misma, no debe afectar el valor jurídico del documento ni la diligencia practicada.

### **CAPÍTULO II DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD SANITARIA**

**ARTÍCULO 159.-** Las medidas de seguridad sanitaria son las prevenciones que puede adoptar la autoridad sanitaria municipal o sus inspectores y visitadores durante el procedimiento de inspección, para proteger la salud de los habitantes del Municipio, sin perjuicio de las sanciones que en su caso correspondieren.



**ARTÍCULO 160.-** Son medidas de seguridad sanitaria las siguientes:

- I. El aislamiento;
- II. La destrucción o control de insectos u otra fauna transmisora y nociva;
- III. La suspensión de trabajos o servicios;
- IV. El aseguramiento y destrucción de objetos, productos y substancias;
- V. La desocupación o desalojo de casas, edificios, establecimientos y, en general, de cualquier predio, y
- VI. Las demás que se deriven de la Ley y de este Reglamento, que puedan evitar que se causen o continúen causando riesgos o daños a la salud de los habitantes del Municipio.

**ARTÍCULO 161.-** El aislamiento consiste en separar por el tiempo necesario a las personas infectadas, durante el periodo de transmisibilidad, en lugares y condiciones que eviten el peligro de contagio; o de los animales, ganado o aves que muestren síntomas de padecer alguna enfermedad o sufran lesión que los haga impropios para el consumo humano, así como de aquellos aparentemente sanos que hayan tenido contacto con estos.

**ARTÍCULO 162.-** La autoridad sanitaria municipal competente debe ejecutar las medidas para la destrucción o control de insectos u otra fauna transmisora y nociva, cuando estos constituyan un peligro grave para la salud de las personas.

En todo caso, se dará a las dependencias encargadas de la sanidad animal, como el Centro de Atención Canina y Felina, la intervención que corresponda.

**ARTÍCULO 163.-** La suspensión de trabajos o servicios ha de ser temporal, pudiendo ser total o parcial y se ha de aplicar por el tiempo estrictamente necesario para corregir las irregularidades que pongan en peligro la salud de las personas. La suspensión debe ser levantada a solicitud del interesado o por la propia autoridad que la ordenó, cuando cese la causa por la cual fue decretada.

**ARTÍCULO 164.-** El aseguramiento de objetos, productos y substancias tendrá lugar cuando se presuma que pueden ser nocivos para la salud de las personas o carezcan de los requisitos esenciales que se establezcan en las disposiciones legales aplicables, quedando en depósito de la autoridad sanitaria municipal hasta en tanto se determine previo dictamen, su destino.

**ARTÍCULO 165.-** Los bienes asegurados que no resulten nocivos para la salud deben ser devueltos a sus dueños, si dentro del término de treinta días naturales acreditan con el acta (copia) su legal procedencia y que cumplen los requisitos esenciales que establezcan las disposiciones legales aplicables.

**ARTÍCULO 166.-** Los productos perecederos y asegurados que se descompongan en poder de la autoridad sanitaria, así como de los objetos, los productos o substancias que se encuentren en evidente estado de descomposición, adulteración o contaminación que no los hagan aptos para su consumo humano, deben ser destruidos de inmediato por la referida autoridad, la cual ha de levantar acta circunstanciada de la destrucción.

Los productos perecederos que no se reclamen por los interesados dentro de las veinticuatro horas de que hayan sido asegurados, deben quedar a disposición del Ayuntamiento, el cual puede entregarlos para su aprovechamiento a instituciones de asistencia social públicas o privadas.

**ARTÍCULO 167.-** Para determinar el destino de animales, ganado o aves, carne y sus derivados, se debe observar el catálogo de enfermedades o padecimientos contemplados en Leyes y Reglamentos Federales y Locales con ellos relacionados, respetándose la garantía de audiencia y la posibilidad de recibir dictamen de laboratorio o perito en la materia, a cargo del interesado.

**ARTÍCULO 168.-** La desocupación o desalojo de casas, edificios, establecimientos y, en general, de cualquier predio, se ha de ordenar, previa la observancia de la garantía de audiencia y de dictamen pericial,

cuando a juicio de la autoridad sanitaria municipal competente, se considere que es indispensable para evitar un daño grave a la salud o la vida de las personas.

### **CAPÍTULO III DEL PROCEDIMIENTO PARA APLICAR LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES**

**ARTÍCULO 169.-** Derivado de las irregularidades sanitarias que reporte el acta de verificación la autoridad sanitaria municipal competente debe citar al interesado personalmente o por correo certificado con acuse de recibo para que, dentro de un plazo de cinco días hábiles comparezca a manifestar lo que a su derecho convenga y ofrezca las pruebas que estime procedentes en relación con los hechos asentados en el acta de verificación.

**ARTÍCULO 170.-** En caso de que el presunto infractor no compareciera dentro del plazo establecido en el artículo anterior, se procederá a dictar en rebeldía, la resolución definitiva y a notificarla personalmente o por correo certificado con acuse de recibo.

**ARTÍCULO 171.-** El cómputo de los plazos que señale la autoridad sanitaria municipal competente para el cumplimiento de sus disposiciones sanitarias, será en días considerados como naturales, salvo que se indique lo contrario.

**ARTÍCULO 172.-** En los casos previstos en el artículo 160 del presente Reglamento, el personal comisionado para su ejecución ha de proceder a levantar acta detallada de la diligencia, siguiendo para ello los lineamientos generales establecidos para las verificaciones.

**ARTÍCULO 173.-** Cuando del contenido de un acta de verificación se desprenda la posible comisión de uno o varios delitos, la autoridad sanitaria municipal competente formulará la denuncia correspondiente ante el Ministerio Público, sin perjuicio de la aplicación de la sanción administrativa que proceda.

### **CAPÍTULO IV DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES**

**ARTÍCULO 174.-** Las disposiciones que contiene el presente Reglamento son de interés público, por lo que su inobservancia motivará ser sancionada por la autoridad sanitaria municipal, en virtud del artículo 295 de la Ley, independientemente de las que se motivaren por otras leyes, reglamentos o acuerdos federales, estatales o municipales.

**ARTÍCULO 175.-** Las violaciones a las disposiciones del presente Reglamento y las infracciones previstas en materia de salud, en el artículo 165 del Bando de Policía y Gobierno, han de ser sancionadas con:

- I. Amonestación con apercibimiento;
- II. Multa;
- III. Clausura temporal o definitiva, que podrá ser parcial o total;
- IV. Arresto hasta por treinta y seis horas;
- V. Trabajo a favor de la comunidad;
- VI. Suspensión temporal o cancelación definitiva del permiso, licencia, autorización o concesión otorgada por el Ayuntamiento, y
- VII. Las demás que señalen los reglamentos respectivos.

**ARTÍCULO 176.-** Es procedente la amonestación cuando se trate de infractores que por primera ocasión contravengan este Reglamento y disposiciones aplicables, cuando no hayan puesto en riesgo o peligro la salud pública y la irregularidad que se detecte sea susceptible de corregirse, con el apercibimiento de imponerle alguna otra de las sanciones previstas para el caso de reincidencia o de no realizar la corrección ordenada en el término concedido para ese efecto.

**ARTÍCULO 177.-** La multa administrativa puede ser de hasta cuatro mil veces el salario mínimo general diario vigente en la zona de Municipio, de conformidad con los artículos 298 y 299 de la Ley y de acuerdo a la gravedad de la falta cometida, el peligro expuesto, la naturaleza y el tipo de giro o establecimiento y a la capacidad económica del infractor.

En caso de reincidencia se ha de aplicar al infractor hasta el doble de la sanción que se haya impuesto con antelación y si se persiste en la misma falta se debe sancionar con la cancelación de la licencia o permiso, o clausura del establecimiento.

**ARTÍCULO 178.-** La clausura de los establecimientos o giros, además de lo dispuesto en el artículo anterior, se ha de decretar por la autoridad sanitaria municipal, cuando dichos establecimientos o giros operen sin la debida autorización, permiso o documentación sanitaria que corresponda o en condiciones insalubres que constituyan graves riesgos para la salud del público consumidor; se utilicen substancias que adulteren los productos, salvo que se trate de colorantes o conservadores permitidos, atendiendo al tipo de productos, o cuando por motivos de su operación se ponga en peligro la salud de los vecinos.

**ARTÍCULO 179.-** Procede el arresto hasta por treinta y seis horas cuando el infractor se niegue o exista rebeldía de éste para pagar la multa. Se ha de cumplir en el lugar al efecto señalado, el cual será distinto a los destinados para la detención de indiciados, procesados o sentenciados. Los lugares destinados para el arresto de varones, serán distintos a los destinados para el arresto de mujeres. Esta sanción puede imponerse con independencia de las demás que resulten procedentes.

**ARTÍCULO 180.-** El trabajo a favor de la comunidad, consiste en la prestación de servicios no remunerados en instituciones públicas, educativas, de asistencia social o en los lugares que determine la autoridad municipal. Este trabajo se llevará a cabo dentro de períodos distintos al horario de las labores que representen la fuente de ingresos para la subsistencia del sujeto y de la familia, sin que pueda exceder de ocho horas y bajo la orientación y vigilancia de la autoridad municipal. Podrá imponerse como sanción sustitutiva del arresto o de la multa, en su caso.

Cada día de arresto será sustituido por una jornada de trabajo a favor de la comunidad. La duración de la jornada de trabajo será fijada por la autoridad municipal, tomando en cuenta las circunstancias del caso, y por ningún concepto se desarrollará en forma degradante o humillante para el infractor.

**ARTÍCULO 181.-** Cuando en la comisión de infracciones intervengan como participantes, beneficiarios o encubridores, servidores públicos municipales, independientemente de su separación o cese de su cargo y de la persecución del delito que se cometa, se deben imponer las sanciones indicadas al doble de las impuestas a los particulares.

## **CAPÍTULO V DEL RECURSO DE REVISIÓN**

**ARTÍCULO 182.-** Contra los actos y resoluciones de las dependencias y entidades municipales, que pongan fin al procedimiento administrativo o resuelvan un expediente, procede el recurso de revisión previsto en la Ley de los Municipios del Estado de Quintana Roo y en el Bando de Policía y Gobierno del Municipio de Othón P. Blanco, el cual se substanciará según lo establecido en el Reglamento de Procedimiento Administrativo para el Municipio de Othón P. Blanco.

## **T R A N S I T O R I O S**

**ARTÍCULO PRIMERO.-** El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Estado.

**ARTÍCULO SEGUNDO.-** Los actos y procedimientos que se encuentran en trámite, serán concluidos de conformidad con aquel que le sea más benéfico al administrado.

**ARTÍCULO TERCERO.-** Lo no previsto en el presente reglamento será resuelto por el Ayuntamiento, mediante acuerdo de Cabildo.

Dado en el Salón de Cabildos del Palacio Municipal de Othón P. Blanco Quintana Roo, a los \_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_ de dos mil quince.

Lo que ordeno se publique, notifique y circule, para los efectos correspondientes.