

# **REGLAMENTO PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS PREPARADOS Y BEBIDAS, EN MERCADOS, FERIAS Y EN LA VIA PUBLICA DEL MUNICIPIO DE AMACUECA, JALISCO.**

**MTRO. EFRAIN RAMIREZ GONZALEZ**, Presidente del H. Ayuntamiento Constitucional de Amacueca, Jalisco; en cumplimiento de lo dispuesto en los artículos 42 fracciones IV y V; y 47 fracción V de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco, a todos los habitantes del municipio hago saber que se aprobó por unanimidad de votos el Reglamento para la Autorización y Control Sanitario de Establecimientos de Alimentos Preparados y Bebidas, en Mercados, Ferias y en la Vía Pública del Municipio de Amacueca, Jalisco.

## **CAPÍTULO I MARCO LEGAL Y DISPOSICIONES GENERALES**

**Artículo 1.** El presente reglamento se expide con fundamento en el artículo 115 fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 73 y 77 de la Constitución Política del Estado de Jalisco; los artículos 40 fracción II, 42, 43, y 44 de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal.

**Artículo 2.** Este reglamento desarrolla las disposiciones relativas a la Comercialización y Venta de Alimentos y Bebidas en la Vía Pública comprendidas en el Capítulo XVII de la Ley Estatal de Salud.

**Artículo 3.** Este reglamento tiene como objeto mantener el control sanitario de los establecimientos de expendio de alimentos preparados y bebidas no alcohólicas, ubicados en el interior de mercados, ferias o en la vía pública, regulando su autorización y vigilancia y las actividades de preparación, manejo y expendio de alimentos en este tipo de establecimientos en coordinación con otras instituciones responsables de su aplicación.

**Artículo 4.** Están obligadas a observar este reglamento, las personas físicas o jurídicas, vinculadas a alguna o algunas de las actividades siguientes: preparación, elaboración, transporte, manipulación, manejo, distribución, expendio o venta de alimentos preparados y bebidas, en establecimientos ubicados en el interior de mercados, ferias o en la vía pública. También se regirán por este reglamento, los lugares donde se preparen los alimentos cuando no se haga en el establecimiento.

**Artículo 5.** Compete la aplicación del presente reglamento las autoridades siguientes:

- I.- Pleno del Ayuntamiento.
- II.- Presidente Municipal.

- III.- Encargado de Hacienda Pública Municipal.
- IV.- Administrador de Mercados y Tianguis.
- V.- Juez Municipal.

**Artículo 6.** Para los efectos de este reglamento, se considera:

- I.- Municipio: el municipio de Amacueca, Jalisco.
- II.- Ayuntamiento: el Ayuntamiento de Amacueca, Jalisco.
- III.- Reglamento: el presente reglamento.
- IV.- Comercialización y venta de alimentos y bebidas: la actividad de preparación, conservación, suministro, expendio o comercialización de alimentos y bebidas para consumo humano.
- V.- Licencia municipal: el documento que acredita el pago de derechos correspondientes para la comercialización y venta de alimentos y bebidas.
- VI.- Derecho de piso: contribución que deberá ser cubierta al municipio a efecto de comercializar alimentos preparados y bebidas en la vía pública.
- VII.- Establecimiento: los locales y sus instalaciones, sus dependencias y anexos, cubiertos o descubiertos, sean fijos o móviles, en los que se desarrolla el proceso de los productos, actividades y servicios a que se refiere este Reglamento.

**Artículo 7.** Para la autorización y control sanitario de los Establecimientos regulados en este reglamento, se establece la siguiente clasificación:

- I.- Establecimientos de alimentos preparados en el interior de mercados.  
Están comprendidos dentro de esta clasificación los comedores, loncherías, ventas en canastos, en mesas y similares, ubicados dentro de los mercados.
- II.- Establecimientos de alimentos preparados en ferias.  
Están comprendidos dentro de esta clasificación: las cafeterías, refresquerías, taquerías, menuderías y similares, habilitados exclusivamente durante el período de feria.
- III.- Establecimientos de alimentos en la vía pública.  
Están comprendidos dentro de esta clasificación: aquellos ubicados en calles, parques, escuelas y en otros sitios, sean estos permanentes o móviles.

## **CAPÍTULO II**

### **DE LOS INGREDIENTES, ADITIVOS Y MATERIA PRIMA, QUE SE UTILICE EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SU TRANSPORTE**

**Artículo 8.** La materia prima, o los productos o subproductos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben provenir, cuando proceda, de establecimientos autorizados por la autoridad sanitaria correspondiente; y cuando se trate de carnes deben proceder de rastros o mataderos también autorizados.

**Artículo 9.** Los productos frescos o perecederos deberán reunir las propiedades de sabor, olor, color y textura adecuadas, para evitar el consumo de alimentos alterados.

### **CAPÍTULO III**

#### **DE LAS CONDICIONES HIGIENICAS Y SANITARIAS EN EL ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS**

**Artículo 10.** Los establecimientos de alimentos deberán ubicarse en un lugar limpio y adecuado y sus alrededores deben estar libres de focos de contaminación, tales como: basureros, alcantarillas, desagües u otros similares.

**Artículo 11.** El establecimiento debe contar con el mobiliario suficiente y adecuado. Las mesas, tablas de picar, estanterías y demás muebles con que se cuente, deben ser de fácil limpieza y desinfección y mantenerse limpios y en buen estado.

**Artículo 12.** Los establecimientos destinados a la preparación de alimentos no tendrán conexión directa con establecimientos que realicen actividades distintas a la preparación de alimentos.

**Artículo 13.** Los establecimientos deberán contar con la ventilación necesaria a efecto de evitar la concentración de humo, malos olores y calor excesivo.

**Artículo 14.** Los establecimientos deberán contar con medios de refrigeración de los alimentos a fin de conservarlos en buen estado para el consumo humano.

### **CAPÍTULO IV DE LA BASURA**

**Artículo 15.** Los establecimientos deberán cumplir con las condiciones sanitarias que para su funcionamiento establecen este Reglamento y las normas correspondientes, según el uso al que estén destinados y las características del proceso respectivo.

**Artículo 16.** Los establecimientos deberán tener depósitos de basura, de fácil limpieza y desinfección y con su respectiva tapadera y asa, utilizando bolsas de plástico dentro de los depósitos, para la adecuada y fácil eliminación de la basura, especialmente en los establecimientos de la vía pública.

**Artículo 17.** Los dueños o encargados de los establecimientos, diariamente deben poner a disposición del camión recolector de basura, los residuos y desechos que se generen en los mismos.

## **CAPÍTULO V DE LA CONSERVACIÓN, EL PROCESAMIENTO Y DEL EQUIPO**

**Artículo 18.** Las superficies y áreas donde se procesen o elaboren los alimentos deben ser adecuados y con suficiente amplitud, dependiendo del tipo de establecimiento de que se trate y mantenerlas siempre limpias y desinfectadas para garantizar la inocuidad de los alimentos.

**Artículo 19.** Los trastos y utensilios que se usen en la preparación, manejo y expendio de los alimentos deben estar en buen estado y mantenerse siempre limpios y desinfectados.

**Artículo 20.** Deben ser de materiales que no causen daño a la salud.

**Artículo 21.** El equipo y utensilios utilizados en la manipulación de alimentos debe de ser de materiales que no produzcan ni emitan sustancias tóxicas ni impregnen a los alimentos y bebidas de olores o sabores desagradables.

## **CAPÍTULO VI DEL CONTROL DE PLAGAS**

**Artículo 22.** Los lugares de preparación y expendio de los alimentos deben estar libre de insectos, roedores y otros animales que puedan contaminar o alterar los mismos o que pudieran causar infecciones en los alimentos o en quienes los consumen.

## **CAPÍTULO VII AGUA EN EL ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS**

**Artículo 23.** El establecimiento donde se preparen o expendan los alimentos, deberá contar con agua para beber.

**Artículo 24.** El establecimiento deberá contar con agua y jabón para lavado de frutas, vegetales y trastos o utensilios, así como para el lavado de manos.

**Artículo 25.** El agua para elaboración de bebidas debe ser purificada, hervida o desinfectada y si se utiliza hielo, el mismo deberá ser elaborado con agua purificada y no ser contaminado en su manipulación y transporte. De preferencia el hielo que se utilice debe provenir de industrias autorizadas por la autoridad sanitaria.

## **CAPÍTULO VIII DEL PREPARADOR DE ALIMENTOS Y SUS BUENAS PRACTICAS**

**Artículo 26.** Las personas que se dediquen a la preparación o expendio de alimentos, deben usar ropa limpia, usar gorro o redecilla que le cubra el cabello,

no usar anillos ni pulseras mientras trabaja, usar uñas cortas, limpias y sin esmalte.

**Artículo 27.** Quien manipule o expendo alimentos, debe observar hábitos higiénicos adecuados, tales como: no toser ni estornudar sobre los alimentos, evitar manipular alimentos cuando tenga lesiones o infecciones en la piel y especialmente en las manos; no manipular alimentos cuando tenga otras enfermedades infecto-contagiosas; lavarse las manos en forma apropiada después de ir al baño y antes de manipular los alimentos; no introducirse los dedos en la nariz; no rascarse y no fumar mientras esté preparándolos.

**Artículo 28.** No debe introducir los dedos en los alimentos para probarlos, sino que, debe utilizar un medio adecuado y limpio y en todo caso debe minimizar el contacto directo de las manos con los alimentos.

**Artículo 29.** El reparador de alimentos no debe utilizar el establecimiento de alimentos para guardar ropa, calzado, materiales corrosivos, plaguicidas, herbicidas u otros distintos al objeto del establecimiento.

**Artículo 30.** La persona que cobra por los alimentos debe ser distinta de quien los prepara, o en su caso, si la misma persona que los prepara es la que cobra, al momento de cobrar los alimentos deberá usar un guante o bolsa de plástico que le impida tener contacto directo con el dinero. En caso de llegar a tener contacto directo con el dinero, inmediatamente deberá lavarse las manos con agua y jabón a efecto de seguir preparando los alimentos.

**Artículo 31.** Todas las personas que preparen o manipulen los alimentos y bebidas deberán lavarse las manos con agua y jabón antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de ir al baño, de tener contacto con material sucio o contaminado y cuantas veces sea necesario.

## **CAPITULO IX DEL CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA.**

**Artículo 32.** La vigilancia y control sanitario de la comercialización, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas a que se refiere este reglamento corresponde a las autoridades municipales y de salubridad en el ámbito de sus competencias.

## **CAPITULO X DE LA CAPACITACIÓN Y PAGO DE DERECHOS CORRESPONDIENTES**

**Artículo 33.** Las personas interesadas en la comercialización de alimentos y bebidas en mercados, ferias y vía pública deberán de acreditar al momento de solicitar la licencia municipal correspondiente, haber tomado el Curso de Manejo y

Preparación de Alimentos impartido por el Centro de Salud Municipal. Dicho curso deberán tomarlo también las personas que elaboren los alimentos cuando éstas sean distintas a quienes los comercializan.

**Artículo 34.** Las personas que dedicadas a la comercialización permanente de alimentos y bebidas deberán contar con su licencia municipal correspondiente, la cual se expedirá una vez solicitada ante el Encargado de la Hacienda Municipal y una vez que cuente con su Registro Federal de Contribuyentes.

**Artículo 35.** Cuando las personas dedicadas a la comercialización de alimentos y bebidas concurren a la vía pública a comercializar los alimentos y bebidas que preparan, deberán cubrir el pago del derecho correspondiente que marque la Ley de Ingresos del Municipio por ese hecho.

## **CAPITULO XI DE LA INFRACCIONES Y SANCIONES.**

**Artículo 36.** Se considera infracción a todo acto u omisión que contravenga las disposiciones contenidas en este reglamento y en los demás acuerdos, circulares y disposiciones administrativas que del mismo se deriven.

**Artículo 37.** Constituyen infracciones al presente reglamentos:

I.- Omitir el pago de los derechos correspondientes para la comercialización de alimentos y bebidas en mercados, ferias y vía pública.

II.- Carecer de constancia que acredite haber tomado el curso de Manejo y Preparación de alimentos.

III.- No cumplir con las disposiciones relativas a ubicación, distribución y acondicionamiento del establecimiento.

IV.- No abastecerse de agua potable y jabón para mantener las condiciones de higiene de quien prepara los alimentos y de quien los consume.

V.- No cumplir con las reglas de aseo e higiene personal de quien manipula alimentos y bebidas.

VI.- Impedir la realización de inspecciones.

VII.- Almacenar materia prima y productos en condiciones antihigiénicas.

VIII.- No dar el tratamiento adecuado a los residuos y basura.

IX.- Utilización de productos en la elaboración de alimentos de dudosa calidad que puedan poner en peligro la salud y la vida de las personas.

X.- Utilizar trastos y utensilios de características distintas a las señaladas en este reglamento.

XI.- Almacenar material peligroso o contagioso en el lugar de preparación o comercialización de alimentos y bebidas.

**Artículo 38.** Las infracciones a las normas contenidas en el presente reglamento serán sancionadas conforme a la Ley Estatal de Salud con:

I.- Multa.

II.- Clausura temporal o definitiva, que podrá ser parcial o total; y

III.- Arresto hasta por treinta y seis horas.

**Artículo 39.-** Al imponerse una sanción, se fundará y motivará la resolución, tomando en cuenta:

- I.- Los daños que se hayan producido o puedan producirse en la salud de las personas;
- II.- La gravedad de la infracción;
- III.- Las condiciones socio-económicas del infractor; y
- IV.- La calidad de reincidente del infractor

**Artículo 40.** Se impondrá multa de uno a cincuenta días de salario mínimo vigente en la zona económica a la que pertenece el municipio, en los casos de las fracciones I, II, III, IV, VIII y X.

**Artículo 41.** Se impondrá multa de uno a doscientos días de salario mínimo vigente en la zona económica a la que pertenece el municipio, en los casos de las fracciones V, VI, VII, IX y XI.

**Artículo 42.** Procederá la clausura, temporal o definitiva, parcial o total, según la gravedad de la infracción y las características de la actividad o establecimiento, en los siguientes casos:

- I.- En los casos de las fracciones I y II del artículo 40 de este reglamento.
- II. Cuando el peligro para la salud de las personas se origine por la violación reiterada de los preceptos de este reglamento y de las disposiciones que de él emanen, constituyendo rebeldía a cumplir los requerimientos y disposiciones de la autoridad municipal o sanitaria;
- III. Cuando después de la reapertura de un establecimiento, local o puesto por motivo de suspensión de trabajo o actividades, o clausura temporal, las actividades que en él se realicen sigan constituyendo un peligro para la salud; y
- IV. Cuando por la peligrosidad de las actividades que se realicen o por la naturaleza del establecimiento, local o puesto sea necesario proteger la salud de la población.

**Artículo 43.** Se sancionara con arresto hasta por treinta y seis horas:

- I. A la persona que interfiera o se oponga al ejercicio de las funciones de la autoridad sanitaria o municipal; y
- II. A la persona que, en rebeldía, se niegue a cumplir los requerimientos o disposiciones de la autoridad sanitaria o municipal, provocando con ello un peligro a la salud de las personas. Impuesto el arresto, se comunicará la resolución a la autoridad correspondiente para que la ejecute.

**Artículo 44.** Las resoluciones, acuerdos y actos de las autoridades municipales competentes en la aplicación del presente reglamento podrán ser impugnadas por la parte interesada mediante la interposición del recurso de revisión establecido en el Reglamento de Policía y Buen Gobierno del H. Ayuntamiento Constitucional de Amacueca, Jalisco.

## **TRANSITORIOS:**

**PRIMERO.-** Este reglamento entrará en vigor un día después de su publicación en la gaceta municipal, en los estrados de la Presidencia Municipal, Delegación y Agencias Municipales.

**SEGUNDO.-** Se derogan las disposiciones reglamentarias y de menor jerarquía que sean contrarias a este Reglamento.

**TERCERO.-** Mándese un ejemplar de este Reglamento a la Biblioteca del Congreso del Estado de Jalisco.

**Aprobación: Quinta Sesión Ordinaria de Ayuntamiento, celebrada el día 25 veinticinco de marzo del 2010 dos mil diez.**

**Iniciativa: Comisión de Reglamentos.**