

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

Materia:	Pag.	Materia:	Pag.
Disposiciones Generales a todos los Reglamentos	1	Reclusorios	53
Mercados y Centros de Abasto	3	Centros de Reunión y Espectáculos	55
Ingeniería Sanitaria	6	Baños Públicos	57
Cementerios, Crematorios y Funerarias	19	Establecimientos dedicados a la prestación de Servicios como Peluquerías, Salones de Belleza y otros	62
Aseo Público	22	Establecimientos dedicados a la prestación de servicios de Lavandería, Tintorería y Lavaderos Públicos	62
Rastros	22	Establecimientos de Hospedaje	63
Agua Potable y Alcantarillado	45	Transporte Estatal y Municipal	65
Establos, Granjas y Zahúrdas	48	Gasolineras	66

**DISPOSICIONES GENERALES EN TODOS LOS REGLAMENTOS DE LA LEY
ESTATAL DE SALUD EN MATERIA DE SALUBRIDAD LOCAL**

CAPITULO UNICO

Artículo 1.- Las disposiciones de los presentes reglamentos, tienen por objeto proveer a la observancia de la Ley Estatal de Salud del Estado de Jalisco, en lo que se refiere a la materia de salubridad y en particular, al control sanitario de mercados y centros de abastos, construcciones, cementerios, aseo público, rastros, agua potable y alcantarillado, establos, granjas y zahúrdas, reclusorios, baños públicos, centros de reunión y de espectáculos, establecimientos dedicados a la prestación de los servicios como peluquerías, salones de belleza, hospedaje, transporte estatal y municipal; gasolineras y las demás materias que determine la ley y otras disposiciones generales aplicables.

Artículo 2.- Las disposiciones contenidas en los reglamentos son de orden público e interés social y de aplicación en el territorio del Estado.

Artículo 3.- Cuando en los reglamentos se haga la mención de ley, se entenderá la referencia hecha a la Ley Estatal de Salud y la mención del Departamento de Salud se entenderá como el departamento.

Artículo 4.- La aplicación de los reglamentos compete al departamento y a los ayuntamientos en sus respectivas competencias y en los términos de los convenios de descentralización que celebren con el Gobierno del Estado, sin perjuicio de las atribuciones que sobre la materia correspondan a las dependencias y entidades del Poder Ejecutivo del Estado.

Artículo 5.- Se publicarán en el Periódico Oficial El Estado de Jalisco las normas técnicas

relacionadas con la salubridad local, así como la información que a juicio del titular del departamento deba hacerse del conocimiento general.

Artículo 6.- Las notificaciones que conforme a la ley deban publicarse en el Periódico Oficial El Estado de Jalisco, surtirán efectos a partir del día siguiente de su publicación.

Artículo 7.- Los establecimientos en los que se realicen las actividades o servicios a que se refiere el artículo 3, apartado B de la ley, deberán contar con una persona responsable de cada uno de ellos, debiendo ser un profesional, o en su caso un técnico auxiliar o su equivalente, en el perfil profesional correspondiente.

Artículo 8.- Los representantes a que se refiere el artículo anterior, y en su caso sus auxiliares, deberán exhibir en lugar visible en el establecimiento de que se trate, copia del título y la cédula profesional o del documento que acredite su experiencia en el área.

Artículo 9.- Todas las actividades y servicios enumerados en el artículo 3, del apartado B de la ley, requerirán para su operación de autorización sanitaria, la cual será expedida por la autoridad competente.

Artículo 10.- Para la expedición de las autorizaciones sanitarias se deberán reunir en cada caso los requisitos que se establezcan en el reglamento respectivo.

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

Artículo 12.- Las licencias sanitarias expedidas a los establecimientos señalados en el artículo 3, del apartado B de la ley, tendrán vigencia de dos años.

Dichas licencias podrán revalidarse por dos años más, debiendo solicitarse con 30 días de antelación al vencimiento de la misma.

Sólo procederá la prórroga de la licencia sanitaria cuando se siga cumpliendo con los requisitos señalados en la ley, este reglamento y demás disposiciones aplicables.

Artículo 13.- Cuando los establecimientos a que se refiere el artículo 137 cambien de ubicación, de razón social o denominación, de giro o de propietario, deberán obtener nueva licencia sanitaria.

Artículo 14.- Los certificados sanitarios que sean expedidos en relación con la materia de salubridad local, deberán sujetarse a lo dispuesto por los artículos 217, 218, 220 y 221 de la ley.

Artículo 15.- Requieren de tarjeta de control sanitario las personas que se dediquen a los servicios o actividades siguientes:

- I. Manejo de alimentos y bebidas, y
- II. El personal que labore en los rastros, reclusorios, baños públicos, salones de belleza y estéticas y en general aquellas cuya actividad requiera contacto con el público consumidor o usuario.

Artículo 16.- Los interesados en obtener tarjeta de control sanitario, deberán someterse al reconocimiento médico y a las pruebas de laboratorio y gabinete que determine la autoridad sanitaria.

Artículo 17.- La autoridad sanitaria competente determinará la norma técnica correspondiente a la vigencia de la tarjeta de control sanitario en función a la actividad o servicio de que se trate. Su prórroga deberá solicitarse dentro de los 15 días anteriores a su vencimiento.

Artículo 18.- La autoridad competente determinará mediante disposiciones generales los

procedimientos para la expedición de la tarjeta de control sanitario.

Artículo 19.- Para efecto de revocaciones de las autorizaciones a que se refiere la ley se deberá estar a lo dispuesto por el capítulo II, secciones 1ª y 2ª del título décimo de la misma.

Artículo 20.- Las violaciones a este reglamento, se sancionarán de conformidad en lo aplicable en los términos de los artículos 246, 247, 248 y 249 de la ley.

**REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD EN MATERIA
DE MERCADOS Y CENTROS DE ABASTO**

**CAPITULO I
DISPOSICIONES COMUNES**

Artículo 1.- Para efectos de este reglamento se considera:

- I. Mercado público y centros de abastos: el sitio público destinado a la compraventa de productos en general, preferentemente agrícolas y de primera necesidad en forma permanente o en días determinados.
- II. Comerciantes permanentes: quienes hubiesen obtenido el empadronamiento necesario para ejercer el comercio por tiempo indeterminado y en un lugar fijo que pueda considerarse como permanente;
- III. Comerciantes temporales: quienes hubiesen obtenido el empadronamiento necesario para ejercer el comercio por tiempo determinado que no exceda de seis meses, en un sitio fijo y adecuado a giro autorizado;

De igual manera, se consideran puestos permanentes o fijos las accesorias que existan en el exterior o en el interior de los edificios de los mercados públicos.

Así como los puestos temporales o semifijos a aquellos que se encuentran en el área en donde se establezcan las carpas, circos, aparatos mecánicos, juegos recreativos y juegos permitidos que funcionen en la vía pública.

Artículo 2.- Los mercados públicos deberán contar con los siguientes servicios:

1. Oficinas.
2. Sanitarios.
3. Bodegas de refrigeración.
4. Zona de descarga.
5. Guardería.
6. Servicio médico.
7. Lavado de verduras y frutas.
8. Zona de basuras y desechos sólidos.
9. Mantenimiento y seguridad.
10. Rampas para sillas de ruedas.

Artículo 3.- El Gobierno del Estado y los ayuntamientos, en los términos de la legislación aplicable y convenios que celebren, tendrán las siguientes atribuciones:

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

Artículo 4.- Se prohíbe el comercio del alcohol y bebidas alcohólicas, medicamentos en general en puestos permanentes o temporales que funcionen en el interior o en el exterior de los mercados públicos, quedan incluidos dentro de esta prohibición todos los comerciantes mencionados en el artículo primero de esta sección.

Artículo 5.- Se prohíbe la posesión o venta en los puestos a que este reglamento se refiere, de materias, o substancias inflamables o explosivas y otras que la norma técnica determine.

Artículo 6.- Los comerciantes tendrán obligación de mantener aseados los puestos en que efectúen sus actividades comerciales, esta obligación comprende también en su caso, al exterior de los puestos en espacio proporcional que le corresponda, así mismo, cuando por cualquier circunstancia se haga necesario, los puestos deberán tener la forma, color y dimensiones que determine la norma técnica.

Artículo 7.- Sólo se pondrán vender animales con autorización de la autoridad competente; se prohíbe su sacrificio en los mercados o en la vía pública. Los animales que no sean vendidos, deberán permanecer en condiciones apropiadas e higiénicas y en todo caso se les tendrá en lugar con sombra cuidándose de su debida alimentación y necesidad de agua. Queda prohibido utilizar sistemas crueles para obtener un mayor precio en la venta de las aves, como el de aumentar su peso artificialmente y otros.

CAPITULO II DE LOS SERVICIOS

Artículo 8.- La administración o concesionarios de los servicios sanitarios serán los responsables de mantenerlos en condiciones funcionales e higiénicas y materiales. Cualquier desperfecto o deficiencia que ocurra en su funcionamiento deberá ser corregido a la brevedad posible.

Artículo 9.- Los mercados estarán provistos de agua potable en calidad y presión suficiente para satisfacer las necesidades y servicios de los mismos.

La potabilidad del agua reunirá las especificaciones señaladas en los reglamentos aplicables.

CAPITULO III CONDICIONES SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Artículo 10.- Todos los establecimientos deberán contar con licencia sanitaria vigente, la cual será colocada en lugar visible dentro del local, de igual manera la tarjeta de salud del personal que labora en el mismo.

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

Artículo 11.- El equipo y mobiliario, los pisos, muros, divisiones del local, mostradores y anaqueles, deberán mantenerse aseados.

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

Artículo 12.- El establecimiento deberá estar libre de fauna nociva y contar con sistemas autorizados para el control de la misma.

Artículo 13.- El personal que labore en el establecimiento, deberá cuidar de su higiene, tanto personal como del lugar, especialmente si prepara o sirve alimentos.

Artículo 14.- La harina, azúcar granulada, especias y los productos que se expendan a granel deberán estar protegidos del polvo, humedad y fauna nociva.

Artículo 15.- Las carnes frías, leche y derivados y en general, todos aquellos alimentos de fácil descomposición, deberán ser guardados en refrigeración provistos de termómetros, manteniendo temperatura que oscilará entre los 4 y 8 grados centígrados.

Artículo 16.- Sólo se permitirá la venta de productos envasados que cuenten con la autoridad sanitaria correspondiente.

Artículo 17.- Se prohíbe la venta de productos enlatados abombados, golpeados o que presenten signos de alteración.

Artículo 18.- Las carnes, aves, pescados y mariscos no podrán expendirse dentro de un mismo local a excepción de aquellos que cuenten con las instalaciones y equipos específicos.

Artículo 19.- Las carnes y aves que se expendan en el local correspondiente, deberán contar con sello de inspección sanitaria y guía sanitaria o larguillos que comprueben su procedencia.

Artículo 20.- Las carnes cortadas o fraccionadas y productos lácteos, deberán estar siempre dentro de la vitrina refrigeradora o del refrigerador conforme a lo establecido en el artículo 22.

Artículo 21.- Los tasajos y picadores, serán de madera, que no permitan saltar la pulpa en el corte y quedar adheridos a la carne. La superficie de corte se raspará diariamente y no tendrá ninguna oquedad.

Artículo 22.- Los productos no deberán estar en contacto con el piso o muros del local. Después de realizar la evisceración de las aves, deberá perfectamente asearse la superficie de contacto.

Artículo 23.- El mobiliario y equipo que se utilice en todo el local, deberá encontrarse en buenas condiciones de limpieza y desinfección.

Artículo 24.- Las superficies e instrumentos utilizados para el corte de los productos cárnicos, aves, pescados y mariscos, deberán asearse permanentemente.

Artículo 25.- Todo el personal que labore en el local, tendrá las manos limpias, con las uñas cortadas al ras y deberá lavárselas con agua y jabón frecuentemente y después de utilizar los servicios sanitarios.

Artículo 26.- El personal que preste sus servicios en el interior de las cocinas, además de los requisitos anteriores, deberá usar mandil y gorra que evite la caída directa del cabello.

Artículo 27.- No se permitirá el manejo de papel moneda o dinero metálico, por los manipuladores de alimentos.

Artículo 28.- Los mostradores, mesas, armazones, gabinetes y vitrinas, deberán mantenerse en buenas condiciones de aseo y conservación, pintados con material lavable.

Artículo 29.- Los locales deberán tener refrigeradores con termómetro para la capacidad de venta o almacenamiento cuya temperatura oscilará entre 4 y 8 grados centígrados y se mantendrán los alimentos en recipientes adecuados, dentro o fuera del refrigerador.

Artículo 30.- En el manejo, preparación, y consumo de los alimentos, deberá utilizarse agua potable corriente.

Artículo 31.- Los utensilios que se usen para preparar y servir alimentos y bebidas, deberán ser lavados con agua corriente y detergente o jabón.

REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD **EN MATERIA DE INGENIERIA SANITARIA**

CAPITULO I **DISPOSICIONES COMUNES**

Artículo 1.- Para los efectos de este reglamento, por construcción se comprenden las edificaciones destinadas a habitaciones, establecimientos comerciales, industriales y de servicio y todo local cualquiera que sea el uso a que se destine.

Artículo 2.- Corresponde al departamento otorgar la autorización sanitaria para la construcción, reconstrucción, modificación total, o parcial, cambio a régimen de condominio o regularización de edificios públicos, particulares, según el giro o el uso a que se destine o pretenda destinar el inmueble, sin perjuicio de las atribuciones de otras dependencias del Estado. Dicha autorización no releva de la obligatoriedad de obtener la licencia sanitaria de funcionamiento.

Artículo 3.- La construcción y equipamiento de los establecimientos dedicados a la prestación de servicios de salud, se sujetará a las normas técnicas correspondientes, que emita la Secretaría de Salud y el Departamento de Salud del Estado.

Artículo 4.- Los interesados en obtener la autorización a que se refiere el artículo segundo de este reglamento, deberán presentar solicitud a la autoridad sanitaria en la que se harán constar los datos siguientes:

- A) Nombre del propietario y su domicilio;
- B) Nombre del responsable, su domicilio y número de cédula profesional.
- C) Ubicación de la obra, el destino y el tipo de trámite;
- D) Firmas autógrafas del propietario y del responsable;

Dicha solicitud deberá acompañarse de:

- A) Copia de cédula profesional, y
- B) Copia de la documentación municipal en la que se asigna el número oficial, así como la autorización respectiva de alineamiento.

Artículo 5.- En caso de solicitar autorización de planos para reconstrucción o modificación, se incluirá además de los documentos mencionados en el artículo cuarto, las copias de Los planos del

proyecto en el número que se requiera y un juego completo de planos aprobados por la autoridad sanitaria respectiva, de la construcción existente. En caso de no haber solicitado dicha autorización se tramitará la regularización correspondiente.

Artículo 6.- Cuando se apruebe la solicitud presentada, se entregara el oficio de autorización, y se hará constar esta circunstancia al reverso de los planos devolviendo al solicitante como mínimo un juego de los mismos. Sin esta autorización no se expedirá el permiso correspondiente.

Artículo 7.- Para cambiar el destino o usó de una vivienda, local o edificio se deberá solicitar nueva autorización sanitaria y contar con la anuencia del propietario. En los edificios bajo régimen de propiedad en condominio se apegará a lo dispuesto en la ley respectiva.

Artículo 8.- Previamente a la construcción de una edificación cuando los terrenos sean pantanosos, hubieren estado destinados a basureros o cementerios, los interesados deberán comunicar estas circunstancias a la autoridad sanitaria competente para que dicte las medidas que juzgue pertinentes.

Artículo 9.- Antes de iniciarse la construcción de un edificio, deberá contarse con la conexión correspondiente con los servicios públicos de agua y alcantarillado u otro sistema aprobado por la autoridad sanitaria competente, instalando además un hidrante para uso de los operarios, y para los requerimientos del proceso de la construcción, así como proveer de excusados móviles suficientes para cubrir las necesidades de servicios, al personal que ejecuta la construcción.

Artículo 10.- La autoridad sanitaria competente practicará las visitas de inspección que estime convenientes a los edificios construidos, en construcción, reconstrucción o modificación, a fin de vigilar la observancia de las disposiciones relativas.

Artículo 11.- Todo edificio deberá contar con albañales y servicios de agua potable propios y exclusivos, que deberán estar conectados directamente a los servicios públicos. Esta disposición rige aun para los casos de servidumbre legal a que se refiere el Código Civil.

Para los edificios ya construidos en lugares donde no exista servicio de alcantarillado, se exigirá la construcción de fosa séptica o planta de tratamiento adecuada, de acuerdo a la norma técnica correspondiente.

Artículo 12.- Por ningún concepto podrán suspenderse parcial o totalmente, los servicios de agua potable o drenaje a los edificios habitados, ya sea que los servicios sean suministrados por las autoridades o empresas particulares.

Artículo 13.- En cualquier edificio durante el proceso de construcción, así como ya terminado y habitado, se deberá prevenir la infestación de roedores y fauna nociva con los procedimientos que la autoridad sanitaria competente señale, conforme a la norma técnica correspondiente.

Artículo 14.- No se permitirá la construcción o adaptación de edificios para albergue o explotación de animales dentro de las zonas urbanas, excepción hecha de las construcciones destinadas a parques zoológicos o bien, para actividades transitorias, tales como ferias, circos o exposiciones, las cuales deberán sujetarse a las disposiciones reglamentarias respectivas.

CAPITULO II

DE LOS MATERIALES DE CONSTRUCCION, MUROS, PISOS Y TECHOS

Artículo 15.- Los cimientos, pisos, muros, techos, ventanas, juntas y en general todos los elementos expuestos al exterior en los edificios, deberán ser resistentes a la humedad, a la intemperie, al uso normal y a las plagas.

Artículo 16.- La superficie de los pisos y muros interiores deberá ser adecuada a la función destinada, los muros de cocinas y baños tendrán un revestimiento de material resistente, impermeable y

fácilmente aseable hasta 1.50 metros y 1.80 metros de la zona de regadera tratándose de baños.

Artículo 17.- La pendiente mínima en la cubierta de las azoteas será 1.5 por ciento, los techos inclinados con caída libre de agua de lluvia, así como el sistema de gárgolas, llevarán medias canales colectoras hacia bajadas pluviales, cuando descarguen a la vía pública evitando en todo caso afectar propiedades colindantes.

Artículo 18.- Por cada 75 metros cuadrados de azotea o de proyección horizontal en techos inclinados, se instalará por lo menos un tubo de bajada pluvial de 10 centímetros de diámetro interior o uno de área equivalente al tubo circular ya especificado, el diámetro mínimo para bajadas pluviales será de 5 centímetros.

Artículo 19.- La construcción de albercas fuentes, piletas, tanques, tinacos, cisternas, cárcamos y en general de depósitos de agua, se hará con materiales impermeables, evitando en todo caso afectar propiedades colindantes.

CAPITULO III VENTILACION, ILUMINACION Y DIMENSIONES

Artículo 20.- Las áreas de un inmueble destinadas a habitación, así como los baños tendrán luz y ventilación directas al exterior por medio de vanos, puertas o ventanas, convenientemente distribuidas, a fin de que la iluminación sea uniforme dentro del local. La superficie de iluminación no será menor del 20 por ciento de la superficie del piso de la habitación. Las ventanas y las puertas en su caso, tendrán una sección movable que permita la renovación del aire. Esta superficie movable tendrá, cuando menos 1/3 de claros de iluminación.

La iluminación y ventilación directa del exterior, se satisfarán: de la vía pública y de los patios del edificio, ambos hasta con volados de 2 metros máximo, por diferencia de niveles dentro del área del propio edificio, o por medio de domos o tragaluces provistos de rejillas para ventilación o bien, linternillas o instalaciones mecánicas automáticas para la renovación del aire. Cuando por alguna circunstancia la ventilación natural no sea suficiente, se podrá complementar con ventilación artificial.

Artículo 21.- Para los locales que por circunstancias especiales se les deba suministrar ventilación artificial, ésta se proporcionará por medio de instalaciones mecánicas que garanticen la renovación eficiente del aire en el interior del local. Las instalaciones para renovación del aire, se diseñarán considerando los factores de velocidad, movimiento del aire, temperatura y humedad relativa. El movimiento no será superior a 0.25 metros por segundo, velocidad medida a una altura de 0.90 metros sobre el nivel del piso del local, la temperatura (bulbo seco), estará comprendida entre los 17 y 23° C., y la humedad relativa comprendida entre el 30 y el 60 por ciento. En términos generales, la renovación de aire tendrá 10 cambios por hora como mínimo. En los servicios sanitarios el sistema de ventilación artificial deberá funcionar independientemente de otros sistemas.

Artículo 22.- Todo local de un edificio deberá contar con iluminación artificial con los niveles mínimos que a continuación se indican, dado en luxes por metro cuadrado.

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

Artículo 23.- Para efectos de este reglamento se considerará vivienda mínima, la que esté integrada por una pieza habitación, cocina, baño y patio de servicio, la cual contará con las instalaciones sanitarias siguientes:

- a) Excusado,

- b) Lavabo,
- c) Regadera,
- d) Fregadero, y
- e) Lavadero o servicio colectivo de lavado, con su respectiva área de tendido.

La altura mínima de dicha vivienda del piso a techo, será de 2.30 metros y la pieza habitación tendrá cuando menos dimensiones de 2.60 x 3.00 metros.

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

El patio de servicio tendrá un ancho mínimo de 2.00 metros y un área de 4 metros cuadrados.

Artículo 24.- Los patios que sirvan para dar iluminación y ventilación natural tendrán las siguientes dimensiones mínimas en planta, en relación con la altura medida desde el nivel inferior de la ventana hasta el nivel superior de la azotea o su pretil, según sea el caso.

Para locales o habitaciones:

Altura hasta	Dimensión mínima en planta
4 metros	2.50 metros
8 metros	3.25 metros
12 metros	4.00 metros

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

Para cocinas y baños:

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

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

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

- a) Se autoriza la reducción hasta de un 15 por ciento en una de las dimensiones mínimas del patio, siempre y cuando la dimensión opuesta tenga por lo menos tanto y medio la mínima correspondiente.
- b) En los patios en donde existan muros ciegos o ventanas de pieza no habitables, se autorizará la reducción hasta de un 15 por ciento en la dimensión mínima del patio siempre y cuando en el otro sentido se incremente cuando menos en un 20 por ciento la dimensión mínima correspondiente.
- c) En los patios exteriores cuyo lado menor esté abierto a la vía pública, se aplicarán las normas consignadas en el inciso a).

Artículo 25.- En todo edificio en el cual sea mayor a los 13 metros el desnivel vertical entre su acceso y el nivel de acceso al local o vivienda mas alejado, o sea su altura mayor a 4 pisos, sin considerar los estacionamientos o cuartos de servicio, deberán instalar sistema de transportación vertical mecánico para personas además de contar con escaleras.

Artículo 26.- Todos los departamentos de un edificio deberán desembocar a pasillos que conduzcan directamente a las escaleras.

Artículo 27.- Toda ventana de iluminación, así como puertas de acceso, no podrán tener cristales, sino a partir de una altura de 90 centímetros sobre el nivel del piso.

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

CAPITULO IV DE LA PROVISION Y ALMACENAMIENTO DE AGUA

Artículo 28.- Los edificios, cualquiera que sea el uso a que estén destinados deberán estar provistos de agua potable en cantidad suficiente, para satisfacer las necesidades y servicios de los mismos.

La potabilidad del agua reunirá los requisitos especificados por la Secretaría de Salud del Gobierno Federal y provendrá:

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

Artículo 29.- El servicio de agua potable en los edificios será continuo durante las 24 horas del día y se deberá tener especial cuidado en toda la instalación y muebles sanitarios para evitar filtraciones y fugas que provoquen fallas sanitarias y desperdicio de agua.

Artículo 30.- El aprovisionamiento mínimo de agua para efectos de consumo humano, uso de limpieza personal, de inmuebles, en los establecimientos de habitación, industriales, comerciales y de servicios deberá ser a razón de:

De habitación o de hospedaje	150 litros por persona y por día.
De industriales, comerciales y de servicio	50 litros por persona y por día

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

Artículo 31.- Cada uno de los locales o departamentos de un edificio, debe tener por separado su instalación interior de agua potable, de baño, lavabo y excusado.

Para fines de almacenamiento, en caso de que el servicio público no sea continuo durante las 24 horas, así como para interrupciones imprevistas, se instalarán depósitos de agua con capacidad de 150 litros por habitante. El número de habitantes se calculará de acuerdo con lo establecido en el artículo 39 de este reglamento.

Los depósitos podrán ser metálicos, de cemento, de plástico rígido, de concreto

impermeabilizado u otros materiales aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 32.- Cuando la presión sea insuficiente para llevar el agua a los depósitos localizados en azoteas, se instalarán cisternas de almacenamiento, dotadas de bombeo adecuado. Queda prohibido impulsar por medio de la bomba el agua directamente de la toma por la que se presta al inmueble este servicio.

Artículo 33.- Las cisternas se construirán con materiales impermeables, de fácil aseo esquinas interiores redondeadas y con registro para el acceso al interior. Los registros tendrán cierre hermético con reborde exterior de 10 centímetros para evitar toda contaminación. No se instalará albañal o conducto de aguas negras a una distancia menor de 3 metros.

Se colocará un dispositivo que evite el paso de las aguas residuales a la red de aprovisionamiento del edificio con una separación mínima de un metro respecto de los muros de colindancia.

Artículo 34.- Los depósitos de agua que funcionen por gravedad, se colocarán a una altura de 2 metros por lo menos, arriba de la salida del mueble sanitario más alto.

Artículo 35.- La entrada de agua a los depósitos será por la parte superior, estará dotada de dispositivo de cierre automático, la salida será por la parte inferior y con llave de paso.

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

Artículo 36.- Las fuentes que se instalen en patios y jardines no podrán usarse como depósitos de agua potable, sino únicamente como elementos decorativos para riego.

CAPITULO V DE LOS MUEBLES SANITARIOS Y SUS INSTALACIONES

Artículo 37.- En los diferentes tipos de establecimientos, donde asisten usuarios, empleados, obreros y oficinistas, se sumarán para efectos de cálculo el número total de personas, debiendo contar como mínimo con un servicio sanitario por cada 20 individuos o fracción mayor de 10 para cada sexo. De igual manera se instalarán muebles de baño de conformidad a la norma técnica, para el servicio de minusválidos.

Artículo 38.- En los edificios, en cada departamento o local, el servicio sanitario contará como mínimo con las instalaciones siguientes: regadera, lavabo y excusado.

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

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

Artículo 39.- Los mingitorios serán de tipo individual, de sobreponer o de pedestal, provistos de desagüe, con sifón de obturación hidráulica y estarán dotados con un tubo para ventilación, ya sea individual o en serie, si se trata de una batería de mingitorios.

Se permitirá la instalación de mingitorios colectivos previa autorización de la autoridad sanitaria competente.

Artículo 40.- El desagüe de tinas, regaderas, bidets y lavadoras de ropa contará con un obturador hidráulico de tipo bote. Los lavabos y vertederos deberán estar provistos de sifón con obturación hidráulica y además sus tubos de descarga tendrán ventilación individual o conectada a otros tubos de ventilación.

Artículo 41.- Los fregaderos de cocina en edificios destinados a habitación, desaguaran por medio de un sifón con obturación hidráulica, conectada al mueble, con registro para limpieza y con diámetro no menor de 38 mm.

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

Artículo 42.- Los bebederos deberán estar alimentados directamente de la toma de agua municipal o de otras fuentes que preserven su potabilidad.

Artículo 43.- Cada departamento o vivienda contará con un lavadero, que puede estar instalado en las azoteas, azotehuelas o pozos de luz; y tendrá un techo que resguarde de la lluvia o el sol, así como su respectiva área de tendido.

Artículo 44.- En los servicios sanitarios de los establecimientos industriales, comerciales y de servicio, se tomarán las siguientes medidas:

a) El encargado o responsable de la administración vigilará se cuente con dotación de jabón, papel higiénico, toallas de papel, o en su caso, secadores automáticos de aire caliente así como desodorante de ambiente para los excusados y mingitorios.

b) Se colocará en lugares visibles y con letras grandes leyendas que recuerden la necesidad de hábitos higiénicos, tales como:

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

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

"Gracias por depositar aquí las toallas usadas"; y,

"Deposite en el excusado el papel utilizado".

c) El material utilizado en los letreros de fácil aseo y en colores contrastantes;

d) Los letreros citados anteriormente deberán conservarse siempre limpios y en buen estado a fin de que las leyendas en ellos consignados, sean siempre visibles.

e) Por cada dos lavabos se contará con un recipiente con tapa de balancín, para depositar toallas de papel usadas, su ubicación será en tal forma que se usen cómodamente y retirados de los excusados.

f) Los muebles sanitarios deberán conservarse permanentemente limpios, en buen estado físico y de funcionamiento.

Artículo 45.- En los locales industriales, comerciales y de servicios queda prohibido dar un uso distinto a los locales destinados a servicio sanitario, los cuales deberán contar con protección visual hacia su interior, inclusive con la puerta abierta.

Artículo 46.- Los productos de aseo utilizados en la limpieza, mantenimiento y conservación, deberán contar con registro otorgado por la autoridad sanitaria federal.

Artículo 47.- El equipo y utensilios usados en la limpieza mantenimiento y conservación, deberán almacenarse en un local separado y específico.

Artículo 48.- Todo equipo y material utilizado en la limpieza, conservación y mantenimiento, deberán asearse al terminar las labores del día.

Artículo 49.- El personal de la limpieza, mantenimiento y conservación de los locales sanitarios, participará en forma activa en el programa de sanidad de los establecimientos industriales, comerciales y de servicio.

CAPITULO VI DE LOS ALBAÑALES Y DESAGÜES

Artículo 50.- Se entiende por albañales, los conductos cerrados que con diámetro y pendiente suficiente se construyan en los edificios para dar salida a toda clase de aguas residuales.

Artículo 51.- Las aguas residuales provenientes de usos públicos, domésticos o industriales, que descarguen en los sistemas de alcantarillados de las poblaciones, así como las que por cualquier medio se infiltren en el subsuelo y en general las que se derramen en el terreno, deberán reunir las condiciones necesarias para prevenir;

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

Artículo 52.- Los albañales podrán construirse:

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

En ambos casos, los tubos estarán debidamente protegidos y lisos en su interior.

Artículo 53.- Los tubos que se empleen para albañales serán de 15 centímetros de diámetro interior, como mínimo.

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

Artículo 54.- Los albañales se instalarán cuando menos a un metro de distancia de los muros; cuando por circunstancias especiales no se pueda cumplir esta disposición, la instalación se hará con la protección necesaria contra asentamientos y posibles filtraciones, previa autorización de la autoridad sanitaria competente.

Artículo 55.- En los conductos para desagüe se usarán:

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

Tubos de fierro galvanizado;

Tubos de cobre;

Tubos de plástico rígido; y

De cualquier otro material que apruebe la autoridad sanitaria competente.

Los tubos para conductos desagüadores tendrán un diámetro no menor de 32 mm. ni inferior al de la boca de desagüe de cada mueble sanitario.

Se colocarán con una pendiente mínima de 2 por ciento para diámetros hasta de 10 cms. y para diámetros mayores, la pendiente mínima será de 1.5 por ciento.

Artículo 56.- Los albañales se construirán con una pendiente no menor de 1.5 por ciento, salvo el caso en que sea necesario usar otros medios que apruebe la autoridad sanitaria competente.

Artículo 57.- Para facilitar la limpieza de los albañales, éstos estarán dotados de registros que se colocarán a distancia no mayor de diez metros. Los registros llevarán una cubierta que se pueda remover con facilidad, y cierren ajustadamente.

Cuando por circunstancias especiales se autorice que los albañales ocultos pasen por alguna habitación, los registros estarán provistos de doble cubierta que se pueda remover con facilidad y cierre herméticamente.

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

Artículo 58.- Los registros para los albañales ocultos, se construirán con las dimensiones mínimas siguientes:

Para profundidad hasta de un metro:	40 x 60 cms.:
de dos metros:	50 x 70 cms.:
de más de dos metros:	60 x 80 cms.:
y las cubiertas de los albañales no serán menores de	40 x 60 cms.

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

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

Artículo 59.- En cada cambio de dirección y en cada conexión de los ramales con el albañal principal, se construirá un registro.

Artículo 60.- Las bajadas de agua pluvial serán de lámina galvanizada, fierro fundido o de otros materiales aprobados por la autoridad sanitaria competente, y se fijarán de una manera sólida a los muros.

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

Artículo 61.- Los desagües pluviales de marquesinas y saledizos se harán por medio de tuberías de fierro fundido, fierro galvanizado, asbesto, cemento, cobre o plástico rígido, empotradas en los muros o adheridos a ellos, y su descarga final será en el interior del propio edificio, en forma especificada por este reglamento para los desagües pluviales.

Artículo 62.- Los desagües de las albercas, fuentes, bebederos y en general instalaciones que eliminen aguas servidas, descargarán mediante coladeras con obturación hidráulica, provistas de tapa a prueba de roedores, en los términos señalados en este reglamento para la eliminación de aguas.

Artículo 63.- Los tubos de descarga de los excusados, serán de fierro fundido, fierro galvanizado, cobre, asbesto, cemento o de plástico rígido y se colocarán en el paramento exterior de los

muros o adheridos en los mismos.

Artículo 64.- Los propietarios de edificios situados en calles donde exista alcantarillado, tendrán la obligación de solicitar a la autoridad local competente la conexión del albañal de los mismos servicios con la red de alcantarillado. Al conceder la conexión al albañal con la atarjea correspondiente, la autoridad sanitaria local competente o la que haga sus veces, decidirá si la conexión de referencia requiere la instalación de algún procedimiento que coadyuve a corregir posibles obturaciones en el albañal, y se lo dará a conocer al interesado, el cual tendrá la obligación de instalarlo en el edificio.

Artículo 65.- La comunicación de todos los conductos desagüadores a los albañales, se hará por medio de obturadores hidráulicos, los cuales pueden ser parte de algún mueble sanitario.

Artículo 66.- Los tubos ventiladores que sirven para dar salida a olores procedentes de los albañales y de los conductos desagüadores, serán de fierro fundido, galvanizado, de asbesto, cemento o de plástico rígido y podrán estar colocados en el paramento exterior de los muros o empotrados en los mismos, y su diámetro mínimo será de 5 centímetros.

Cuando se trate de tubos de ventilación directa de cualquiera de los muebles sanitarios, con excepción del excusado, el diámetro no será inferior a la mitad del que tenga el conducto desagüador que ventila, y en ningún caso menor de 32 mm.

Artículo 67.- Cuando el mismo tubo ventilador sirva para varios excusados, colocados a distintas alturas, se ligarán los sifones entre sí por medio de un tubo de 38 mm. de diámetro que termine con el de ventilación arriba del excusado más alto.

Artículo 68.- Cuando haya un grupo de excusados en una sola planta de un edificio, conectados al mismo tubo de descarga, un sólo tubo de ventilación puede servir para los excusados, siempre que el número de éstos no exceda de cinco.

Cuando haya un grupo de mingitorios conectados al mismo tubo de descarga, un solo tubo de ventilación puede servir para dichos mingitorios, siempre que no excedan de ocho.

Artículo 69.- Las conexiones de los tubos de fierro fundido, se harán por medio de estopa y plomo; las de fierro no fundido con uniones de rosca; las de tubo de plomo con plomo; las de cobre con plomo; la de plástico rígido con cemento solvente para P.V y las de tubo de barro concreto con mortero de cemento y arena en la proporción de uno por dos.

Artículo 70.- Los tubos de fierro fundido o de otros materiales metálicos aprobados por las autoridades sanitarias, que por cualquier circunstancia hayan de quedar ocultos en el suelo, deberán protegerse con una capa de asfalto o con preparaciones antioxidantes.

Artículo 71.- Cuando a juicio de las autoridades respectivas el sistema de saneamiento de un edificio pareciere defectuoso en su funcionamiento, se practicará la respectiva prueba de agua o de aire y en su caso, se ordenará corregirlo inmediatamente a cargo del propietario.

Artículo 72.- Sólo podrá autorizarse la instalación de fosas sépticas o plantas de tratamientos de aguas negras, para edificios ubicados fuera del perímetro de las redes de saneamiento o por cuestiones topográficas, previa comprobación de la idoneidad del suelo para recibir aguas residuales.

Toda fosa séptica o planta de tratamiento de aguas negras será del material y capacidad aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 73.- El departamento será competente para otorgar la autorización sanitaria para construcción o instalación de plantas de tratamiento de aguas negras.

Artículo 74.- Las fosas sépticas reunirán las siguientes condiciones:

- a) Constarán de una cámara de fermentación, otra de oxidación y de un pozo absorbente, o bien drenes para irrigación subsuperficial;
- b) La cámara de fermentación o de acción séptica, deberá ser cubierta, construida y revestida con material impermeable, calculándose su capacidad a razón de 150 litros por persona y por día. La capacidad mínima será para 10 personas;
- c) La cámara de fermentación o de acción séptica, estará provista de dispositivos para que las aguas negras al llegar a ella, lo hagan en forma lenta y sin agitación;
- d) La cámara de oxidación o lecho bacteriano, se encontrará descubierto conteniendo material poroso como tezontle, piedra quebrada o grava que se utilizará como medio filtrante oxidante;
- e) En el caso de no disponer de terreno para la fosa séptica mínima el lecho bacteriano se encontrará cubierto con un tubo ventilador de veinte centímetros de diámetro como mínimo; y
- f) Al tanque séptico descargarán de preferencia únicamente las aguas negras que provengan de excusados y mingitorios.

La autoridad sanitaria competente dispondrá si las aguas procedentes de fregaderos, lavabos, lavaderos, regaderas, tinas y del filtro oxidante, descargarán directamente a drenes superficiales o a pozos absorbentes.

Artículo 75.- La autoridad sanitaria competente podrá aceptar otros procedimientos técnicos para el tratamiento de aguas negras, siempre que se demuestre su efectividad.

CAPITULO VII DE LAS COCINAS, ESTUFAS, CHIMENEAS, DISPOSITIVOS PARA CALEFACCION Y OTROS

Artículo 76.- Todo edificio destinado a habitación deberá contar con cocina para la preparación de alimentos; se permitirá el uso de cocineta siempre y cuando:

- a) Se cuente con ventilación natural directa suficiente según el artículo siguiente o ventilación artificial forzada con una renovación del aire de diez cambios por hora como mínimo;
- b) En caso de usarse estufas a base de gas, se cuente con dispositivo automático que evite la fuga del combustible en caso de apagarse los pilotos, o bien, se use estufa eléctrica; y,
- c) En el caso de vivienda mínima, deberá contar con un espacio adicional de 4 metros cuadrados.

Artículo 77.- Las cocinas tendrán ventilación:

- a) Por medio de ventanas a espacios libres, cuya superficie será de 1/6 del área del piso y no menor a un metro cuadrado o bien; y,
- b) Por medio de extracción mecánica que renueve el aire 10 veces cada hora;

Artículo 78.- En las cocinas de establecimientos de servicio colectivo, la salida de los humos, gases y olores producidos con motivo de la preparación de alimentos, se hará por medio de campanas colocadas sobre las fuentes de calor, hornillas o estufas y provistas de chimeneas de ventilación natural si es suficiente o en su caso de extracción forzada.

Artículo 79.- Para la instalación de equipos ya sea de calefacción, de vapor, de pararrayos, especiales u otras similares, se requiere la aprobación del proyecto respectivo por el departamento.

Artículo 80.- La instalación de calderas para calefacción central o para agua caliente, se hará de manera que no cause molestias ni constituya peligro, y de acuerdo con la norma técnica correspondiente.

Artículo 81.- Las estufas, caloríferos, hornos y todo aparato que produzca humo, gas o partículas provenientes de la combustión, contarán con dispositivos especiales para eliminación y estarán contruidos o colocados de manera que eviten el peligro de incendio o de intoxicación.

Artículo 82.- Las chimeneas para calefacción en el interior de las habitaciones o locales, deberán ser de material incombustible y estarán provistas de tiro para la salida de gases y humos de combustión.

Artículo 83.- Los tubos o tiros para la salida de humos o gases de combustión, se prolongarán como mínimo hasta dos metros arriba de las azoteas o muros colindantes que estén a menos de diez metros de distancia de dichos tubos.

El departamento podrá exigir mayor altura de la señalada a la colocación de dispositivos especiales, si se comprueba que los gases, humos o el hollín molestan a los vecinos o causa daño a propiedades de éstos.

CAPITULO VIII PROVISION DE GAS EN LOS EDIFICIOS

Artículo 84.- En los edificios unifamiliares, los recipientes de gas se colocarán a la intemperie, en lugares ventilados, en patios, jardines o azoteas donde no queden expuestos a deterioros accidentales por personas, vehículos u otros medios, en los otros edificios, dichos recipientes estarán protegidos por medio de una jaula resistente que evite el acceso de niños y personas ajenas al manejo, mantenimiento y conservación del equipo.

Los recipientes se colocarán sobre un piso debidamente consolidado y protegidos adecuadamente para evitar riesgos de incendio o explosión.

Artículo 85.- Las tuberías que conduzcan el gas, así como las válvulas, conexiones y recipientes en general, llenarán las especificaciones exigidas por la norma técnica correspondiente.

Artículo 86.- Los calentadores de agua a base de gas, deberán colocarse en lugares abiertos, sean a descubierto o techados, como patios, azoteas o terrazas, sólo se permitirá su colocación en locales cerrados como cuartos de máquinas o cocinas siempre que se ubiquen adosados a alguno de los muros que limiten con el exterior y provistos de un sistema de eliminación de gases quemados y el local disponga de una renovación de aire constante.

Queda prohibida la instalación de calentadores a base de gas o cualquier otro combustible en el interior de los cuartos de baño, a excepción de los calentadores a base de electricidad.

Artículo 87.- En el caso de calefacción por gas, las instalaciones correspondientes serán de tipo fijo; los gases, producto de la combustión, tendrán salidas hacia el exterior por medio de tiro o chimeneas.

La instalación de los calefactores de gas, que por diseño no requieran tiro o chimenea, deberán contar con la autorización correspondiente, expedida por la autoridad competente, siempre que se demuestre que el aparato diseñado efectúa una combustión completa. Los calefactores de gas de cualquier tipo, estarán provistos de elementos de seguridad que impidan la salida del gas combustible cuando no se encuentren funcionando.

CAPITULO IX DE LOS ESTACIONAMIENTOS DE VEHICULOS AUTOMOTORES

Artículo 88.- Todo edificio destinado a fines comerciales, industriales, de servicio o habitación deberán contar con estacionamiento para guardar vehículos automotores y el cual reunirá las condiciones siguientes:

- a) El piso será de material impermeable, tendrá pendiente limitada entre 1 y 3 por ciento, hacia coladeras de obturación hidráulica fija provistas de tapa;
- b) Los muros que lo limiten serán de material incombustible e impermeable;
- c) En locales cerrados, la cubierta será de material incombustible, la iluminación podrá ser natural o artificial y la ventilación será proporcionada por medios de claros cuya superficie total sea igual a la décima parte, como mínimo de la superficie del piso.

Cuando no se pueda dar ventilación natural al estacionamiento ésta se proporcionara por medios mecánicos que renueven efectivamente el aire cuando menos 10 veces por hora. En cualquiera de los casos, los productos derivados de la combustión (humo, gases), se extraerán mecánicamente por medio de dispositivos que los desalojen sobre el nivel de las azoteas más altas que se encuentren en un radio de 10 metros, independientemente de los medios de ventilación del local.

Las bocas de los ductos para extracción, estarán colocadas sobre el nivel del piso y se protegerán con rejillas metálicas.

- d) Tendrán hidrantes, en cantidad suficiente para las necesidades del local;
- e) Contarán con extinguidores de acción química convenientemente colocados en previsión de incendios o explosiones;
- f) Se permitirá una altura mínima de piso a techo de 2.10 metros;
- g) Estarán provistos de sistemas de control de fauna nociva;
- h) Se instalarán señalamientos adecuados al tipo de servicios destinado en áreas de ingresos, salidas, salida de emergencia y ubicación de extinguidores o equipo contra incendio.

CAPITULO X DE LA CONSERVACION Y MANTENIMIENTO DE LOS INMUEBLES

Artículo 89.- Los propietarios, poseedores y en su caso los administradores de los inmuebles o negocios en ellos establecidos, serán los responsables ante la autoridad sanitaria de la conservación, buen estado y mantenimiento de las instalaciones y servicios sanitarios, muros, pisos, techos y, en general de las edificaciones, con el fin de que éstos se encuentren ajustados a lo dispuesto en este reglamento; queda prohibido el acopio de materiales flamables con el objeto de evitar accidentes.

Artículo 90.- Los ocupantes de los edificios tienen la obligación de mantener en buen estado de aseo, sus habitaciones o locales, haciendo el uso apropiado de los servicios sanitarios y evitando aglomeraciones de personas o de animales que puedan perjudicar la higiene y causar molestias a los vecinos.

Artículo 91.- La limpieza de patios, excusados, tinacos, pisos y muros de uso exclusivo para cada departamento o local serán por cuenta de los ocupantes del edificio.

Artículo 92.- Cuando las instalaciones de servicios sanitarios, calefacción, iluminación, ventilación y en general cualquier parte de las construcciones de los edificios, ocasionen molestias o

daños a las propiedades colindantes, los propietarios o poseedores están obligados a corregir las deficiencias.

Artículo 93.- Los propietarios, o en su caso los ocupantes de los edificios o de los giros en ellos establecidos, en la parte que a cada uno corresponde, están obligados a extraer las basuras de los patios, habitaciones, azoteas, departamentos o locales, depositándolas en botes con tapa de cierre ajustado, previamente a su retiro del edificio.

Artículo 94.- Tanto los propietarios o en su caso los administradores están obligados a que los obturadores hidráulicos establecidos en los patios generales de servicio, o especiales de los departamentos, tengan agua en todo tiempo para evitar malos olores.

Artículo 95.- Los ocupantes o condóminos de vivienda, departamentos, accesorias o locales, están obligados a permitir la ejecución de las obras que ordene la autoridad sanitaria competente cuando no se requiera de la desocupación total.

REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD
EN MATERIA DE CEMENTERIOS, CREMATORIOS
Y FUNERARIAS

CAPITULO I
DISPOSICIONES COMUNES

Artículo 1.- Para efectos de este reglamento, se entiende como cementerio o panteón, el lugar destinado a la inhumación de cadáveres o restos humanos.

Crematorios: Las instalaciones destinadas a la incineración de cadáveres o restos humanos.

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

Artículo 2.- Sólo se podrán establecer cementerios en las zonas que al efecto determine la Ley de Asentamientos Humanos del Estado y planes municipales de desarrollo urbano.

La autorización para construcción de los cementerios se gestionará ante la autoridad municipal correspondiente, previa anuencia del Departamento de Planeación y Urbanización del Estado y con la opinión que en tal sentido emita la autoridad sanitaria.

Artículo 3.- Para realizar alguna obra dentro de un cementerio se requerirá:

- I. La autorización sanitaria; y
- II. El permiso municipal correspondiente.

Artículo 4.- La norma técnica fijará las especificaciones generales de los distintos tipos de fosas, criptas y nichos que hubieren de construirse en cada cementerio, indicando la profundidad máxima que pueda excavarse y los procedimientos de construcción.

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

- I. Para féretros especiales de adulto empleando encortinados de tabique de 14 centímetros de espesor, serán de 2.50 metros de largo por 1.10 metros de ancho por 1.50 metros de profundidad, contada ésta desde el nivel de la calle o andador adyacente, con una separación de 0.50 metros entre cada fosa;
- II. Para féretros de tamaño normal se emplearán encortinados de tabique de 14 centímetros de espesor a lo largo y de 7 centímetros a lo ancho.

Las fosas serán de 2.25 metros de largo por 1.00 metro de ancho por; 1.50 metros de profundidad, contada ésta desde el nivel de la calle o andador adyacente, con una separación de 0.50 metros de cada fosa;

III. Para féretros de tamaño normal empleando taludes de tierra; serán de 2.00 metros de largo por 1.00 metro de ancho por 1.50 metros de profundidad, contada ésta a partir del nivel de la calle o andador adyacente con una separación de 0.50 metros entre cada fosa.

Artículo 5.- Los cementerios deberán contar con áreas verdes y zonas destinadas a forestación.

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

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

Artículo 6.- En los cementerios que señale la autoridad competente, a que se hace referencia el artículo 157 de la ley, se instalarán hornos crematorios cuya construcción y operación serán de acuerdo con las especificaciones de la norma técnica.

Artículo 7.- Deberá proveerse la existencia de nichos en columnarios adosados a las bardas de los cementerios, para alojar restos áridos o cremados.

Artículo 8.- El titular del derecho de uso sobre una fosa podrá solicitar la inhumación de los restos de su cónyuge o los de su familiar en línea directa, en los siguientes casos:

I. Que haya transcurrido el plazo que en su caso fije la autoridad sanitaria desde que se efectuó la última inhumación; y

II. Que se efectúen las obras que se refiere el artículo siguiente.

Artículo 9.- En las fosas podrán construirse bóvedas herméticas con dos o tres gavetas superpuestas, las que tendrán un mínimo de setenta y cinco centímetros libre cada una, cubiertas con losas de concreto y una profundidad máxima de cincuenta centímetros por encima del nivel mas alto de aguas freáticas; asimismo, las losas que cubren la gaveta mas próxima a la superficie del terreno deberán tener una cubierta de tierra de cincuenta centímetros de espesor como mínimo bajo el nivel del suelo.

La solicitud y el proyecto correspondiente deberán presentarse ante la autoridad municipal correspondiente, para su estudio y autorización.

Artículo 10.- El titular de una fosa podrá solicitar la exhumación de los restos, si han transcurrido los plazos que en su caso fije la autoridad sanitaria competente.

Artículo 11.- Se podrá autorizar la construcción de criptas familiares siempre que el proyecto del cementerio, lo permita cuando la superficie disponible sea cuando menos de 3.00 metros por 2.50 metros. La profundidad de la cripta será tal que permita construir bajo el nivel del piso hasta tres gavetas superpuestas, cuidando que la plantilla de concreto de la cripta quede cuando menos a medio metro sobre el nivel máximo del manto de aguas freáticas.

CAPITULO II DE LOS CEMENTERIOS VERTICALES

Artículo 12.- A los cementerios verticales, les serán aplicables, en lo conducente las disposiciones que en materia de construcción de edificios se establezca y de acuerdo a la norma técnica

correspondiente.

Artículo 13.- Las gavetas deberán tener como dimensiones mínimas interiores 2.30 por 0.80 metros de altura, su construcción se sujetará a las siguientes reglas:

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

Artículo 14.- Las gavetas deberán estar impermeabilizadas en su interior y en los muros colindantes con las fachadas y pasillos de circulación de acuerdo con lo que se determine al efecto.

Artículo 15.- Los nichos para restos áridos o cremados, tendrán como dimensiones mínimas: 0.5 o por 0.50 metros de profundidad y deberán construirse de acuerdo con las especificaciones que señale el Reglamento de Construcciones respectivo y los requisitos que determine el departamento.

Artículo 16.- Se podrán construir cementerios verticales dentro de los horizontales, previa opinión de la autoridad sanitaria y con la autorización municipal correspondiente.

CAPITULO III DE LAS CONCESIONES

Artículo 17.- Ningún cementerio concesionado, podrá entrar en funcionamiento ni parcial ni totalmente, antes de que sean supervisadas y aprobadas las instalaciones conforme a las autorizaciones relativas.

Artículo 18.- Los concesionarios del servicio público de cementerios llevarán un registro en el libro que al efecto se les autorice de las inhumaciones, exhumaciones, reinhumaciones y demás servicios que presten, el cual les podrá ser requerido en cualquier momento por la autoridad municipal o por el departamento.

Artículo 19.- Los concesionarios del servicio público de cementerios, deberán remitir dentro de los primeros cinco días de cada mes a la autoridad municipal y al departamento la relación de cadáveres y restos humanos áridos o cremados, inhumados durante el mes inmediato anterior.

CAPITULO IV DE LAS OCUPACIONES DE LOS CEMENTERIOS

Artículo 20.- En el caso de ocupación total de las áreas destinadas a inhumaciones, la conservación y vigilancia del cementerio corresponde al municipio.

Artículo 21.- Cuando por causa de utilidad pública la afectación de un cementerio sea parcial y en el predio restante existan aun áreas disponibles para sepulturas, las autoridades municipales y el departamento, dispondrán la exhumación de los restos que estuvieren sepultados dentro del área afectada, a fin de reinhumarlos en las fosas que para el efecto deberán destinarse en el predio restante, identificándolos individualmente.

Artículo 22.- Cuando la afectación de un cementerio, sea total, la entidad o dependencia a favor de quien se afecte el predio deberá proporcionar los medios que permitan la reubicación de los restos exhumados, previa autorización del departamento.

REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD

EN MATERIA DE ASEO PUBLICO

CAPITULO UNICO DISPOSICIONES COMUNES

Artículo Unico.- El servicio de aseo público corresponde a la autoridad municipal, quien lo prestará de acuerdo a las leyes y reglamentos que lo rigen, cumpliendo con las normas técnicas que en materia sanitaria, expida el departamento.

REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD EN MATERIA DE RASTROS

CAPITULO I DISPOSICIONES COMUNES

Artículo 1.- Se entiende por rastro o matadero, el lugar destinado a la matanza de animales para consumo humano.

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

Artículo 2.- El servicio público de rastros o mataderos en un municipio, así como todos aquellos servicios subsidiarios o conexos, se prestarán por conducto del Ayuntamiento o de los organismos o personas autorizadas por éste.

Artículo 3.- El rastro o matadero de bovinos ovicaprinos o equinos, estará constituido por las siguientes áreas:

- I. Corrales de desembarque;
- II. Corrales de marcado y pesaje;
- III. Corrales de reposo, examen y antemorten;
- IV. Corrales de depósito;
- V. Area de higiene;
- VI. Area de insensibilización;
- VII. Area de sangrado y recolección;
- VIII. Area de desollado y recolección;
- IX. Area de separación de extremidades e identificación;
- X. Area de evisceración e identificación de vísceras y canales;
- XI. Area de inspección;
 - a) Canales
 - b) Vísceras y cabeza
- XII. Area de sección de canales y recolección de médula;
- XIII. Area de lavado;

- XIV. Area de enmantado;
- XV. Area de refrigeración;
- XVI. Area de comercialización;
- XVII. Area de lavado y vísceras, y
- XVIII. Area de refrigeración de vísceras y cabeza.

Artículo 4.- Tratándose de la matanza de porcinos, además de áreas que correspondan del artículo anterior, se deberá contar con las siguientes:

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

Artículo 5.- En el caso del sacrificio de aves, además de las áreas que correspondan, de las señaladas en el artículo 3, se deberá contar con las siguientes:

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

Artículo 6.- Los rastros deberán contar con los siguientes servicios:

- I. Laboratorio de análisis físico, químico y microbiológico;
- II. Laboratorio de triquinoscopía;
- III. Area de necropsias (anfiteatro);
- IV. Horno crematorio;
- V. Oficinas para autoridades sanitarias;
- VI. Sanitarios y regaderas; y
- VII. Vestidores

Artículo 7.- De igual manera con las siguientes áreas e implementos:

- I. Sala de frituras;
- II. Area para carnes no aptas para el consumo, separada de la demás del rastro, equipada con mesas reglamentarias, útiles de trabajo y de aseo;
- III. Area de congelación;

IV. Area de rendimiento;

V. Planta de luz; y

VI. Oficinas administrativas.

Artículo 8.- La autoridad sanitaria asignada al rastro, ejercerá las siguientes funciones:

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

Artículo 9.- La administración de los rastros será responsable de mantener siempre en buen estado de conservación y aseo las instalaciones y para ello se llevarán a cabo las siguientes prácticas:

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

Artículo 10.- En los lugares en que se practique la inspección sanitaria, no se permitirá la entrada al público hasta que lo disponga el departamento y la administración.

Artículo 11.- Los rastros o mataderos, ya sean públicos o privados, deberán reunir los requisitos que marca la legislación sanitaria vigente, y contarán invariablemente con licencia sanitaria.

Artículo 12.- Los animales de las especies cuyas carnes se destinen al consumo humano, deberán ser sacrificados precisamente en los rastros o mataderos autorizados.

Artículo 13.- Los rastros o mataderos deberán contar con médico veterinario zootecnista reconocido por la autoridad sanitaria, que será el responsable de la inspección sanitaria veterinaria en el establecimiento.

Artículo 14.- El personal sanitario será el único autorizado para determinar dentro de los rastros o mataderos que la carne de un animal es apta para el consumo humano por cumplir con las especificaciones señaladas en la norma técnica correspondiente.

Artículo 15.- El personal que labore dentro de un rastro o matadero, deberá contar con tarjeta de control sanitario vigente.

Artículo 16.- Se deberá contar con áreas independientes para:

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

Artículo 17.- Se puede prescindir de los locales antes mencionados en este rubro, si las materias motivo de él son retiradas diariamente del rastro.

Artículo 18.- La administración del matadero, proporcionará áreas independientes para:

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

Artículo 19.- Los desechos procedentes de estas instalaciones, no deberán descargar en el sistema de evacuación de aguas residuales de la planta en ningún punto situado antes de los sumideros finales de los residuos aprovechables, si es que se opera obteniendo dichos productos.

Artículo 20.- Tanto los edificios como las instalaciones de los rastros, así como las oficinas, vestidores, baños y comedores, destinados a los empleados o al servicio de inspección sanitaria, deberán mantenerse en todo momento, limpias y en buenas condiciones de funcionamiento.

Artículo 21.- No se permitirá la entrada a los rastros de ningún animal que no sea para la matanza.

CAPITULO II UBICACION Y CONSTRUCCION

Artículo 22.- Los rastros o mataderos deberán estar, situados como lo señala el plano regulador de la localidad.

Artículo 23.- La construcción deberá ser de materiales resistentes, impermeables, incombustibles y a prueba de roedores.

Artículo 24.- Los rastros o mataderos contarán con iluminación natural, artificial o mixta adecuada, que no modifique los colores de los productos, la intensidad no deberá ser inferior a 540 lux (50 candelas/pie) para la inspección: 220 lux (20 candelas/pie) en otras zonas.

Todos los focos o lámparas que se instalen en las áreas de sacrificio y faenado, deberán tener pantallas protectoras o algún otro dispositivo de seguridad que impida la contaminación de la carne en caso de rotura.

Artículo 25.- La ventilación en las áreas de trabajo se planeará de modo que se evite el calor, el vapor y la condensación excesivos.

Artículo 26.- Las aberturas de ventilación estarán revestidas de tela metálica. Las ventanas que no abran deberán tener paneles completos de vidrio y las que se abran tendrán un revestimiento fijo de

tela de alambre; estos revestimientos se dispondrán de manera que se pueda desmontar fácilmente para realizar su limpieza. Los antepechos internos de las ventanas si los hay, deberán estar inclinados para evitar que se usen como repisas.

Artículo 27.- Todas las puertas de las áreas en que se manipulen materias comestibles, deberán ser de cierre automático ajuste perfecto y doble acción, tratando de que sean resistentes, con tela de alambre que impida el paso de insectos.

Artículo 28.- Las escaleras situadas en las áreas donde se manipulen materias comestibles serán construidas con material impermeable, no tóxico, no absorbente, antideslizante, sin grietas y con escalones de un mínimo de 10 centímetros de altura, y un máximo de 18 centímetros, medidos desde el borde externo del peldaño.

Artículo 29.- Los toboganes, escaleras de mano, plataformas y equipos similares que se encuentren dentro de las salas de procesamiento de la carne, serán construidos con materiales resistentes a la corrosión, a las roturas y al desgaste, debiendo ser de fácil limpieza.

Artículo 30.- Se evitará que entren o aniden aves, roedores, insectos y parásitos, utilizando diseños aprobados por la autoridad competente; asimismo, deberán estar físicamente separadas las áreas donde se opere con productos comestibles.

Artículo 31.- Todas las salas del rastro, a excepción de las que se ocupen para oficinas o vestidores de trabajadores y personal sanitario, deberán contar con:

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

Artículo 32.- Los rastros o mataderos, invariablemente contarán con un sistema de eliminación de aguas residuales, el que se mantendrá en todo momento en buen estado de funcionamiento. El diseño y construcción de estos sistemas se ajustarán a las especificaciones señaladas en la norma técnica correspondiente.

CAPITULO III CONTROL DE FAUNA NOCIVA

Artículo 33.- Los mataderos deberán operar un programa permanente de detección, control y erradicación contra plagas: de aves, roedores, insectos y demás fauna nociva.

Artículo 34.- Las zonas adyacentes al rastro deberán examinarse con regularidad, para detectar con anticipación cualquier indicio de invasión de fauna nociva.

Artículo 35.- En caso de que la fauna nociva entrara al matadero, se dará aviso al departamento, el que ordenará las medidas a tomar para la erradicación de la plaga.

Artículo 36.- Los plaguicidas que se utilicen en los rastros deberán ser de los aprobados por la Secretaría de Salud del Gobierno Federal, y para su uso se tendrá especial cuidado en no contaminar la carne.

Artículo 37.- Estos plaguicidas solamente deberán emplearse cuando no puedan utilizarse con eficacia otros agentes preventivos.

Artículo 38.- La carne, los utensilios y el equipo que se encuentren dentro de un local donde vayan a utilizarse plaguicidas, deberán sacarse en su totalidad con excepción de los que se encuentren fijos, los que serán cubiertos antes de aplicar el plaguicida, después de la maniobra y para poder utilizarlos de nuevo, se lavarán cuidadosamente.

CAPITULO IV AREA DE CORRALES

Artículo 39.- Se deberá contar con corrales cubiertos o descubiertos, de acuerdo a las condiciones climatológicas de la zona donde se instale el rastro, suficientemente espacioso para alojar a los animales.

Artículo 40.- Los corrales deberán estar contruidos y ser conservados en buenas condiciones y de preferencia pavimentados o entarimados, con bebederos y comederos con zonas de sombra, tomas de agua, desagües suficientes para el buen aseo de los mismos y cumplir con los siguientes requisitos:

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

Artículo 41.- Cuando en un matadero se manejen diferentes especies animales, los corrales deberán estar dispuestos de manera que eviten el tránsito cruzado entre ellas.

Artículo 42.- Los rastros contarán con refrigeración, destinada preferentemente para los productos provenientes de la matanza que no hayan sido vendidos en el área de comercialización.

Artículo 43.- En el área de refrigeración no se permitirá la entrada y conservación de carnes de animales enfermos, las que serán enviadas al anfiteatro o directamente a las pailas, según determine la autoridad sanitaria.

Artículo 44.- Por ningún motivo se permitirá que en los corrales de depósito o encierro permanezcan animales atacados de enfermedad transmisible. El médico veterinario autorizado hará el examen que proceda y dictará las medidas necesarias para evitar su propagación.

Artículo 45.- Cuando en algún corral de depósito se observe la presencia de animales atacados de enfermedad transmisible, la matanza de éstos se hará en el área específica destinada para tal fin.

Artículo 46.- La autoridad sanitaria determinará en que casos procede el aprovechamiento o destrucción parcial o total de la carne de los animales que presenten signos de enfermedades infecciosas o condiciones patológicas detectadas, durante la inspección antemortem y post mortem,

asimismo, el aprovechamiento podrá hacerse después de sujetarla a procedimiento de esterilización u otros que aseguren su inocuidad.

Artículo 47.- Si algún animal falleciere en el corral de depósito o de encierro, será llevado inmediatamente al anfiteatro.

CAPITULO V DEL SACRIFICIO DE LOS ANIMALES

Artículo 48.- Los animales serán sometidos a inspección médico veterinaria antemortem dentro de las veinticuatro horas que preceden a su sacrificio, de preferencia inmediatamente antes de éste permitiéndose sólo el sacrificio de los que estén en condiciones sanitarias para consumo humano.

Artículo 49.- Los animales destinados al sacrificio permanecerán en los corrales de reposo, tantas horas como lo establezca la norma técnica correspondiente.

Artículo 50.- Para el sacrificio de ganado de cualquier especie, se deberá presentar solicitud a la administración, con tres horas como mínimo antes del sacrificio, expresando el número y especie de que se trate.

Artículo 51.- A las áreas de sacrificio, sólo tendrán acceso los obreros destinados a los trabajos de matanza, el personal de vigilancia comisionado y los encargados de la inspección sanitaria.

Artículo 52.- Las vísceras pasarán al área de lavado, donde serán inspeccionadas por el personal sanitario, y, en su caso, selladas para el consumo.

Artículo 53.- Con excepción de las aves, deberá disponerse de instalaciones para el lavado de los animales, antes de su sacrificio.

Artículo 54.- Se contará con recintos que serán techados y podrán cerrarse, tendrán parte de material impermeable y su desagüe no deberá estar conectado con ningún otro de los de la instalación.

Artículo 55.- Las áreas de sacrificio y faenado tendrán las dimensiones apropiadas para permitir que se ejecuten los trabajos de manera satisfactoria. Si se sacrifican diferentes especies animales, cada una de ellas deberá contar con este tipo de locales, separados físicamente unos de otros.

Artículo 56.- Deberán estar provistos de equipo que permita sangrar animales y faenar canales en posición vertical. Las plataformas colgantes para desollar, deberán tener la altura suficiente para evitar que las canales entren en contacto con el suelo, paredes y otras estructuras fijas, con excepción de los que estén destinados expresamente para ese fin.

Artículo 57.- Deberán contar con un sistema de carriles aéreos para transportar las canales dentro de los mataderos, el cual deberá tener altura suficiente para evitar que las canales entren en contacto con el suelo, paredes u otras estructuras.

Artículo 58.- Atendiendo a la especie animal que se sacrifique, se contará con una área independiente para el vaciado, limpieza y preparación posterior de los órganos digestivos, la manipulación de carnes y vísceras se efectuará siempre sobre mesas de material impermeable.

Artículo 59.- Las aves a que se refiere este reglamento, se especifican a continuación: gallinas, pavos, pollos, gallos, gallinas de guinea, gansos, patos, pichones, guajolotes silvestres, gallaretas, codornices, tórtolas, agachonas, faisanes y chichicuilotes, así como las demás que determine la autoridad competente .

Artículo 60.- La vigilancia sanitaria en los rastros de aves estará a cargo de médicos veterinarios.

Artículo 61.- La inspección sanitaria veterinaria de las aves se practicará en locales que llenen los requisitos sanitarios que fije la norma correspondiente.

Artículo 62.- Los locales a que se refiere el artículo anterior, deberán contar con laboratorio equipado debidamente y con el personal suficiente.

Artículo 63.- El sacrificio se efectuará por medio de los métodos aprobados por la autoridad sanitaria.

Artículo 64.- Después del sacrificio, las aves se suspenderán con la cabeza hacia abajo para facilitar su sangrado; inmediatamente después se procederá a sumergirlas en un tanque con agua caliente corriente, pasándolas enseguida a las máquinas desplumadoras.

Artículo 65.- Las aves sacrificadas, desangradas y desplumadas serán presentadas al médico veterinario con las vísceras desprendidas de los ligamentos que las sostienen, y sólo unidas a la canal por medio del intestino grueso, suspendidas de la cabeza y miembros inferiores a nivel de la articulación tibiotarsiana y separados éstos 20 centímetros entre sí, de tal forma que muestren la cavidad abdominal.

Artículo 66.- En los casos de lotes o parvadas destinados al sacrificio, con síntomas de padecer enfermedades que representen riesgo para el personal o peligro de contaminación en el establecimiento, el médico veterinario oficial encargado de la inspección prohibirá su sacrificio y, en su caso, su procesamiento.

Las aves o sus productos, serán aislados en local separado y serán motivo de notificación a las autoridades sanitarias, quienes determinarán su destino; en estos casos, el mismo funcionario autorizará la reanudación de la matanza, una vez que haya comprobado la desinfección de los locales y de la maquinaria.

Artículo 67.- Las instalaciones de los rastros de aves, su manejo, los métodos de inspección sanitaria, el almacenamiento, conservación, transporte y presentación de los productos en los centros de distribución, deberán ajustarse a los requisitos sanitarios previstos en este reglamento y en la norma técnica correspondiente.

Artículo 68.- El equipo y maquinaria que se utilice en los rastros, deberá ser el acero inoxidable, aluminio, o cualquier otro material previamente aprobado por el departamento.

Artículo 69.- Las partes de la maquinaria e instalaciones, antes y después de su uso, deberán ser lavadas con jabón o detergente, enjuagadas e inmediatamente esterilizadas con vapor o sustancias químicas que autorice el departamento.

Artículo 70.- La inspección sanitaria veterinaria de aves, comprenderá los exámenes siguientes:

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

Artículo 71.- Para los fines de la fracción I del artículo anterior, las aves destinadas al sacrificio deberán ser presentadas en los locales respectivos, antes de que tenga lugar la matanza.

Artículo 72.- De acuerdo con los resultados del examen clínico, las aves serán clasificadas y separadas en los grupos siguientes:

- I. Aves sanas;

II. Aves enfermas o lesionadas que no ameriten la inutilización o destrucción completa de las mismas;

III. Aves enfermas destinadas al sacrificio inmediato; y

IV. Aves que presenten síntomas de enfermedad. Las que estarán en observación.

Artículo 73.- Las aves a que se refieren las fracciones I y II del artículo anterior, serán sacrificadas después que sean examinadas.

Las aves a que se refiere la fracción III serán sacrificadas en los locales especiales que señale el Departamento de Salud, e inutilizadas en forma tal, que no pueda ser aprovechada ninguna de sus partes como alimento.

Las aves que presenten síntomas de enfermedad, serán aisladas en locales destinados para este objeto y sometidas a las observaciones correspondientes, quedarán a disposición de la autoridad sanitaria; sus propietarios no podrán disponer de ellas hasta que se autorice.

Artículo 74.- Todas las aves que sean sacrificadas en los locales respectivos, y que se destinen al público para su consumo, deberán ser presentadas en los locales destinados a la inspección sanitaria veterinaria, completas desangradas, desplumadas y sin vísceras. Las vísceras toraco-abdominales deberán conservar todas las conexiones y sólo estarán unidas a la cabeza por medio de la tráquea y el esófago. Por lo tanto, queda estrictamente prohibido abrir o quitar parte o partes de las vísceras, de la carne y otras partes.

Artículo 75.- El examen organoléptico y anatomopatológico consistirá en la apreciación del color, olor, aspecto, consistencia, exudados, trasudados, hemorragias, tumores, abscesos, úlceras, focos de necrosis, de necrobiosis, de caseosis, de esclereosis, pigmentaciones anormales, en los siguientes órganos: boca, faringe, laringe, esófago, buche, pleuras, pulmones, pericardio, corazón, ganglios viscerales torácicos, peritoneo, hígado, ventrículo succenturiano, molleja, bazo, riñones, intestino, ciego, testículos, oviducto, cloaca y ganglios viscerales abdominales.

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

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

Artículo 76.- Los exámenes de laboratorios serán químicos y microbiológicos.

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

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

Artículo 77.- Dependiendo del resultado de los exámenes a que se refieren los artículos anteriores, la carne, vísceras y otras partes de las aves, se clasificarán en la forma siguiente:

I. Propias para el consumo humano;

II. Las que deberán ser decomisadas parcialmente, y

III. Las que deberán ser destruidas totalmente.

Artículo 78.- Las carnes, vísceras y otras partes que sean declaradas propias para el consumo humano, serán marcadas con el sello y tinta u otros métodos que para el efecto determine la autoridad sanitaria.

Artículo 79.- El sello a que se refiere el artículo anterior, se fijará en la piel que cubre la pechuga y en uno de los muslos.

Artículo 80.- Las canales, después de su evisceración, serán lavadas cuidadosamente y preenfriadas a una temperatura menor de 6° C., antes de presentarse al sellado correspondiente.

Artículo 81.- Queda terminantemente prohibido destinar a la venta al público, carne y vísceras de aves, sin que tengan el sello a que se refieren los artículos anteriores.

Artículo 82.- Las carnes producto de las aves sacrificadas fuera de los rastros autorizados, que carezcan de sello sanitario y que no estén amparadas por certificados expedidos por la autoridad competente, serán retenidas para su aprovechamiento o destrucción, en caso de ser impropias para el consumo.

Artículo 83.- Serán retenidas las aves en forma parcial o total que tengan las siguientes enfermedades:

1. Abscesos, de acuerdo a su localización y extensión: retención parcial o total;
2. Aspergilosis: retención total;
3. Atrofias: retención parcial;
4. Botulismo: retención total;
5. Brucelosis: retención total;
6. Coccidiosis, alteraciones generalizadas, mal estado general de la canal: retención total;
7. Cólera aviar: retención total;
8. Congestión generalizada: retención total;
9. Coriza: retención total;
10. Dermatitis localizada: retención parcial;
11. Difteria: retención total;
12. Enfermedad de Mereck: retención total;
13. Enfermedad respiratoria crónica, dependiendo de la amplitud de la alteración: retención total o parcial;
14. Entero-hepatitis: retención total;
15. Erisipela: retención total;
16. Espiroquetosis: retención total;
17. Estasis del divertículo esofágico (buche): retención parcial;
18. Estreptococcias; retención total;
19. Gangrena: retención total;
20. Cumboro, nefritis, nefrosis: retención total;
21. Hipotrofias, según su localización y extensión: retención parcial o total;
22. Histomoniasis, lesiones localizadas y buen aspecto de la canal: retención parcial lesiones generalizadas; retención total;
23. Impactación de oviducto, si no hay putrefacción de los óvulos: decomiso parcial. Si ya existe putrefacción de los óvulos: decomiso total;
24. Inflamación localizada: retención parcial. Generalizadas: decomiso total;
25. Laringotraqueitis: retención parcial;
26. Leucosis linfoide, mieloide, eritroleucosis: retención total;
27. Necrosis, según su extensión, y localización: retención parcial o total;
28. Newcastle: retención total;
29. Parasitosis localizada: retención parcial; generalizada: retención total; parasitosis localizada y caquexia: retención total;
30. Otras virosis: retención total;
31. (Pasteurellosis) retención total;

32. Peritonitis: retención total;
33. Peste aviar: retención total;
34. Pseudotuberculosis: retención total;
35. Psitacosis u ornitosis: retención total;
36. Pulorosis: retención total;
37. Putrefacción: retención total;
38. Salmonelosis: retención total;
39. Sarnas, según la extensión: retención parcial o total;
40. Septicemia por cólera, tifoidea, paratifoidea, erisipela y otras: retención total;
41. Sinovitis infecciosa: retención total; 42. Tiña: retención parcial;
43. Tuberculosis: retención total;
44. Ulceras, según su extensión y localización: retención parcial o total;
45. Viruela: retención total, y
46. Viruela generalizada: retención total.

Artículo 84.- Serán retenidas parcial o totalmente la carne y vísceras de las aves que presenten las siguientes condiciones:

1. Alteraciones por escaldado, según la extensión: retención parcial o total
2. Ascitis: retención total;
3. Asfixia natural: retención total;
4. Caquexia: retención total;
5. Contaminaciones dependiendo de la zona afectada, retención parcial o total;
6. Cuerpos extraños: retención parcial;
7. Cualquier causa de muerte, diferente al sacrificio: retención total;
8. Estados febriles: retención total;
9. Estados sanguinolentos: retención total;
10. Fracturas: retención parcial;
11. Luxaciones: retención parcial;
12. Melanosis generalizada: retención total;
13. Mutilaciones, según su extensión: retención total o parcial;
14. Neoplasias: retención parcial; si hay metástasis: retención total; y
15. Traumatismo localizado: retención total o parcial, según la extensión.

CAPITULO VI PRACTICAS DE OPERACION

Artículo 85.- Durante las operaciones de matanza, deberán observarse los siguientes principios:

- I. No podrá iniciarse el sacrificio de los animales si no se encuentra presente el inspector en

- turno.
- II. Sin excepción, todos los animales de matanza serán inspeccionados antes y después de su sacrificio.
 - III. Antes de permitir que los animales entren en la sala de matanza, se verificará, su limpieza exterior.
 - IV. El Departamento se deberá coordinar con la administración para fijar los horarios y en su caso los días de matanza, con el objeto de que los animales se sacrifiquen sin demora alguna. V. Por razones humanitarias, no se permite el uso de puntilla o martillo para la inmovilización de los cuadrúpedos.
 - V. La insensibilización de los mamíferos de abasto, se deberá realizar invariablemente antes del sangrado, debiendo cumplir reglas que para tal fin establezca la norma técnica correspondiente;
 - VI. Tanto la insensibilización como el sangrado, se harán con la rapidez que pueda aceptar la línea de matanza y faenado, evitando hasta el máximo tener animales derribados o colgados ociosamente.
 - VII. El desangrado deberá ser lo más completo posible, a fin de evitar la putrefacción pronta de la carne;
 - VIII. Si la sangre se destina a preparar alimentos, deberá recogerse higiénicamente;
 - IX. Las canales deberán estar separadas unas de otras, para evitar contaminación cruzada;
 - X. La evisceración deberá efectuarse sin demora alguna;
 - XI. Las vísceras y las cabezas se mantendrán separadas y no entrarán en contacto sino con las superficies o equipo necesarios para su manipulación, faenado e inspección; y
 - XII. Cualquier producto comestible procedente de las cabezas, deberá separarse después de desollarla, inspeccionarla, lavarla y limpiarla cuidadosamente con agua potable.

Artículo 86.- Las operaciones de descuello deberán realizarse de acuerdo a las siguientes fracciones:

- I. En todas las especies, con excepción, de cerdos y aves, el desollado se hará antes de la evisceración;
- II. Los cerdos deberán limpiarse de cerdas, costras y suciedad, pudiendo desollarse total o parcialmente;
- III. El agua de los tanques de escaldado para los cerdos, deberá cambiarse tan frecuentemente como sea posible, siendo preferible que sea corriente, cuidando que no se baje la temperatura;
- IV. Las aves, se desplumarán previo escaldado, lavándose posteriormente la piel y nunca se desollará;
- V. Las ubres de las hembras en producción y las enfermas, deberán separarse y eliminarse, siendo motivo de retención inmediata con el objeto de evitar que alguna secreción contamine la canal; y

VI. Se tendrá especial cuidado de no cortar o lesionar las ubres al eliminarlas, de manera que las sustancias contenidas en ellas no contaminen la carne.

Artículo 87.- Las operaciones de faenado deberán observar las siguientes fracciones:

- I. Se debe prevenir eficazmente que las descargas orgánicas no contaminen la canal;
- II. El inciso anterior se refiere a cualquier material procedente de esófago, estómago, intestinos, recto, vesícula biliar, vejiga urinaria, útero o las ubres;
- III. Los despojos aptos para el consumo humano deberán manipularse lejos de los canales, de manera que no las contaminen ni se contaminen;
- IV. Durante la evisceración no se cortarán los intestinos, extrayéndose conjuntamente con el estómago. En el caso que el tipo de faenado requiera hacer algún corte, se deberán atar fijamente el o los extremos cortados;
- V. El pene y el cordón espermático deben ser extirpados de la canal;
- VI. Para el lavado de las canales, se usará exclusivamente agua potable y no se permitirá el uso de papel, tela, guata, esponja ni cepillos como auxiliares de este procedimiento, podrán sin embargo, utilizarse cepillos para faenar los cerdos chamuscados;
- VII. Queda prohibido insuflar aire, inyectar agua o sustancias con fines de maduración o ablandamiento en forma mecánica o por cualquier otro procedimiento a la canal; carne o despojos;
- VIII. Las pieles, cuero o pellejos procedentes de los animales de matanza, deberán ser separados de la canal inmediatamente después del desollado, enviándolas a un local separado físicamente de las áreas donde se manejen productos aptos para el consumo humano;
- IX. Se le dará el tratamiento y destino enunciados en el punto anterior a los estómagos, intestinos y materiales comestibles procedentes del faenado, evitando en lo posible la contaminación del suelo y las paredes, así como de la carne;
- X. El tratamiento ulterior de estómago, intestinos y todo el material no comestible, se llevará a cabo en las áreas del rastro destinadas a ese fin, usándose prácticas reconocidas y aceptadas por las autoridades sanitarias, prestando especial atención a la limpieza e higiene;
- XI. Las materias fecales y otras que puedan contaminar las canales deberán retirarse con cuidado de las áreas de matanza y faenado;
- XII. En los casos en que un inspector considere que la forma en que se sacrifican o faenen los animales o en que se manipulan, deshuesan o embarcan las canales o la carne, afecte desfavorablemente la calidad sanitaria de los productos cárnicos aptos para el consumo, dará aviso verbalmente y por escrito a su inmediato superior, para que a través de él se realicen las gestiones con la administración del matadero, a fin de que se tomen las medidas pertinentes para:
 - a) Corregir las deficiencias,
 - b) Disminuir la producción, y

- c) Suspender las operaciones temporales en una sección determinada del rastro;
- III. Se requerirá a la administración para que invariablemente se proceda a la identificación por alguno de los métodos aceptados de: las canales, vísceras y cabeza, de manera que el inspector en cualquier momento pueda reconocer plenamente las partes correspondientes a un mismo animal.
- IV. Las vísceras y las cabezas, serán inspeccionadas en los sitios específicos que de acuerdo con la administración marque la autoridad sanitaria.
- V. No se podrá retirar del matadero ninguna parte de los animales de abasto sin la autorización del inspector en turno;
- VI. Los médicos veterinarios zootecnistas estarán obligados a dar aviso inmediato a las autoridades sanitarias y a las de la Delegación de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos en los casos de las enfermedades siguientes: fiebre carbonosa, tuberculosis, muermo, rabia, encefalomielitís equina, brucelosis, micosis y las demás que determine expresamente la norma;
- VII. La Delegación de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos colaborará con el Departamento de Salud y le informará, además de todos los casos de que tuviere conocimiento, comprobados o sospechosos, de las enfermedades transmisibles o infecciosas; y
- VIII. Queda prohibida la venta al público durante las horas de inspección.

Artículo 88.- Las operaciones de sellado de la carne para el consumo humano, se sujetarán a los requisitos siguientes:

- I. La carne que haya sido inspeccionada y declarada apta para el consumo humano, deberá sellarse conforme a lo ordenado por el departamento;
- II. El inspector será el custodio de los sellos y la tinta que se utilice para marcar la carne, los que se usarán bajo su responsabilidad, pudiendo delegar esta función en un ayudante u oficial sanitario; y
- III. Se deberá usar tinta especial (indeleble no tóxica), para el sellado de las canales, pudiendo usarse otro tipo de marcas que la tecnología moderna ponga en práctica siempre y cuando hayan sido aprobadas previamente por el departamento.

Artículo 89.- Las operaciones de manipulación de los productos aptos para el consumo humano, después de la inspección post mortem, se deberán ajustar a lo siguiente:

- I. Se manipularán, almacenarán, y transportarán de modo que se protejan contra la contaminación o deterioro;
- II. Los productos aptos para el consumo humano, se retirarán sin demora del área de sacrificio y faenado, pudiendo ser:
- a) Sometidas a refrigeración inmediata o
- b) Transportados directamente a áreas de corte y deshueso;
- III. Las áreas; de corte y; deshueso deberán estar cerca de una sala de matanza en el mismo matadero, debiendo tener una temperatura controlada como máximo de 10° C. Una vez terminadas estas operaciones, la carne deberá trasladarse a las cámaras frigoríficas o a las

salas de productos elaborados;

IV. La carne podrá envasarse en el local donde es deshuesada, cortada y envuelta, siempre que se tomen precauciones aceptadas por la autoridad sanitaria, para evitar la contaminación del producto;

V. Si se depositan canales o los subproductos comestibles en cuartos refrigerantes, cámaras de congelación o cámaras frigoríficas, se tomarán las siguientes medidas:

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

Artículo 90.- Si en un rastro o matadero se realizan operaciones que entrañen algún riesgo de

contaminación de la carne, éstas deberán efectuarse en el anfiteatro o en lugares separados físicamente de las salas que alojen productos aptos para el consumo humano.

Artículo 91.- Por ningún motivo se usarán los locales, el equipo y los utensilios que se utilizan en el sacrificio y faenado de los animales, para otros fines como deshuesado, corte y otras manipulaciones de la carne.

Artículo 92.- La carne no deberá estar en contacto con el suelo, las paredes y otras estructuras fijas de los locales con excepción; hecha de las que, estén destinadas expresamente a ese fin.

Artículo 93.- El agua que se disponga en los rastros para el procesamiento de la carne, deberá ser potable, de presión suficiente, con instalaciones adecuadas para su almacenamiento y distribución, debidamente protegidas contra la contaminación y durante las horas de trabajo cuando menos, se contará con agua caliente.

Artículo 94.- Se podrá usar agua no potable para fines tales como producción de vapor, refrigeración y extinción de fuego. Este tipo de agua deberá transportarse por tuberías completamente separadas, identificadas con colores y que en ningún caso tendrán conexiones ni sifonado de retroceso con los del agua potable.

Artículo 95.- Cuando se requiera el uso de montacargas, sus cajas estarán hechas de modo que proporcionen protección adecuada a la carne, contra la contaminación; su base y lado serán lisos o impermeables, si se pintan, será de un color claro y tendrán desagüe para que puedan ser aseadas debidamente.

Artículo 96.- Los utensilios como: cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros, deberán lavarse y desinfectarse cuantas veces sea necesario durante las operaciones de sacrificio y faenado, por lo que se contará con instalaciones específicas que estarán situadas en lugares convenientes para ser usados por el personal durante su trabajo. Estas instalaciones se construirán con materiales resistentes a la corrosión, con un tamaño que permita su uso adecuado y puedan limpiarse con facilidad.

CAPITULO VII HIGIENE DEL PERSONAL

Artículo 97.- Las instalaciones y servicios para el personal de inspección y las del personal de empleados del rastro, deberán estar separados físicamente, aunque ambas contarán con:

- a) Vestidores con casilleros en cantidad suficiente;
- b) Mingitorios con agua a presión y descarga a voluntad;
- c) Excusados con servicio de agua corriente;
- d) Regaderas, lavabos, con agua caliente y fría en todo momento; y
- e) Recipientes de material resistente y de fácil limpieza, con tapa de balancín, para depositar toallas de papel usadas y otro tipo de desechos sólidos, evitando colocarlos cerca de los excusados a fin de que no se utilicen para depositar papel sanitario usado, el cual debe depositarse dentro del retrete.

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

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

Artículo 98.- Dentro de los programas de higiene para el personal que trabaje en los rastros, se deberá contar con un curso permanente de manejo de los alimentos e higiene personal, el que será

proporcionando por la administración de acuerdo a los que señale en materia de capacitación el Departamento de Salud del Estado; asimismo, se les dará a conocer el contenido del presente reglamento.

Artículo 99.- Todo el personal que trabaje en los rastros, inclusive el designado por el Departamento de Salud del Estado, deberá sujetarse a un examen médico general en el que se prestará especial atención a heridas o llagas infectadas, infecciones entéricas en particular a aquellas consideradas como de reporte obligatorio.

Artículo 100.- Este reconocimiento médico se efectuará invariablemente al personal antes de ser empleado y deberá repetirse cuando clínica o epidemiológicamente esté indicado.

Artículo 101.- Será responsabilidad de la administración del departamento, asegurarse que a ningún empleado que se sospeche padezca o sea portador de una enfermedad capaz de transmitirse por la carne o mientras presente heridas, llagas o diarrea, se le permita trabajar en alguna sección del matadero en una tarea donde sea posible contaminar directa o indirectamente la carne con microorganismos patógenos.

Artículo 102.- Los empleados que padezcan de alguna enfermedad, deberán dar aviso en su oportunidad al responsable médico para que éste a su vez, tome las medidas que considere pertinentes.

Artículo 103.- Toda persona que se corte o lesione, deberá dejar de trabajar, hasta que sea atendida debidamente, pudiendo darse el caso de que pueda continuar sus labores, provisto de un vendaje fijo e impermeable y de difícil desprendimiento, si no fuera posible reintegrarla a su trabajo, se le podrán asignar de común acuerdo actividades en las que no contacte con la carne hasta que la lesión en cuestión sane perfectamente.

Artículo 104.- La administración de los mataderos deberá presentar a las autoridades sanitarias cuantas veces se le requieran las tarjetas de control sanitario mismas que deberán estar vigentes.

Artículo 105.- Toda persona que trabaje en un rastro, deberá lavarse las manos frecuentemente y cuidadosamente con jabón o detergente y agua corriente durante su jornada, pero invariablemente lo hará:

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

Artículo 106.- Para los efectos del artículo anterior, se colocarán avisos en lugares estratégicos que recuerden este deber.

Artículo 107.- En las áreas donde se manipule carne apta para consumo humano, los empleados deberán mantener su ropa de trabajo en un estado de limpieza que corresponda a la naturaleza de la área que cada persona lleve a cabo.

Artículo 108.- La ropa protectora deberá incluir un overol o bata, casco o gorra y botas de hule, debiendo estar confeccionada con materiales 100 por ciento lavables o desechables y en ningún caso se permitirá que ésta se lave dentro de los locales donde se maneje la carne.

Artículo 109.- Las personas que trabajen dentro del área de matanza, además de contar con la ropa protectora señalada en el artículo anterior, deberán utilizar también guantes y mandil.

Artículo 110.- Las personas que por cualquier razón ingresen a las instalaciones del matadero,

deberán ser dotadas de ropa protectora limpia, la cual retornarán al término de su visita.

Artículo 111.- No se permite depositar efectos personales o vestimenta en ninguna de las áreas del matadero, donde se trate directa o indirectamente con producto cárnico comestible, el establecimiento contará con un lugar destinado a tal efecto.

Artículo 112.- En las áreas donde se manipule la carne y productos cárnicos, se evitará toda acción que pueda contaminarlos; como comer, fumar, escupir, toser y mascar.

Artículo 113.- Si algún empleado del rastro del Departamento de Salud del Estado, usa guantes para realizar su trabajo, éstos se mantendrán en condiciones higiénicas.

CAPITULO VIII EQUIPO Y UTENSILIOS

Artículo 114.- Todos los locales en que se maneje carne o subproductos de ésta, tendrán lavamanos dispuestos de tal forma que sean de fácil acceso al personal, y se debe contar con agua fría y caliente, teniendo especial cuidado de que los grifos no se accionen con las manos y nunca falte jabón y depósito cerrado accionado por pedal para depositar las toallas usadas.

Artículo 115.- El equipo y utensilios que se usen en los mataderos, deberán tener las características siguientes:

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

Artículo 116.- Para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, se atenderá a lo establecido en la norma técnica correspondiente.

Artículo 117.- El equipo y utensilios utilizados para materiales no comestibles o retenidos se marcarán para que no se usen con los productos comestibles.

Artículo 118.- Los cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros utensilios que se usen en las áreas de matanza y faenado, no deberán usarse para el corte, deshuesados y preparación ulterior de la carne, aunque en ambos casos se trate de productos aptos para el consumo humano.

Artículo 119.- No deben almacenarse ni acumularse en las áreas de sacrificio, faenado, deshuese, corte, preparación, manipulación o empaque, recipientes, canastos, cajones, cajas, ni utensilios, a menos que se requieran para su uso inmediato en alguna de las zonas señaladas.

Artículo 120.- Todo el equipo y los utensilios de trabajo como: mesas, accesorios, cuchillos, cortadoras, sus vainas, chairas, sierras y recipientes, deberán limpiarse y desinfectarse exclusivamente por métodos físicos a intervalos frecuentes durante la jornada de trabajo.

Artículo 121.- Si cualquiera de los utensilios o el equipo de trabajo entran en contacto con carne enferma o material contagioso o contaminante, deberán limpiarse y desinfectarse inmediatamente .

Artículo 122.- Todo el material, equipo y utensilios, así como todos los locales y áreas de trabajo, deberán limpiarse y desinfectarse antes y al terminar las operaciones del día.

Artículo 123.- La administración del rastro deberá procurar que:

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

CAPITULO IX PRUEBAS DE LABORATORIO

Artículo 124.- Los rastros deberán contar con un laboratorio, el cual servirá para auxiliar a los inspectores en sus funciones de control sanitario de los productos.

Artículo 125.- Las pruebas que se apliquen en el laboratorio, deberán ajustarse a los métodos conocidos o normalizados, a fin de que los resultados puedan interpretarse fácil y rápidamente.

Artículo 126.- Cada rastro deberá efectuar un control de laboratorio independiente del que por razones de rutina establezca el Departamento de Salud del Estado.

Artículo 127.- Las pruebas que deben manejar rutinariamente los laboratorios de los rastros son:

- a) Triquinoscopía;
- b) Prueba de extracto volátil residual;
- c) Ziehl-Nielsen para determinar la presencia de bacilos ácido- alcohol-resistentes;
- d) Bacterioscopía. Observación directa de grupos de microorganismos;
- e) Cuenta estándar, con el objeto de investigar microorganismos vivos en la muestra;
- f) Identificación por especie. Para determinar la especie animal de que procede la carne problema;
- g) Naranja de acridina. Para marcar con fluorocromos los microorganismos en estudio; y
- h) Determinación de pigmentos biliares en tejido graso, y otras que a la luz de nuevos elementos técnicos se establezcan contando en todos los casos con la aprobación previa del Departamento de Salud del Estado.

CAPITULO X AREA DE REFRIGERACION

Artículo 128.- Los mataderos deberán contar con locales refrigerados para la eficaz conservación y almacenamiento de la carne.

Artículo 129.- La construcción, las instalaciones de refrigeración, y disposición, ya sean de cámaras de congelación, o de refrigeración, almacenes de congelación o frigoríficos, deberán satisfacer los requisitos de la norma técnica correspondiente.

Artículo 130.- Los rastros contarán con refrigeración, destinada preferentemente para los productos provenientes de la matanza, que no hayan sido vendidos en el área de comercialización.

Artículo 131.- En el área de refrigeración no se permitirá la entrada y conservación de carnes de animales enfermos, las que serán enviadas al anfiteatro o directamente a las pailas, según determine, la autoridad sanitaria.

CAPITULO XI AREA DE COMERCIALIZACION

Artículo 132.- Concluida la inspección sanitaria, las canales y vísceras se pondrán a disposición de sus propietarios en el área de comercialización, para su venta al público.

Artículo 133.- El área de comercialización dispondrá de las perchas necesarias para colgar las canales.

Artículo 134.- El área de comercialización de vísceras contará con mesas para la venta de los productos.

Artículo 135.- Las canales que no se hayan vendido, pasarán a la refrigeración dentro de los treinta minutos siguientes al cierre de dicha área. Las vísceras que no sean vendidas o recogidas por su dueño, al cerrarse el área de venta serán inutilizadas según lo prescriba el servicio sanitario.

Artículo 136.- Las canales que se reciban en los rastros, de procedencia ajena a los mismos, deberán ser inspeccionadas por el servicio sanitario, para que se autorice su venta si así procede.

CAPITULO XII AREA DE ANFITEATRO, HORNO CREMATORIO Y PAILAS

Artículo 137.- El anfiteatro de los rastros será un local especial que pueda cerrarse con llave y que se reservará para:

- I. El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de los animales de abasto enfermos o con síntomas de enfermedad ya sea que procedan de los corrales del establecimiento o fuera de él;
- II. El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de las vacas de establo que se envíen a los rastros para su matanza y venta de carne; y
- III. El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de los animales cuyo peso no exceda de cincuenta kilos, que hayan sido manifestados por los usuarios para la matanza y consumo de las carnes.

Artículo 138.- Todo animal muerto, lesionado en los medios de transporte o en los corrales del establecimiento, se reportará al personal sanitario, el que en cada caso dictaminará si produce el sacrificio inmediato en la sala de necropsias.

Artículo 139.- El traslado de los animales muertos o moribundos a la sala de necropsias, deberá hacerse en un vehículo exclusivo para dicho fin, según las especificaciones de la norma técnica

correspondiente.

Artículo 140.- Cuando exista duda que los animales han muerto de enfermedades infecto-contagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas.

Artículo 141.- Cuando en la necropsia se sospeche una enfermedad infecto-contagiosa, transmisible al hombre o susceptible de diseminarse al resto de los animales se tomarán las muestras representativas para su estudio en los laboratorios que el Departamento de Salud determine, así como las medidas sanitarias necesarias que se señalen en las normas técnicas, para evitar la propagación.

Artículo 142.- El anfiteatro de los rastros estará abierto durante las horas de matanza, para recibir, sacrificar, eviscerar e inspeccionar los animales destinados al mismo.

La admisión de los animales en el anfiteatro, será únicamente por orden escrita del médico veterinario encargado en turno, en la que se expresen los datos de identificación.

Artículo 143.- El anfiteatro estará situado de manera que se pueda tener acceso a él fácilmente desde los corrales destinados al aislamiento de esos animales.

Artículo 144.- Para la construcción del anfiteatro se atenderá a lo expresado en los artículos 23, 24, 25 y 26 de este reglamento.

Artículo 145.- La carne que salga del anfiteatro como apta para el consumo humano, deberá remitirse a la sección correspondiente en condiciones adecuadas para evitar su contaminación.

Artículo 146.- El área destinada al almacenamiento de carnes no aptas para consumo, estará bajo el control del personal sanitario. Esta área deberá estar construida de manera tal, que impida todo riesgo de contaminar otras carnes, así como la posibilidad de que puedan sustituirse unas por otras, y estará provista de llave y refrigeración.

Artículo 147.- Las carnes y despojos impropios para el consumo mediante declaración del servicio veterinario, serán destruidos en el horno crematorio o pailas destinadas al efecto, bajo la vigilancia de sus comisionados y del personal del establecimiento, y los productos industriales que resulten ser considerados como esquilmos para los efectos previstos por la fracción IV del artículo 8 de este reglamento.

Artículo 148.- En el área de pailas se efectuará:

- I. La cocción y prensado de la sangre para sujetarla a los demás procedimientos necesarios para dejarla en condiciones de venta, como un producto de la matanza;
- II. La cocción de cuernos para dejarlos en condiciones de venta, como producto de la matanza;
- III. La fritura y extracción de grasas;
- IV. La industrialización de carnes, despojos y demás esquilmos que establezca la administración; y
- V. La destrucción de despojos que ordene la autoridad sanitaria.

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

Artículo 149.- Los productos de origen cárnico que no sean adecuados para el consumo humano, o bien, que hayan sido retenidos, deberán separarse inmediatamente después de su detección y ser aislados en recipientes, vagonetas, jaulas o locales claramente identificados, quedando a

disposición de las autoridades sanitarias competentes, con el fin de identificar claramente estos productos, para su inutilización o industrialización en su caso.

Artículo 150.- El transporte de los productos retenidos dentro y fuera del rastro, se hará bajo la supervisión de la autoridad sanitaria encargada para garantizar que ninguna persona retirará o hará retirar ninguna canal, trozo de carne, órgano, víscera o grasa que haya sido retenida por el servicio de inspección sanitaria.

Artículo 151.- Solamente el superior jerárquico del inspector sanitario podrá permitir que salga del matadero el material retenido, justificando en todos los casos el porqué de este hecho; para lo cual se elaborará un documento o autorización de salida que debe contener: lugar y fecha, procedencia y destino de la muestra.

CAPITULO XIV TRANSPORTE DE LOS ANIMALES Y DE LOS PRODUCTOS CARNICOS

Artículo 152.- Para los efectos del presente capítulo, se considerará como medio de transporte los vehículos automotores, embarcaciones, aeronaves y vagones de ferrocarril.

Artículo 153.- Para los animales destinados al abasto, los transportes estarán dispuestos de manera que:

- I. La carga y la descarga sea fácil y rápida;
- II. Si se transportan diferentes especies, éstas viajen separadas, aunque lo ideal es mover una especie a la vez;
- III. El suelo del vehículo, esté dotado de rejillas o algún dispositivo similar para reducir al mínimo la suciedad producida por los excrementos;
- IV. Por debajo de la rejilla exista una superficie impermeable tanto en los casos de plataforma única como en los de plataforma múltiple;
- V. Siempre que se transporte animales vivos, se cuidará que la ventilación sea suficiente y adecuada; asimismo, se exigirá que las jaulas o cualquier otra estructura utilizada sea fácil de limpiar y desinfectar; y
- VI. Todos los medios utilizados para el transporte de animales, deberán mantenerse en buen estado, tanto de funcionamiento como de presentación, debiendo ser lavados y desinfectados lo antes posible después de descargar.

Artículo 154.- El transporte de los productos cárnicos aptos para el consumo humano, deberá cumplir los siguientes requisitos mínimos:

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

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

II. Los medios de transporte o contenedores deberán tener las siguientes condiciones:

- a) Que el asiento de los conductores esté incomunicado con el interior de la caja donde están las carnes;

- b) Estar acondicionados para el efecto de que toda la carne que en ellos se transporte; se refrigere;
- c) La superficie interna deberá ser de material resistente a la corrosión, lisa e impermeable, fácil de limpiar y desinfectar;
- d) Las puertas y uniones deberán ser herméticas para impedir todo escurrimiento al exterior. La entrada de insectos y otras causas de contaminación;
- a) El piso deberá tener rejillas o tarima que permita que los escurrimientos se desalojen fácilmente del vehículo, para efectos de limpieza;
- b) Deberán estar equipados con perchas y ganchos de manera que la carne no envasada en ningún momento entre en contacto con el suelo;
- c) Las canales medias canales o cuartos de reses que no estén congeladas y envasadas adecuadamente, deberán transportarse colgadas o colocarse en soportes o equipos análogos para cumplir con lo establecido en el inciso f), asimismo, deberán quedar separadas una de otras por lo menos 10 centímetros;
- d) Las cajas o cartones que contengan carne, se estibarán de manera que permitan la circulación del aire entre ellas, tendrán un forro interior adecuado a menos que los cortes se envuelvan separadamente antes del envasado.
- e) Se deberán evitar cambios bruscos en la temperatura interior de los contenedores, pero si se produce un aumento accidental de ella, los productos cárnicos quedarán sujetos a una nueva evaluación, por el inspector, quien indicará el destino del cargamento;
- f) Los subproductos comestibles si se transportan envasados, deberán cumplir con lo señalado en el inciso h). Si se transporta a granel, se usarán recipientes cerrados de materiales no corrosivos, no tóxicos e impermeables;
- g) Los subproductos aptos para el consumo humano deberán transportarse refrigerados salvo el caso en el que el transporte dure menos de dos horas, en cuyo caso se utilizará un contenedor térmico o aislado; y
- h) Las vísceras, en especial los estómagos o intestinos, así como las cabezas y las patas, solamente serán transportadas después de haber sido limpiadas minuciosamente y en su caso peladas y escaldadas perfectamente.

CAPITULO XV CASAS DE SACRIFICIO O DE MATANZA

Artículo 155.- Cuando el número de animales a sacrificar o la frecuencia de la matanza no justifique la instalación de un rastro, el Departamento de Salud del Estado podrá autorizar la construcción de una casa de sacrificio, a petición de los interesados, previa anuencia del Ayuntamiento del lugar.

Artículo 156.- Las situaciones más frecuentes para solicitar la construcción de una casa de matanza son:

- a) Cuando la demanda de carne en un municipio sea menor de 25 cabezas de cada especie al día;
- b) Cuando se autorice la construcción de una plaza de toros, ésta deberá contar con una casa de matanza;

- c) Cuando se instale una plaza de toros portátil, también deberá habilitarse una área para el faenado de las reses bravas; y
- d) Otras que por necesidades propias del municipio justifiquen su instalación, ya sea permanente o móvil.

Artículo 157.- Estas casas de matanza, deberán cumplir con todos y cada uno de los puntos de este reglamento, en lo que respecta a situaciones netamente sanitarias.

Artículo 158.- Los animales que se reciban en las casas de matanza, deberán ser inspeccionados invariablemente por personal comisionado por el Departamento de Salud del Estado, antes y después de su sacrificio, ya sea como resultado de la lidia en la fiesta brava o como resultado de la insensibilización y degüello.

Artículo 159.- El desangrado de los animales deberá hacerse invariablemente colgándolos de los miembros posteriores, a una altura suficiente para que no entren en contacto con el suelo y la sangre pueda ser recibida en recipientes específicos de material inoxidable. Queda prohibido derramar la sangre directamente en el piso aun cuando se cuente con declive y coladeras de rejillas.

Artículo 160.- Excepcionalmente y siempre bajo la supervisión de personal, el Departamento de Salud del Estado se podrá autorizar el desollado y el eviscerado de los animales en, "mesas", siempre y cuando al término de estas labores las canales y las vísceras sean suspendidas en perchas o ganchos con altura suficiente para evitar su contaminación directa con el suelo o paredes y sean perfectamente lavados con agua potable.

Artículo 161.- Estarán equipadas con piletas con agua corriente de tamaño proporcional al número de animales sacrificados para el lavado de las vísceras.

Artículo 162.- Sin excepción alguna, los encargados de estas casas de matanza, solicitarán a las autoridades sanitarias competentes, los servicios de un inspector sanitario, el que deberá estar presente desde el arribo de los animales a las instalaciones, hasta la salida de los productos cárnicos.

Artículo 163.- El inspector deberá realizar la inspección "ante" y "post mortem", sellando personalmente o por conducto de un ayudante, los productos que se encuentren aptos para el consumo humano y desechando en su caso, aquellos productos que por alguna causa no lo sean, procediendo de inmediato a su inutilización por alguno de los métodos autorizados.

Artículo 164.- La carne, las vísceras y todos los productos comestibles que resulten del sacrificio y faenado en las casas de matanza, deberán distribuirse a la brevedad posible.

REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD
EN MATERIA DE AGUA POTABLE
Y ALCANTARILLADO

CAPITULO I
DISPOSICIONES COMUNES

Artículo 1.- El agua potable es un líquido inodoro y de sabor agradable, que reúne las características físicas, químicas y microbiológicas que permiten su ingestión sin causar daño a la salud.

Artículo 2.- Quedan sujetas a este reglamento las aguas que se destinen al uso y consumo humano.

Artículo 3.- Son de interés sanitario, la planeación, el estudio, la construcción y la operación de obras de provisión de agua potable. En coordinación con las autoridades de acuerdo a su competencia.

Se entiende por:

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

Artículo 4.- Las autoridades competentes fijarán los requisitos que deberán reunir los proyectos de obras a que se refiere este reglamento, tanto para su construcción como para su operación.

CAPITULO II POTABILIDAD DEL AGUA

Artículo 5.- El agua para uso y consumo humano debe reunir los siguientes requisitos:

- I. Caracteres físicos: La turbiedad del agua no excederá del número 10 (diez) de la escala de sílice; y su color, del número 20 (veinte) de la escala de platino-cobalto. El agua será inodora y de sabor agradable;
- II. Caracteres químicos: un (PH) de 6.0 a 8.0 para aguas naturales no tratadas.

Para aguas tratadas o sometidas a un proceso químico se aplicarán las normas especiales de la fracción IV.

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

Nitrógeno (N) amoniacal hasta	0.50	
Nitrógeno (N) proteico hasta	0.10	
Nitrógeno (N) de nitritos (con análisis bacteriológicos aceptable) hasta		0.05
Nitrógeno (N) de nitratos hasta	5.00	
Oxígeno (O) consumido en medio ácido, hasta	3.00	
Oxígeno (O) consumido en medio alcalino		3.00
Sólidos totales, máximo	1,000	
Alcalinidad total como expresada CaCO 3 hasta	400	
Dureza total expresada CaCO 3	300	
Dureza permanente o de no carbonatos, expresada en CaCO3, en aguas		

naturales de preferencia hasta		150
Cloruros expresados en Cl hasta	250	
Sulfatos expresados en SO ₄ , hasta		250
Magnesio, expresado en Mg hasta		125
Zinc, expresado en Zn, hasta		15.00
Cobre expresado en Cu hasta.	3.00	
Fluoruros, expresados en F hasta		1.50
Fierro y Manganeseo, expresado en Fe y Mn, hasta		0.10
Arsénico, expresado en As, hasta		0.05
Selenio, expresado en Se, hasta		0.05
Cromo hexavalente, expresado en Cr hasta		.001
Cloro libre, en aguas cloradas no menos de		0.20
Cloro libre, en aguas sobre cloradas, no menos de 0.20 ni más de		1.00

III. Caracteres bacteriológicos: El agua estará libre de gérmenes patógenos procedentes de contaminación fecal.

Se considerará que el agua está libre de éstos gérmenes cuando la investigación bacteriológica dé como resultado final:

- a) Menos de 20 (veinte) organismos de los grupos coli y coliformes por litro de muestra, definiéndose como organismo de los grupos coli y coliforme todos los bacilos no esporógenos, gram negativos, que fermenten el caldo lactosado con alcalino, hasta

IV. Las aguas tratadas químicamente para clorinación o ablandamiento, satisfarán los tres requisitos siguientes:

- a) La alcalinidad de la fenolftaleína calculada como CaCO₃, será menor de 15 partes por millón más 0.4 veces la alcalinidad total, con un pH inferior a 10.6
- b) La alcalinidad de carbonatos normales será menor de 120 partes por millón, para lo cual la alcalinidad total, en función del pH, estará limitada según la escala siguiente:

Valor del pH	Alcalinidad total expresada en CaCO ₃
8.0 a 9.6	400
9.7	340
9.8	300
9.9	260
10.0	230
10.1	210
10.2	190
10.3	180
10.4	160
10.5 a 10.6	

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

Los métodos que se usen para las investigaciones físicas, químicas y bacteriológicas anteriores

serán los que sugiera la Organización Mundial de la Salud o los que fije la Secretaría de Salud.

Artículo 6.- El departamento exigirá que las obras de provisión de agua en servicio garanticen la potabilidad de la misma en su distribución.

Artículo 7.- Toda fuente de provisión de agua potable tendrá una zona de protección bien definida.

Artículo 8.- La extensión y demás condiciones de las zonas de protección se fijarán en cada caso, tomando en cuenta la naturaleza de la fuente; y deberán ser aprobadas, por la autoridad sanitaria.

Artículo 9.- Dentro de la zona de protección quedan prohibidas las explotaciones agrícolas, ganaderas, industriales o de cualquier índole que puedan ser causa de modificación de las condiciones sanitarias e hidrológicas de la fuente.

Artículo 10.- La captación de las aguas destinadas a consumirse sin tratamiento previo, deberá estar protegida en forma que garantice la conservación de sus condiciones de potabilidad.

CAPITULO III AUTORIZACIONES Y VIGILANCIA

Artículo 11.- Toda fuente de provisión de agua potable para consumo humano estará sujeta a la vigilancia de la autoridad sanitaria, la cual resolverá sobre su potabilidad, de acuerdo con el análisis que de ella hagan sus laboratorios o peritos oficiales reconocidos por la misma.

Artículo 12.- Las entidades o personas a cuyo cargo se encuentren las provisiones de agua, serán directamente responsables de la potabilidad de las aguas en todo tiempo, así como de la aplicación de los procedimientos de depuración indicados por el departamento, de acuerdo con la norma técnica correspondiente.

Artículo 13.- La distribución de las aguas destinadas al uso y consumo humano se hará mediante conductos cerrados. Los materiales que se empleen deberán garantizar, la conservación de las cualidades del agua a distribuir.

Artículo 14.- Las personas físicas o morales que contaminen el agua de las fuentes de abastecimiento o en las redes de distribución, o que modifiquen su producción o su composición química haciéndola impropia para el uso y consumo humano a que se refiere el artículo 5 de este reglamento, serán sancionados conforme a las disposiciones aplicables.

REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD EN MATERIA DE ESTABLOS, GRANJAS Y ZAHURDAS

CAPITULO I DISPOSICIONES COMUNES

Artículo 1.- Se entiende por establo, el lugar destinado a la reproducción, cría y engorda de ganado vacuno, caprino y ovino, así como a la explotación láctea de éstos.

Artículo 2.- Granja es el sitio destinado a la explotación de aves, conejos y otras especies menores para producción de carnes y derivados.

Artículo 3.- Se entiende por zahúrda (chiquero, pocilga, porqueriza), el sitio en donde se realiza cualquier etapa del ciclo productivo; reproducción cría y engorda de cerdos.

Artículo 4.- Los propietarios de los establos, granjas y zahurdas, vigilarán bajo su responsabilidad, que se cumplan las disposiciones que contiene este reglamento.

Artículo 5.- El contenido de los artículos del presente reglamento tendrá aplicación para este tipo de establecimientos, en lo específico, según la explotación de la especie animal de que se trate.

CAPITULO II DE LOS ESTABLOS

Artículo 6.- Los establos deberán satisfacer los requisitos establecidos por la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, la legislación correspondiente, y además las siguientes condiciones:

- I. Contar con licencia sanitaria de funcionamiento, previa aprobación de ingeniería sanitaria de los planos respectivos;
- II. Ser independientes de casa habitación;
- III. Tener acceso directo de la vía pública;
- IV. Estar ubicados fuera de las zonas urbanas; y
- V. Contar con sistemas de eliminación de aguas servidas.

Artículo 7.- Los establos productores de leche comprendida en la categoría de pasteurizadas preferente extra, deberán contar como mínimo con los siguientes requisitos y áreas destinadas a:

- I. Local para estabulación de animales adultos;
- II. Local de ordeña y manejo de leche;
- III. Local de aislamiento para animales con enfermedades infecto-contagiosas;
- IV. Area para la estabulación de crías que estarán aisladas de los otros locales;
- V. Local para partos;
- VI. Fuentes de abastecimiento de agua potable y tanque de almacenamiento;
- VII. Area para ejercicio del ganado, cuando proceda;
- VIII. Area para vaciado de leche;
- IX. Enfriamiento y almacenamiento de leche;
- X. Area para lavado de equipo;
- XI. Servicios sanitarios y regaderas para el personal; y
- XII. Certificación de funcionamiento expedida por el Departamento de Agricultura, Ganadería e Irrigación del Estado.

Artículo 8.- Los establos productores de leche comprendida en la categoría de pasteurizada, deberán contar como mínimo con los siguientes requisitos y áreas destinadas a:

- I. Local para la estabulación de animales adultos;
- II. Local de ordeña y manejo de leche;

- III. Area para la estabulación de crías, que estarán aisladas de los otros locales;
- IV. Local para partos;
- V. Local de aislamiento para animales con enfermedades infecto contagiosas;
- VI. Sistema de aprovisionamiento de agua potable;
- VII. Area para ejercicio del ganado cuando proceda;
- VIII. Servicios sanitarios y regaderas para el personal;
- IX. Certificación de funcionamiento expedida por el Departamento de Agricultura, Ganadería e Irrigación del Estado; y
- X. Area para lavado de equipo.

Artículo 9.- Los establos destinados a la producción de leche para consumo humano obtenido de otra especie animal, deberán llenar, en lo conducente, los requisitos sanitarios establecidos y los del Departamento de Agricultura y Ganadería e Irrigación del Estado.

Artículo 10.- Todo el personal que intervenga directamente en el proceso, transporte y venta de la leche, deberá contar con tarjeta de control sanitario.

Artículo 11.- Los establos deberán contar con un responsable médico veterinario autorizado por el Departamento de Salud del Estado.

Artículo 12.- Los propietarios, el encargado o el responsable de los establos están obligados a dar aviso inmediato al Departamento de Salud cuando tengan conocimiento de que algún integrante del personal padece de las enfermedades que se indican.

- I. Cólera, fiebre tifoidea, paratifoidea, otras salmonelosis, disentería bacilar y otras enfermedades infecciosas del aparato digestivo;
- II. Influenza epidémica, demás infecciones agudas del aparato respiratorio, infecciones meningocóccicas y enfermedades causadas por estreptococos;
- III. Tuberculosis;
- IV. Difteria, tosferina, tétanos, sarampión, poliomieltis, rubeola y parotiditis infecciosa;
- V. Rabia, peste, brucelosis y otras zoonosis. En estos casos, el Departamento de Salud coordinará sus actividades con la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos;
- VI. Fiebre amarilla, dengue y otras enfermedades virales transmitidas por artrópodos;
- VII. Paludismo, tifo, otras rickettsiasis leishmaniasis, tripanosomiasis y oncocercosis;
- VIII. Sífilis, sida, infecciones gonocóccicas: y otras enfermedades de transmisión sexual;
- IX. Lepra y mal del pinto;
- X. Micosis profunda;

XI. Helmintiasis intestinales y extraintestinales; y

XII. Toxoplasmosis.

Artículo 13.- El personal cuyas actividades estén relacionadas con el manejo de ganado y de la leche, deberá desempeñar sus labores en condiciones higiénicas y usará el equipo sanitario que determine la norma técnica correspondiente.

Artículo 14.- Antes de la instalación de una granja o zahúrda, el interesado deberá solicitar la autorización sanitaria correspondiente para su funcionamiento.

Artículo 15.- La solicitud deberá acompañarse de la siguiente documentación:

A. Solicitud por cuádruplicado en la que expresará los siguientes datos:

- a) Número o registro catastral del predio.
- b) Ubicación del predio y vocacionamiento del suelo, vigentes.
- c) Nombre del municipio.
- d) Nombre del propietario, su domicilio y firma.
- e) Nombre del constructor responsable, su domicilio y firma.
- f) Certificación de la existencia o no de servicios públicos de agua potable y alcantarillado, así como la capacidad de las instalaciones de dichos servicios.

B. Planos y estudios preliminares por quintuplicado:

a) Estudios preliminares:

Tipo de suelo.
Hidrografía.
Provisión de agua potable.

b) Planos arquitectónicos:

Plantas: detallando claramente la instalación, cimentación.
Fachadas.
Cortes sanitarios.
Niveles de iluminación y ventilación.
Diagrama de bloques.

c) Instalaciones:

Hidráulicas.
Drenajes: incluyendo los correspondientes a aguas negras, aguas grises y pluviales.
Drenes, ventilación, solución para eliminar desechos sólidos y líquidos.

CAPITULO III DE LA GRANJAS

Artículo 16.- Las instalaciones de granjas deberán contar como mínimo con los siguientes requisitos:

- a) Licencia sanitaria.

- b) Planos aprobados por ingeniería sanitaria.
- c) Casetas que contengan un número tal de animales que no propicie la contaminación ambiental, para lo cual deberá consultarse la norma técnica correspondiente.
- d) Sistema de ventilación y eliminación de gases, tales como el amoníaco y el dióxido de carbono que escapa de criaderos.
- e) Sistema de temperatura y humedad controlada, ya sea manual o mecánicamente para cada una de las casetas.
- f) Equipo necesario para la prevención y atención de accidentes.
- g) Bebederos suficientes, de acuerdo al número de animales, teniendo cuidado de evitar derrames o fugas.
- h) Casetas con sistema de aislamiento en techos y paredes, de acuerdo a la norma técnica correspondiente.
- i) Deben utilizarse cortinas en los lados abiertos de las casetas, a fin de reducir contaminación ambiental.
- j) Area de desechos sólidos y líquidos, según la norma técnica correspondiente.
- k) Area exclusiva equipada con incinerador, para destrucción de los animales no aptos para consumo humano.
- l) Area de servicios sanitarios que cuenten con regaderas, lavabos y excusados, conforme a la norma técnica.

Artículo 17.- Los animales enfermos por ningún motivo podrán venderse como carne para consumo humano.

Artículo 18.- Deberá contarse en cada granja con un responsable, el cual deberá dar aviso a la autoridad competente en caso de brotes de cualquier enfermedad.

Artículo 19.- El responsable de la granja deberá auxiliarse de un médico veterinario para el cuidado y tratamiento de los animales.

Artículo 20.- Las granjas deberán ubicarse fuera del área urbana y contarán con sistemas de eliminación de fauna nociva.

Artículo 21.- Las granjas estarán dotadas de suministro de agua potable para consumo humano.

Artículo 22.- En las granjas no se permitirá el sacrificio de animales destinados al consumo humano.

CAPITULO IV DE LAS ZAHURDAS

Artículo 23.- Las instalaciones de zahúrdas deberán contar con:

- a) Licencia sanitaria.
- b) Planos aprobados por ingeniería sanitaria.

- c) Equipo necesario para la prevención y atención de accidentes.
- d) Deberán contar con sistema de eliminación de aguas residuales con tratamiento respectivo.
- e) Se dispondrá de área debidamente acondicionada para realizar el examen periódico de los cerdos.
- f) Area de aislamiento para cerdos enfermos.
- g) Area exclusiva equipada con incinerador para destrucción de los animales no aptos para el consumo humano.
- h) Area de esquilmos
- i) Area de servicios sanitarios para el personal, acorde a lo establecido en la norma técnica correspondiente.

Artículo 24.- Los responsables de las zahúrdas, deberán informar inmediatamente cualquier brote de enfermedad a la autoridad correspondiente.

Artículo 25.- No se permitirá la instalación de zahúrdas en áreas urbanas.

Artículo 26.- Las zahúrdas deberán contar con dotación de agua potable para consumo humano.

Artículo 27.- En las zahúrdas no se permitirá el sacrificio de cerdos destinados al consumo humano.

REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD
EN MATERIA DE RECLUSORIOS Y CENTROS
DE READAPTACION SOCIAL

CAPITULO I
DISPOSICIONES COMUNES

Artículo 1.- Son reclusorios, las instituciones públicas destinadas a la internación de personas que se encuentren restringidas de su libertad corporal por una resolución judicial o administrativa.

Artículo 2.- Son centros de readaptación social, los establecimientos destinados a proporcionar tratamiento específico a los internos por acuerdo de la autoridad competente para lograr su reintegración social.

Artículo 3.- Las disposiciones contenidas en este reglamento regirán en los reclusorios y centros de readaptación social estatales o municipales.

Artículo 4.- Este ordenamiento se aplicará en lo conducente a las instituciones estatales y municipales destinadas a la reclusión o custodia preventiva.

Artículo 5.- Para la recepción de los internos, se implantará un programa técnico específico.

Artículo 6.- El departamento, vigilará permanentemente que los reclusorios y centros de readaptación social, dispongan de los elementos materiales adecuados para proporcionar a los internos alimentación suficiente e higiénica, así como los utensilios propios para consumirla.

Artículo 7.- El personal que intervenga en la preparación y manejo de alimentos, deberá contar con tarjeta de control sanitario vigente y se mantendrá permanentemente aseado en su persona e indumentaria.

Artículo 8.- El departamento, vigilará permanentemente que los internos reciban uniformes apropiados y en los dormitorios se haga el cambio de ropa de cama en forma constante, asegurando su limpieza e higiene.

Artículo 9.- Queda prohibido estrictamente el uso de mazmorras o habitaciones similares, que atente contra la salud física y mental de los internos y la aplicación de aquellas sanciones que sean infamantes o humillantes y atenten en general, contra la dignidad humana.

Artículo 10.- Los epilépticos, desviados sexuales y francos enfermos mentales, recibirán tratamiento en el área de conducta especial.

Artículo 11.- En todo caso se procurará que la privación de libertad no provoque daño psicológico o físico en el recluso.

Artículo 12.- El personal que labore en reclusorios o centros de readaptación social, no deberá padecer enfermedades transmisibles.

Artículo 13.- En los reclusorios o centros de readaptación social, se establecerá un programa de acción para el funcionamiento eficaz de los servicios generales de los mismos sistemas eléctrico, incinerador, lavandería, cocina, sistema de agua potable y aguas negras, aprovisionamiento de combustible, sistema de bombeo, transporte y todo lo demás destinado al buen funcionamiento material del inmueble, para la conservación de sus instalaciones.

Artículo 14.- El desarrollo de las actividades laborales se realizará en condiciones tales que no generen riesgo o daño a la salud de los internos.

Artículo 15.- En estas instituciones queda prohibida la introducción, uso, posesión y comercio de bebidas alcohólicas, estupefacientes, psicotrópicos, sustancias tóxicas, armas y en general, instrumentos cuyo uso ponga en peligro la vida y la seguridad de los internos, así como el orden del establecimiento.

Artículo 16.- Se supervisará que las terapias sugeridas y aprobadas se proporcionen a los internos, así como el tratamiento otorgado en caso de segregación. Si se presentara enfermedad grave o fallecimiento de algún recluso, además de la comunicación hecha a los familiares, se dará aviso a la autoridad sanitaria.

CAPITULO II DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS

Artículo 17.- Cada una de las áreas de reclusorios y centros de readaptación social, dispondrá de las instalaciones sanitarias adecuadas para que el recluso pueda satisfacer sus necesidades naturales en forma higiénica y decorosa.

Artículo 18.- Los reclusorios y centros de readaptación social, contarán con área de comedor, dormitorio y baños de regadera en buenas condiciones de higiene, y según el caso, de instalaciones recreativas y guarderías.

Artículo 19.- En lo que se refiere a los aspectos de iluminación, ventilación, sistema eléctrico, incinerador, lavandería, cocina, sistema de agua potable y aguas negras en los reclusorios y centros de readaptación social, se sujetará a lo dispuesto en la norma técnica correspondiente.

CAPITULO III DE LOS SERVICIOS MEDICOS

Artículo 20.- El servicio médico se ocupara de establecer programas de atención, además de las revisiones y estudios de inicio, evolución y prelibertad a los internos. Asimismo, deberá llevar campañas constantes en relación con la prevención de enfermedades, la higiene general de la institución, educación sexual, así como de la supervisión de las dietas y menús que otorguen a los internos; aquellos que soliciten atención a su costa por médico particular, lo podrán hacer bajo la supervisión del servicio médico de la institución y mediante aprobación de la dirección.

Artículo 21.- En los centros de reclusión para mujeres, se proporcionará a éstas atención médica especializada y alimentación adecuada durante el embarazo y servicios ginecológicos y obstétricos en caso de emergencia.

Artículo 22.- En caso de tratamiento médico o psiquiátrico, si el interno no estuviese en condiciones de otorgar o negar su consentimiento, podrá suplirse éste por el de su cónyuge, ascendiente, descendientes mayores de edad o de personas previamente designados por el interno y sólo en ausencia de uno de éstos, por el director del establecimiento. Dicho consentimiento deberá formularse por anticipado y en forma expresa.

En caso de emergencia, se considerará otorgado el consentimiento cuando la vida del interno se encuentre en peligro a juicio del jefe de los servicios médicos.

Artículo 23.- Quedan prohibidas las prácticas experimentales biomédicas.

Artículo 24.- Periódicamente los miembros del servicio médico supervisarán la higiene de las áreas que integren el reclusorio o centro de readaptación social.

Artículo 25.- Los dormitorios o secciones destinadas a la custodia en aislamiento, serán visitadas diariamente por el médico general o por el médico psiquiatra de establecimiento, según el caso.

REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD
EN MATERIA DE CENTROS DE REUNION
Y ESPECTACULOS

CAPITULO I
DISPOSICIONES COMUNES

Artículo 1.- Para efectos del presente reglamento, se entiende por centros de reunión y de espectáculos, los lugares o áreas destinadas a la realización de actividades sociales, deportivas o culturales al servicio del público en:

- I. Hoteles;
- II. Moteles;
- III. Escuelas;
- IV. Cines;
- V. Teatros;
- VI. Clubes deportivos;
- VII. Balnearios;
- VIII. Terminales aéreas, marítimas o terrestres;

- IX. Estadios;
- X. Parques y zoológicos;
- XI. Salones de baile, similares; y
- XII. Las demás que el departamento autorice.

Artículo 2.- Todos los lugares, áreas y establecimientos referidos en el artículo anterior, además de cumplir los requisitos de las leyes y reglamentos de la materia deberán contar con:

- I. Planos autorizados por ingeniería sanitaria;
- II. Licencia sanitaria vigente;
- III. Tarjetas de control sanitario para el personal; y
- IV. Uniforme o ropa de trabajo para el personal.

CAPITULO II DE LAS INSTALACIONES EQUIPO

Artículo 3.- Para la prevención y atención de accidentes, los centros de reunión deberán contar con:

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

Artículo 4.- Para el control de la fauna nociva, los centros de reunión y espectáculos deberán;

- I. Presentar certificado de control de fauna nociva, expedido por una empresa debidamente acreditada ante la autoridad competente; y
- II. La aplicación de sustancias para el control de fauna nociva deberá realizarse por personal técnico que cuente con la autorización sanitaria correspondiente.

Artículo 5.- El mobiliario y equipo en centros de reunión y de espectáculos, deberá cumplir con las normas técnicas y las condiciones higiénicas y de mantenimiento necesario.

Artículo 6.- La limpieza y la eliminación de desechos en centros de reunión y espectáculos, deberá realizarse diariamente o con la frecuencia que el uso del mismo lo requiera.

Artículo 7.- Los establecimientos que cuenten con alberca, deberán observar las especificaciones de la norma técnica dictada por la autoridad sanitaria competente, para la desinfección del agua y del uso de dicha instalación.

REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD
EN MATERIA DE BAÑOS PUBLICOS

CAPITULO I
DISPOSICIONES COMUNES

Artículo 1.- Para los efectos de este reglamento, se entiende por baño público, todo lugar o establecimiento destinado a utilizar el agua, ya sea para el aseo corporal, el deporte y para fines terapéuticos.

Artículo 2.- Todos los establecimientos comprendidos en este reglamento requieren para su funcionamiento de autorización municipal y de la licencia sanitaria correspondiente, así como tarjetas de salud para todo el personal que los atiende.

Artículo 3.- Los baños instalados en hoteles, moteles, casas de huéspedes, clubes, centros recreativos y de reunión en general, estarán sujetos a lo dispuesto en este reglamento y a la normatividad aplicable al caso concreto.

Artículo 4.- En los baños públicos, sólo se usará agua que llene los requisitos de potabilidad, la cual podrá ser verificada por el departamento.

Artículo 5.- Para construir, adaptar o remodelar un baño público, se necesita el permiso de la autoridad sanitaria. Con este fin, deberán anexarse a la solicitud respectiva, el proyecto detallado de las obras que se pretendan ejecutar, con los planos y memoria respectiva a que se refiere el reglamento de Ingeniería Sanitaria relativa a edificios; se especificará la naturaleza y origen del abastecimiento del agua y cuando la autoridad lo juzgue necesario, se requerirá el análisis bacteriológico y químico con las especificaciones reglamentarias. Se indicará en su caso, el sistema de calefacción y purificación del agua utilizada.

Artículo 6.- Cuando las obras hayan sido concluidas, se dará aviso a la autoridad para el permiso de funcionamiento.

Artículo 7.- Los establecimientos destinados a baños, además de estar dotados de agua potable en la cantidad que fijan las disposiciones que se señalen en el reglamento respectivo, deberán disponer de las cantidades mínimas de reserva como sigue: en los baños de regadera, 1,000 litros por cada vestidor y en los de tina 1,500 litros por cada uno de ellos.

Artículo 8.- La iluminación y ventilación será por medio de puertas o ventanas, cuya superficie total no será menor de un décimo de la superficie del piso. Cuando por necesidades de construcción no sea posible obtener la luz y la ventilación por puertas o ventanas, se tolerarán los tragaluces, las linternillas, etc., previa aprobación de la autoridad sanitaria, de acuerdo con las normas correspondientes, o bien, podrán emplearse medios artificiales de modo que la ventilación se haga cambiando en su totalidad el aire de los locales, tres veces por hora y se evitará que se formen corrientes de aire cuya velocidad sea mayor de treinta centímetros por segundo. De igual manera, que la luz no sea menor de sesenta lúmenes.

Artículo 9.- El piso de los gabinetes y de los cuartos de regadera, tinas, lavabos, estufas y salones de masaje, será impermeable y rugoso, sin salientes cortantes. Deberá tener una inclinación no menor del uno por ciento para que la corriente superficial se facilite hacia las coladeras, que deben estar provistas de obturador hidráulico.

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

Artículo 10.- Los responsables de los baños públicos deberán verificar que las toallas, sábanas y demás ropa usada, sean desinfectados en equipo propio o mediante servicio contratado, de acuerdo a

las normas técnicas correspondientes.

Artículo 11.- En los baños deberá haber excusados reglamentarios, convenientemente distribuidos. En los departamentos de regadera y en las albercas, habrá además, mingitorios cercanos, pero independientes de aquellos y de éstos.

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

Artículo 12.- Los establecimientos de baños deberán contar con dispositivos sanitarios de agua para beber, accesibles, suficientes y estratégicamente distribuidos.

Artículo 13.- Los establecimientos que tengan departamentos de vapor o de aire caliente, deberán tener depósitos en que se pueda almacenar agua de reserva en cantidad no menor de cien litros por cada vestidor de tales departamentos. Los depósitos deberán ser reglamentarios y estarán provistos de llave de purga, tapa asegurada y registro de verificación volumétrica.

Artículo 14.- Habrá timbres eléctricos al alcance de los bañistas cerca de las tinas y en las estufas, y estarán instalados de tal modo que no puedan causar descargas eléctricas. En todo caso, su carga no será mayor de doce voltios.

Artículo 15.- La instalación de las tuberías en todo baño, deberá estar hecha de tal manera que se eviten accidentes a los bañistas y a los empleados.

Artículo 16.- El aseo general de los establecimientos de baños se hará invariablemente, antes de que comience el servicio y tantas veces como sea necesario.

Artículo 17.- En todo establecimiento de baños y sus dependencias, estarán estrictamente prohibidas la venta y la introducción de bebidas alcohólicas de cualquier tipo.

Artículo 18.- Se prohíbe la entrada a personas con signos ostensibles de alguna enfermedad transmisible o con signos de alcoholismo en cualquiera de sus grados.

Artículo 19.- Los jabones y los estropajos, zacates o lienzos propios para enjabonar, cuando sean proporcionados por el establecimiento, serán nuevos; mismos que después de usarlos, deberán ser incinerados.

Artículo 20.- Los baños públicos deberán tener siempre ropa limpia y suficiente a disposición de los bañistas. Queda prohibida la renta de trajes de baño.

Artículo 21.- Se prohíbe el uso común y el alquiler de peines, cepillos, rastrillos de afeitar y demás artículos personales.

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

Artículo 22.- Los propietarios y encargados de los establecimientos comprendidos en este reglamento, serán los responsables del cumplimiento de estas disposiciones.

CAPITULO II BAÑOS DE TINA

Artículo 23.- Los gabinetes para baño de tina, tendrán llaves que permitan regular la temperatura del agua y además regaderas que llenen igual requisito.

Artículo 24.- Las tinas serán lisas en su interior, de material impermeable, fácil de asear y

provistas de un dispositivo antiderrapante removible en el piso. Las uniones de los paramentos entre sí y con el fondo, deberán ser curvas.

Artículo 25.- Las tinas y sus accesorios deberán ser aseadas y desinfectadas antes de cada uso.

CAPITULO III BAÑOS DE REGADERA

Artículo 26.- Los baños de regadera individuales se compondrán como mínimo de un vestidor y de una pieza destinada a la regadera.

Artículo 27.- Los baños de regadera estarán dotados de agua fría y caliente. Tendrán llaves que permitan regular la temperatura y contarán con los accesorios respectivos.

Artículo 28.- Las áreas de regadera general tendrán sus vestidores adyacentes y directamente comunicados.

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

Artículo 29.- En los departamentos de regaderas podrá haber duchas y regaderas de alta presión: la presión máxima no pasará de dos atmósferas que estará indicada en lugar visible.

CAPITULO IV BAÑOS DE VAPOR Y AIRE CALIENTE

Artículo 30.- Las estufas para baños de vapor o aire caliente, estarán construidas de tal modo que no transmitan calor a los departamentos contiguos.

Sus pisos serán rugosos, de material duro e impermeable. Para evitar las molestias debidas al calentamiento de los pisos, podrán usarse parrillas construidas con tiras de madera de cinco a ocho centímetros de altura, separadas por intervalos no mayores de cinco centímetros.

Artículo 31.- La introducción del vapor o aire caliente a las estufas, deberá estar regulada para mantener temperaturas uniformes a iguales alturas del piso.

La temperatura máxima será de sesenta grados centígrados para el aire caliente, comprobada por termómetros colocados a diferentes alturas.

Artículo 32.- Las gradas y las planchas de masaje han de ser de material duro, impermeable y de superficie perfectamente lisa en toda su extensión. Las aristas serán redondas para facilitar el aseo y evitar accidentes.

Inmediatamente después de usadas por una persona, deberán ser lavadas y desinfectadas.

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

Artículo 33.- El número de bañistas que puede permitirse en una estufa no excederá de uno por cada metro cuadrado de piso.

Artículo 34.- El salón de masaje, si estuviere separado de las estufas dispondrá de radiador u otro medio de calefacción para mantenerlo a temperatura no menor de veinticinco grados.

Artículo 35.- Habrá siempre regaderas de agua fría y caliente en lugar inmediato a las estufas. Tanto las regaderas como las albercas anexas a estos baños, se sujetarán a las disposiciones del presente reglamento.

Artículo 36.- Los aparatos de calefacción y los tubos conductores de vapor, agua o aire caliente, estarán debidamente cubiertos o aislados para evitar accidentes a los bañistas.

CAPITULO V ALBERCAS

Artículo 37.- Los propietarios de albercas públicas tendrán la obligación de advertir a los usuarios si sus instalaciones están cubiertas o protegidas contra el viento o el aire libre.

Artículo 38.- Antes de la inmersión en la alberca, es obligatorio el baño previo de aseo general que será tomado sin ropa y usando jabón.

Los empleados de los vestidores cuidarán se cumpla con este precepto.

Artículo 39.- Las áreas de regadera y otra clase de baños para el aseo previo, estarán situados en tal forma, que deban pasar por ellos los bañistas antes de tener acceso a la alberca.

Artículo 40.- En el andén o lugares inmediatos a él, habrá dispositivos especiales, aprobados por la autoridad sanitaria en donde los bañistas se laven con agua corriente los pies antes de entrar al tanque.

Artículo 41.- Los pasillos que usen los bañistas para dirigirse a la alberca o para regresar a los vestidores, estarán dispuestos en tal forma, que no puedan ser utilizados por los espectadores, ni por los bañistas que aún lleven calzado de calle.

Artículo 42.- Las personas que lleven calzado de calle deberán permanecer a una distancia de tres metros como mínimo, del borde del estanque.

Artículo 43.- A un lado de cada alberca se contará con un área a desnivel que contenga una solución fungicida.

Artículo 44.- Deberá existir un dispositivo especial que permita la separación entre el área de espectadores y la de bañistas.

Artículo 45.- Se prohibirá que los bañistas tomen comestibles dentro de las albercas.

Artículo 46.- Se impedirán arrojar objetos al agua, excepto los usados en la natación.

Artículo 47.- Se contará con señalamientos que indiquen la prohibición de introducirse a las albercas sin que hayan transcurrido dos horas como mínimo de haber ingerido alimentos.

Artículo 48.- En el paramento de la alberca y en todo su perímetro, habrá un rebosadero dispuesto en tal forma, que el agua que se derrame no pueda volver a la alberca.

Artículo 49.- Habrá en todo el perímetro de la alberca un asidero para los bañistas, pudiendo servir como tal, la cresta del rebosadero o una barra de tubo metálico de tres o cuatro centímetros de diámetro, colocados de ocho a diez centímetros de distancia de la pared.

Podrá admitirse que en el perímetro de la alberca, adherido a los muros de ella, haya un pretil o reborde horizontal, de no más de doce centímetros de ancho, que sirva de descanso a los nadadores. Puede estar a una profundidad de un metro veinte centímetros a un metro cuarenta centímetros, respecto del nivel del agua.

Artículo 50.- Adosadas a los muros habrá escaleras verticales con pasamanos o sin ellos, a distancia no mayor de veinte metros una de otra, para facilitar la salida de los nadadores fuera del estanque.

Artículo 51.- Los muros de las albercas serán verticales, lisos, duros, impermeables y de color claro. Se podrá utilizar pintura marina sobre los muros.

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

Artículo 52.- El fondo de las albercas será de material impermeable, antiderrapante, sin salientes ni cortantes y de color claro. No se admitirá en él, arena o tierra, salvo los casos en que se trate de albercas establecidas en manantiales, las cuales se someterán a las disposiciones aplicables.

Artículo 53.- La longitud de la alberca, a partir de la parte profunda, será indicada de dos en dos metros, con cifras perfectamente visibles. La profundidad será también señalada cada dos o tres metros en el andén que rodea el estanque, y en la superficie de los paramentos que sobresalen del agua, para conocimiento del público y de los bañistas. Además, se marcará peligro en los lugares correspondientes a los cambios de pendiente. Cuando el fondo sea cuneiforme, las profundidades se indicarán en él.

Artículo 54.- Las torres de subida a los trampolines y plataformas y la parte postero-lateral de estas últimas, tendrá barandillas que eviten caídas. Los vigilantes evitarán que los nadadores se aglomeren en torres y plataformas.

Artículo 55.- Tanto las plataformas como los trampolines harán salientes de uno a tres metros sobre el agua, respecto del muro de la alberca.

Artículo 56.- Toda alberca estará provista de servicio médico y botiquín de primeros auxilios, salvavidas, garrochas, cuerdas y demás útiles propios para caso de necesidad.

Artículo 57.- Habrá en cada alberca un experto nadador que vigile constantemente a los bañistas y que tenga conocimientos técnicos suficientes para proporcionar primeros auxilios a los usuarios en caso de ser necesario. Portará un distintivo por el cual pueda ser fácilmente reconocido.

Artículo 58.- El agua de las albercas, además de tener bacteriológicamente los caracteres de la potable, deberá tener acción bactericida, ya sea como resultado del procedimiento de purificación a que haya sido sometida, o por las propiedades naturales de ella.

Artículo 59.- El procedimiento de desinfección a que se sujeten las aguas de las albercas, ha de ser previamente aprobado por la autoridad sanitaria.

Artículo 60.- Cuando el agua haya sido sometida al procedimiento de cloración, deberá mantener no menos de 0.2 miligramos, ni más de 0.5 miligramos de cloro por litro.

Los aparatos cloradores estarán en lugar separado de los estanques y dentro de una área restringida al público, pero que permita su uso seguro y fácil manejo por el operador.

Ningún trabajador penetrará en dicha área sin la correspondiente mascarilla protectora.

Artículo 61.- En las albercas en que se emplee el sistema de recirculación del agua, los aparatos cloradores, bombas, filtros, etc., estarán en lugar distinto de los estanques, sin acceso al público ni a los bañistas, pero fácilmente vigilables por los empleados.

Artículo 62.- El agua de los estanques que no usen el sistema de recirculación, será totalmente renovada cuando menos una vez por semana, debiendo lavarse las albercas cada vez que se vacíen.

En todo caso, habrá una corriente de agua que desaloje las impurezas de flotación.

Artículo 63.- Las bocas de las tuberías de entrada y salida del agua, así como las válvulas, deberán estar situadas y construidas en tal forma que no estorben a los bañistas ni puedan llegar a

constituir un peligro para ellos.

**REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL, DE SALUD EN MATERIA DE
PELUQUERIAS, SALONES DE BELLEZA Y SIMILARES**

CAPITULO UNICO

Artículo 1º.- Este Reglamento es aplicable, sin distinción de categoría y ubicación, a todas las peluquerías, salones de belleza o estética y similares en el Estado.

Artículo 2º.- Para su funcionamiento, se requiere de Licencias Municipal y Sanitaria, que se otorgarán cuando se hayan cumplido todos los requisitos señalados en la legislación aplicable.

Artículo 3º.- Los establecimientos tendrán iluminación y ventilación suficiente, natural o artificial; el material de los pisos y lambrines será de fácil aseo, libres de fauna nociva y se mantendrán en condiciones higiénicas.

Artículo 4º.- Las peluquerías y salones de belleza contarán con servicio de agua potable en cantidad suficiente y suministrada mediante llave.

Artículo 5º.- Los locales tendrán servicio sanitario, lavabo con agua corriente, jabonera, pastillas de jabón, toallero y toallas para el personal y la clientela, de acuerdo con los lineamientos de Ingeniería Sanitaria.

Artículo 6.- Los sillones para la prestación del servicio, deberán estar separados entre sí, a una distancia que permita el aseo y desplazamiento seguro y serán de material de fácil aseo, con los cabezales cubiertos con toallas renovables de papel, tela o material plástico.

Artículo 7.- Los instrumentos como: tijeras, peines, navajas, máquinas de rasurar o de corte de pelo, se conservarán en vitrinas cerradas y se desinfectarán según la norma técnica correspondiente, antes de su uso en cada cliente.

Artículo 8.- Habrá recipientes con tapa, con número suficiente para depositar las basuras y el cabello cortado.

Artículo 9º.- El personal está obligado a contar con Tarjeta de Salud y a conservarse limpio en su ropa y persona durante el desarrollo del trabajo.

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

Artículo 10.- Los materiales desinfectantes, insecticidas y raticidas que se utilicen para efectos de este Reglamento, deberán contar con su Registro Sanitario en términos de las disposiciones señaladas para su aplicación.

Artículo 11.- La limpieza del establecimiento deberá realizarse cuantas veces sea necesario, de acuerdo a la frecuencia del servicio.

**REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD EN MATERIA DE
ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA PRESTACION DE SERVICIOS DE
LAVANDERIA, TINTORERIA Y LAVADEROS PUBLICOS**

CAPITULO UNICO

Artículo 1.- Se entiende por lavandería, el establecimiento dedicado al lavado mecánico de ropa, tintorería es el establecimiento dedicado al lavado, planchado y acondicionamiento de ropa, independientemente del procedimiento utilizado y lavadero público el establecimiento al cual acuden los

interesados para realizar manualmente el lavado de ropa.

Artículo 2.- Los establecimientos comprendidos en el artículo anterior, requieren de licencia sanitaria, la cual se expedirá cuando se satisfagan los requisitos que marca este reglamento, y la forma técnica correspondiente.

Artículo 3.- Todo establecimiento que se dedique al lavado y planchado deberá contar, por lo menos con las siguientes áreas:

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

Los lavaderos públicos deberán contar por lo menos con:

- I. Lugar destinado a lavado manual, en buenas condiciones;
- II. Lugar destinado a secar la ropa;
- III. Pisos con sistema apropiado de desagüe para evitar todo encharcamiento;
- IV. Canalización adecuada de aguas servidas al drenaje o sistema de tratamiento;
- V. Condiciones higiénicas y de mantenimiento en las instalaciones; y
- VI. Servicios sanitarios con retretes.

Artículo 4.- Quedará separada el área de recibo de ropa sucia de la de almacenamiento y entrega de ropa limpia.

Artículo 5.- El transporte de ropa deberá hacerse en la siguiente forma:

- I. En sacos de lona o plástico que queden perfectamente cerrados e identificados;
- II. Estos serán de dos clases: uno destinado a ropa sucia y otros destinados al transporte de ropa limpia;
- III. Los sacos de transporte de ropa deberán asearse y desinfectarse; y
- IV. Los vehículos de transporte de ropa deberán estar permanentemente aseados y desinfectados.

REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE

CAPITULO UNICO

Artículo 1.- Son establecimientos de hospedaje, aquéllos que proporcionan servicio público de alojamiento y otros servicios conexos.

Artículo 2.- Para los efectos de este reglamento, se considerarán comprendidos dentro de la denominación genérica de establecimientos de hospedaje, los hoteles, moteles, campamentos, albergues, posadas, casas de huéspedes, casas de asistencia y casas de departamentos amueblados.

Artículo 3.- Se entiende por hoteles, los establecimientos de hospedaje que proporcionen alojamiento, con o sin alimentos, que cuenten con un edificio construido o adaptado para ese objeto, de conformidad con las disposiciones aplicables.

Artículo 4.- Se entiende por motel, la edificación destinada a albergar a los usuarios y sus vehículos automotores.

Artículo 5.- Se denominará campamentos los establecimientos que, proporcionen alojamiento, casas de campaña, carros, casa y similares.

Artículo 6.- Albergue es un lugar destinado al alojamiento individual o grupal, con disposición de servicios colectivos.

Artículo 7.- La designación de posada, se aplica a las casas habitación destinadas a brindar hospedaje sin alimentos.

Artículo 8.- Las casas de huéspedes o de asistencia, son aquellos establecimientos que proporcionan alojamiento con o sin alimentos.

Artículo 9.- Por casa de departamentos amueblados se entiende aquellos establecimientos que proporcionan habitación con muebles, equipo y que cuentan como mínimo con baño, cocina, dormitorio y servicios de luz y agua. Los edificios destinados a este servicio deberán estar construidos o adaptados de conformidad con las disposiciones aplicables.

Artículo 10.- La apertura y explotación de un establecimiento de hospedaje, no comprende el derecho de explotar giros anexos, aun cuando éstos constituyan una misma unidad comercial con el citado establecimiento, en consecuencia, tales anexos deberán recabar u obtener la autorización correspondiente, según la clase de que se trate.

Artículo 11.- El propietario de un establecimiento de hospedaje deberá avisar oportunamente a la autoridad correspondiente, la suspensión de las actividades de su negocio.

Artículo 12.- Toda persona que se aloje en un establecimiento de hospedaje, está obligada a registrarse en las tarjetas o libros especiales que el propietario del negocio deberá llevar con tal objeto, anotando además el nombre de las personas que le acompañen.

Artículo 13.- No se permitirá el hospedaje de personas que muestren signos aparentes de enfermedad transmisible. En caso de enfermedad grave de un huésped, el propietario o encargado del establecimiento de hospedaje tiene obligación de recurrir a los servicios de salud, y si la enfermedad fuere infecciosa, se dará aviso inmediatamente a la autoridad sanitaria para que se proceda de acuerdo con los ordenamientos respectivos en vigor.

Artículo 14.- En caso de fallecimiento de un huésped, el propietario o encargado del establecimiento de hospedaje, dará aviso inmediato al Agente del Ministerio Público que corresponda.

Artículo 15.- La ropa de cama y toallas que se utilicen en los establecimientos de hospedaje, deberán cambiarse diariamente y en su proceso de lavado observarse las condiciones que garanticen su desinfección.

Artículo 16.- Todas las partes de los establecimientos de hospedaje deben conservarse en

condiciones adecuadas de higiene y limpieza, con especial atención respecto a los baños y sanitarios.

Artículo 17.- Los colchones deberán contar con protectores para garantía y seguridad de los usuarios, deberán mantenerse limpios

REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD EN MATERIA DE TRANSPORTE ESTATAL Y MUNICIPAL

CAPITULO UNICO

Artículo 1.- Los vehículos destinados al servicio de transporte de pasajeros y de carga, deberán cumplir con las condiciones sanitarias acordes a la norma técnica correspondiente.

Artículo 2.- Los vehículos deberán ser aseados diariamente, o en su caso, cada vez que se presente a un nuevo turno o un nuevo servicio.

Artículo 3.- Los vehículos deberán evitar la contaminación ambiental, en los términos de las disposiciones aplicables.

Artículo 4.- Los vehículos deberán ser desinfectados en los términos de las disposiciones aplicables.

Artículo 5.- Queda prohibido arrojar basura y fumar dentro de los vehículos de pasajeros, debiendo señalar esta disposición mediante letreros preventivos.

Artículo 6.- Cuando los vehículos se encuentren en circulación, queda prohibido arrojar basura a la vía pública, señalando esta disposición mediante letreros visibles.

Artículo 7.- A los vehículos deberá proporcionarse mantenimiento preventivo y correctivo, a fin de proporcionar un servicio cómodo.

Artículo 8.- Los vehículos de pasajeros únicamente deberán transportar el número de personas autorizadas por el reglamento del Departamento de Tránsito.

Artículo 9.- Se prohíbe dar servicio a quien ostensiblemente presente signos de alguna enfermedad contagiosa.

Asimismo, se prohíbe el transporte de carga contaminada, infectada, en estado de descomposición, infestada, mezclada con alimentos o utensilios para uso o consumo humano o animal.

Artículo 10.- No se permite el transporte de productos volátiles, flamables, explosivos, corrosivos, radioactivos y en general, cualquier sustancia considerada peligrosa en el interior de vehículos de pasajeros.

Artículo 11.- Siempre que una persona con enfermedad contagiosa de notificación obligatoria o alguna carga contaminada sea transportada, se deberá dar aviso a la autoridad sanitaria, a efecto de que interrumpa inmediatamente el servicio del vehículo de que se trate y se proceda a su desinfección o desinfestación.

Artículo 12.- No se permitirá a los operarios conducir en estado de ebriedad o bajo los efectos de sustancias sicotrópicas; asimismo, se prohíbe dar servicio a pasajeros que abordan los vehículos en esas mismas condiciones.

Artículo 13.- En cada terminal de autotransportes deberá existir servicio sanitario con lavabo, excusado y mingitorio para los usuarios del servicio, además se contará con baños y casilleros para el personal.

Artículo 14.- Los operarios deberán sujetarse a un examen médico cada seis meses como mínimo y contará con la tarjeta de salud respectiva.

Artículo 15.- Las violaciones a este reglamento serán sancionadas por la autoridad sanitaria, el Departamento de Tránsito del Estado y las autoridades del Ayuntamiento correspondiente, según el ámbito de su competencia.

REGLAMENTO DE LA LEY ESTATAL DE SALUD
EN MATERIA DE GASOLINERAS Y
ESTACIONES DE SERVICIOS

CAPITULO I
DISPOSICIONES COMUNES

Artículo 1.- Para efectos de este reglamento, se comprende con el nombre de gasolineras, o estaciones de servicio a las siguientes instalaciones:

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

Artículo 2.- Elementos con los que deberá contar cada estación de servicio:

- I. Oficinas;
- II. Sanitarios para ambos sexos;
- III. Cuarto de máquinas;
- IV. Islas para el despacho de combustibles.

Artículo 3.- Adicionalmente a los elementos señalados anteriormente, las estaciones a que se refiere el artículo 1, deberán contar con bodegas para almacenar productos y utensilios de uso común para el servicio.

Artículo 4.- Todas las estaciones de servicio deberán disponer de albañales y servicios de agua potable, propios y exclusivos, conectados directamente a una trampa de grasas y solventes antes de conectarse a los servicios públicos, en caso de existir éstos en la zona donde se encuentren ubicados. Para las estaciones de servicio ubicadas en el medio rural, donde no existe servicio de alcantarillado municipal, se exigirá la construcción de una fosa séptica, de acuerdo a lo establecido por la norma técnica correspondiente.

Artículo 5.- Por ningún motivo se podrá suspender parcial o totalmente los servicios de agua potable, drenaje y atarjeas a las instalaciones.

Artículo 6. Se requiere de la autorización sanitaria sin perjuicio de lo que dispongan las demás autoridades competentes en la materia, para iniciar, construir, modificar o acondicionar una estación de servicio.

CAPITULO II
DE LAS CONDICIONES QUE DEBEN REUNIR LAS GASOLINERAS

Artículo 7.- Todos los materiales que se empleen en la construcción de un expendio o depósito de gasolina y lubricantes, será incombustible.

Artículo 8.- Además de incombustible, los paramentos de un expendio o depósito de gasolina y

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

Artículo 9.- Cuando en la misma área donde se instale un expendio de gasolina existan otros locales destinados para comercio diverso, deberán construirse a la distancia y con los requisitos que señale la norma técnica correspondiente, y estar dotados con entradas absolutamente independientes.

Artículo 10.- En todos los demás detalles no especificados en los artículos anteriores, la construcción de los edificios y comercios conexos a un expendio o depósito de los que trata este reglamento, deberá sujetarse a las condiciones exigidas por el Reglamento Estatal de Construcciones.

CAPITULO III DE LAS INSTALACIONES DE LOS TANQUES

Artículo 11.- Todos los tanques destinados a contener gasolina, deberán satisfacer las condiciones siguientes:

- a) Se construirán de lámina galvanizada y se alojarán dentro de una fosa de cemento armado con paredes de espesor mínimo de diez centímetros, debiendo quedar entre el recipiente de lámina, las paredes laterales y el fondo de cemento armado, un espacio de diez centímetros como mínimo, que se llenará con arena.

También podrán construirse el fondo y las paredes de las fosas, de tabique junteado y aplanado con cemento, debiendo cubrirse la fosa con una losa de concreto, de acuerdo con lo que se especifique en la norma técnica correspondiente;

- b) Hasta la capacidad de tres metros cúbicos, deberá usarse lámina del número 14, como mínimo, y para tanques de más de tres y hasta cinco metros cúbicos, se usará lámina del número 12, pudiendo, sin embargo, usarse más gruesa;
- c) La lámina de los tanques deberá recubrirse exteriormente con alguna pintura anticorrosiva o con asfalto; y
- d) Los tanques que en lo sucesivo se instalen, estarán engargolados en doble costura o remachados. Las juntas estarán conectadas y hechas impermeables por cualquier método mecánico satisfactorio. También se aceptarán tanques soldados autógena o eléctricamente.

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

Artículo 12.- Las fosas de los tanques tendrán una cimentación adecuada hecha preferentemente con una sola dala de cemento armado, y calculando el trabajo del terreno a no más de quinientos gramos por centímetro cuadrado.

Artículo 13.- Las partes superiores de los tanques quedarán a cuarenta centímetros como mínimo bajo el nivel natural del piso. Los huecos entre la fosa y el tanque y la superficie de éste, se llenarán con arena cubriéndose el conjunto con una losa de concreto reforzada de quince centímetros de espesor, cuando menos.

Artículo 14.- La fosa de recubrimiento de todo el tanque deberá exceder del perímetro de la fosa, cuando menos veinte centímetros por cada uno de sus lados.

Artículo 15.- Se procurará siempre que las fosas que contengan tanques, queden sobre el nivel del agua subterránea; pero si por la profundidad resultara la fosa abajo del mismo nivel del agua

subterránea, deberá hacerse consulta especial a las autoridades del ramo.

Artículo 16.- El tanque deberá tener una válvula de seguridad cerrada por peso.

Artículo 17.- Los tanques subterráneos de que tratan los artículos anteriores, estarán situados de tal manera que su distancia mínima a los límites de colindancia del expendio propiamente dicho, no sea menor de tres metros.

Artículo 18.- Por ningún motivo será permitida la instalación de tanque subterráneos bajo las banquetas, arroyo de las calles y calzadas o jardines públicos.

Artículo 19.- Cuando en un mismo expendio o depósito de gasolina se establezcan dos o más tanques, éstos deberán tener uno respecto del otro, una separación mínima de dos metros y medio.

Artículo 20.- Cuando se instalen varios tanques en un mismo expendio o depósito, podrá permitirse que queden comunicados entre sí, hasta una capacidad máxima, en conjunto, que no exceda de seis mil litros, pero siempre que en las conexiones se coloquen mallas de latón del número 30. La separación entre los tanques que fija el artículo anterior, se exigirá tanto en los nuevos expendios como en los antiguos en los cuales se pretenda instalar otros tanques.

Artículo 21.- El extremo de la tubería por donde se haga el llenado de los tanques, deberá estar colocado cuando menos a metro y medio de distancia de cualquier puerta de entrada del expendio. Dicho extremo se cerrará con una tapa con candado u otra clase de cerradura y estará colocado dentro de una caja de metal abajo del nivel del pavimento. Para proteger dicha caja, se pondrá una tapa movable, de concreto o metal, a nivel del piso.

Artículo 22.- Cuando por las condiciones especiales del expendio, la caja que deba proteger el extremo del tubo de alimentación del tanque tenga que instalarse en la banqueta de la vía pública, el lugar que se escoja para su instalación deberá estar precisamente en la orilla de la misma, cerca de la bomba y bajo el nivel del piso, previa autorización municipal correspondiente y debiendo colocarse los señalamientos preventivos necesarios.

Artículo 23.- Los propietarios, arrendatarios o encargados de expendios o depósitos de gasolina tendrán la obligación de evitar que la gasolina que se derrame o desperdicie, penetre a los albañales públicos, debiéndose instalar el dispositivo que conducirá a una fosa de tratamiento.

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

Artículo 25.- Los tubos correspondientes a dos o tres tanques como máximo, podrán conectarse a un solo tubo ventilador siempre que dicha conexión se haga a más de treinta centímetros de distancia de los tanques.

CAPITULO IV DE LOS REQUISITOS QUE DEBEN LLENAR LAS TUBERIAS

Artículo 26.- Las tuberías que se empleen en expendios, depósitos de gasolina y lubricantes que estén destinadas a contener, conducir o estar en contacto con dicho líquido o con los tanques destinados a almacenarlo, deberán ser de latón o de fierro galvanizado, lo mismo que las conexiones y accesorios correspondientes.

Artículo 27.- Las uniones de las tuberías con el tanque de almacenamiento, deberán atornillarse y no podrán emplearse empaques de materiales combustibles que por la acción de la gasolina puedan destruirse dando lugar a fugas.

Artículo 28.- Las conexiones de las tuberías entre sí, deberán protegerse usando litargirio, gomalaca o cualquier otro material apropiado con excepción de hule u otro empaque similar.

Artículo 29.- La instalación de los tubos de descarga de los tanques será subterránea y dichos tubos se conectarán directamente con las bombas aspiradoras.

Artículo 30.- Todas las tuberías serán instaladas en forma que garantice su rigidez y el paso libre y seguro del líquido que por ellas sea conducido.

Artículo 31.- Se colocarán mallas de latón desmontables, del número 30 o sea, de treinta hilos por pulgada, en los siguientes puntos del trayecto de las tuberías y bajo el concepto de que dichas mallas deberán estar debidamente aseguradas.

- a) En el extremo del tubo ventilador;
- b) En el extremo del tubo llenador;
- c) En el extremo del tubo de registro;
- d) En el extremo del tubo aspirador que conduce la gasolina a la bomba; y
- e) En los tubos que comuniquen entre si dos o más tanques.

CAPITULO V DE LAS INSTALACIONES ELECTRICAS

Artículo 32.- Las instalaciones eléctricas que se empleen en los expendios y depósitos de gasolina, podrán ser ocultas o visibles, pero en todos los casos los alambres o cables eléctricos estarán colocados dentro del tubo conductor que las proteja.

Artículo 33.- Los interruptores de los focos o lámparas de iluminación eléctrica y aparatos, deberán instalarse en sitio alejado de los depósitos o tubos de conducción de combustible. No se permitirá la instalación de interruptores auxiliares para focos y lámparas.

CAPITULO VI VENTILACION E ILUMINACION

Artículo 34.- Las áreas destinadas a servicios sanitarios o a bodegas tendrán luz y ventilación directas del exterior, por medio de puertas y ventanas convenientemente distribuidas, a fin de que la iluminación y ventilación sean uniformes dentro del 20 por ciento de la superficie del piso de la habitación, las ventanas y puertas, en su caso, tendrá una sección movable que permita la renovación del aire total del cuarto, tres veces por hora. Esta superficie movable tendrá, cuando menos, un tercio de los claros de iluminación.

Artículo 35.- En caso de no existir ventilación natural, se deberá instalar un dispositivo de aire que permita tal función.

Artículo 36.- Las gasolineras deben estar dotadas de dispositivos necesarios para proporcionar los siguientes niveles mínimos de iluminación en lúmenes:

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

Artículo 37.- Toda ventana de iluminación, así como las puertas de acceso no podrán tener cristales, sino a partir de una altura de 90 centímetros sobre el nivel del piso. Los cristales en las zonas

de sanitarios deberán ser opacos o esmerilados.

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

Artículo 38.- Todos los expendios de gasolina deberán estar provistos para la venta del líquido, de bombas automedidoras que eviten el contacto directo con el despachador.

Artículo 39.- Cualquier desperfecto ocasionado en las banquetas o arroyo de la parte correspondiente al frente del expendio, por escurrimiento de gasolina o lubricantes, debido a defectos en las instalaciones o a cualquier otra causa originada con motivo de la naturaleza del giro, serán reparados por cuenta de los propietarios de los expendios, cuantas veces les sea ordenado, dentro de un plazo de quince días a partir de la fecha de la notificación de la autoridad sanitaria respectiva.

Artículo 40.- Las estaciones estarán provistas de agua potable en calidad y presión suficiente para satisfacer las necesidades y servicios de las mismas. Cuando se instalen tinacos, éstos deberán ser de tal forma que se facilite su mantenimiento, a fin de asegurar la potabilidad del agua, que reunirá los requisitos especificados en las disposiciones vigentes.

Artículo 41.- El servicio de agua potable será continuo durante las veinticuatro horas, procedente de toma directa y exclusiva.

Artículo 42.- Para evitar deficiencias en la dotación de agua por falta de presión, se colocarán cisternas para almacenamiento de agua con equipo de bombeo adecuado, debiendo asearse periódicamente tanto los depósitos elevados como las cisternas. Este período no deberá exceder de seis meses.

Artículo 43.- En los lugares en que no se disponga de agua que pueda ser suministrada mediante tuberías, las cisternas se llenarán por medio de carros cisternas (pipas).

Artículo 44.- Los servicios de agua y de aire comprimido con los que estén equipados los expendios de gasolina, se dispondrán de manera que las mangueras correspondientes no permanecerán sobre la banqueta o el arroyo después de haber sido utilizadas y serán instaladas para su servicio fuera de las áreas de despacho de combustible.

Artículo 45.- Los expendios que se construyan con bombas en el interior del local, y que cuenten con equipo para proporcionar servicio de agua y aire comprimido, deberán tener dichos servicios en el exterior del local.

Artículo 46.- Las maquinas compresoras de aire en los expendios de gasolina, deberán instalarse en el lugar mas alejado que sea posible de los locales y de las bombas, independientemente que las líneas de suministro se encuentren próximas a dichos sitios.

Artículo 47.- Los depósitos que contengan el aire comprimido se instalarán de preferencia en sitio descubierto y si esto no es posible, el local donde se coloquen deberá estar ampliamente ventilado para que se conserve su temperatura fresca. En todos los casos, el recipiente que contenga el aire comprimido se instalará lo más próximo posible a la compresora.

Artículo 48.- Antes de instalarse los depósitos para aire comprimido, deberán ser probados a una presión mayor de cien libras de la máxima que vayan a soportar, a menos que hayan sido probadas ya por el fabricante y se compruebe esto con el certificado respectivo. En ningún caso se autorizará que los depósitos tengan una presión superior a doscientas libras .

Artículo 49.- Cada tanque de aire comprimido deberá estar equipado con una válvula de seguridad ajustada para dejar escapar el aire cuando la presión llegue al límite fijado, teniendo la obligación los dueños o encargados de los expendios, de comprobar que esas válvulas funcionen

perfectamente en todo tiempo y de retirar del servicio el tanque o reparar su válvula, tan pronto como sufra algún desperfecto, debiéndose probar periódicamente.

Artículo 50.- Si entre la compresora y el recipiente de aire comprimido, se instala una válvula o llave de retención, será absolutamente indispensable que entre ella y la compresora se instale una válvula de seguridad.

Artículo 51.- No podrán utilizarse recipientes de aire comprimido, si no están provistos de un manómetro colocado en lugar visible, que indique la presión del aire que contiene cada depósito, debiendo conservarse este aparato en perfectas condiciones de funcionamiento.

Artículo 52.- En la parte más baja de cada depósito de aire comprimido, deberá instalarse una llave de purga para desalojar el aceite o el agua que pudiera haber entrado al recipiente. El purgado o desalojo del depósito se hará periódicamente.

Artículo 53.- La boca de succión de las compresoras deberán quedar lejos de los lugares donde el aire pueda estar cargado de vapores de gasolina u otros hidrocarburos, con objeto de que succione solamente aire puro. La entrada del aire al tanque de almacenamiento, deberá hacerse por la parte más alta de éste y la salida, por la parte más baja y no en el fondo del recipiente, que se reservará para la instalación de la llave de purga.

Artículo 54.- Las tuberías y conexiones deberán resistir una presión hasta de trescientas libras. Serán instaladas sólidamente y su longitud será lo más corta posible.

Artículo 55.- Las llaves de conexión a los motores de las compresoras, deberán instalarse fuera del lugar donde estén los tanques y las bombas de gasolina, dentro de cajas de seguridad que impidan que las chispas que se produzcan al conectar o desconectar puedan provocar un incendio.

Artículo 56.- Las rampas hidráulicas que se instalen en los expendios o depósitos de gasolina y lubricantes de estaciones de servicio, que sean destinadas a levantar vehículos, deberán tener un dispositivo de seguridad, que impida aun en caso de descompostura, su rápido descenso o el deslizamiento.

Artículo 57.- Las llaves y válvulas que hagan funcionar las rampas, no deberán colocarse debajo de ellas, sino a distancia suficiente para evitar que accidentalmente puedan ser movidas por las personas que estén trabajando debajo.

Artículo 58.- Queda prohibido obstruir la vía pública con cualquier objeto utilizado en el expendio.

CAPITULO VIII

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

Artículo 59.- Para construir un depósito de gasolina en algún local de los que se refiere este capítulo y que esté equipado con bomba en su interior, es condición indispensable que la entrada y salida de los automóviles que a él puedan acudir se haga con toda facilidad y sin que las maniobras correspondientes constituyan un peligro para los peatones o para los propios vehículos, quedando prohibido que éstos se estacionen sobre las banquetas o arroyo de la calle para aprovisionarse de gasolina, aceite, agua o aire comprimido.

Artículo 60.- Los locales a que se refiere el artículo anterior, deberán contar con rampas de acceso de un ancho mínimo de tres metros y estar dispuestas, en dirección a las bombas, no pudiéndose permitir que abarquen todo el frente del expendio.

Artículo 61.- Contiguas a cada rampa deberán instalarse sobre la orilla de la banqueta. señales en las que se lea claramente la palabra "Precaución", las cuales por la noche deberán ser perfectamente visibles por medio de iluminación artificial y pintura fosforescente.

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

Artículo 62.- Las pendientes que deban darse a los pisos de los expendios, se construirán hacia el interior del local o en forma tal que el agua procedente de la lluvia o del lavado o desperdicio de los automóviles, no escurra sobre las banquetas.

Artículo 63.- Se considerarán depósitos particulares de gasolina, los que se instalen en locales destinados a alguna industria, ya sea para usarse como combustible en sus maquinarias o bien en los automóviles y camiones propios de la negociación; en los locales donde se guarde los automóviles y camiones propios de alguna empresa industrial o comercial; en los locales donde se guarden los automóviles, cuando se destine para "demostrar" los coches en venta; y, en general, en todos aquellos locales donde se instalen tanques de gasolina destinada exclusivamente para usos particulares u oficiales.

Artículo 64.- Se necesitará permiso de la autoridad competente para almacenar gasolina para usos particulares, en cantidades mayores de cien litros.

Artículo 65.- Las instalaciones para el almacenamiento de gasolina destinada a usos particulares, en cantidades mayores de cien litros, deberán construirse de acuerdo con las disposiciones aplicables de este reglamento.

Artículo 66.- Queda estrictamente prohibida la venta al público de gasolina almacenada en los depósitos a que se refiere el artículo 63.

CAPITULO IX DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ACCESORIOS

Artículo 67.- Los locales de que trata este reglamento, deberán tener amplia ventilación y las puertas, ventanas y ventilas, en su caso, estarán diseñadas de manera que fácilmente puedan cerrarse cuando se hiciere necesario.

Artículo 68.- Cada expendio o depósito de gasolina, estará dotado de extinguidores de acción química por cada mil quinientos litros o fracción de capacidad del tanque o de los tanques respectivos, debiendo cumplir con los requisitos exigidos en la norma técnica.

Artículo 69.- En lugares visibles y distribuidos en número suficiente, se fijarán letreros indelebles y con pintura fosforescente relativos a seguridad e higiene, siendo obligación de los dueños y encargados de los expendios y depósitos vigilar el cumplimiento de esta disposición, a cuyo efecto podrán requerir la ayuda de la fuerza pública.

Artículo 70.- Después de haberse usado un extinguidor, deberá ser recargado de inmediato y colocado de nuevo en su lugar.

Artículo 71.- En las zonas de despacho de combustibles deberá proveerse un recipiente para el depósito de basura de cada isla. Este depósito deberá ser cerrado, con tapa de balancín y capacidad mínima de cuarenta litros.

Artículo 72.- En los recintos sanitarios en las gasolineras, deberán haber uno para cada sexo, los cuales deberán contar con protección visual hacia su interior, con acceso libre al público.

Artículo 73.- Los recintos sanitarios destinados a los empleados y al público de las gasolineras, deberán contener muebles sanitarios en buen estado, dotados de los accesorios que permitan su correcto funcionamiento, conforme al siguiente listado:

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

- II. Regadera con llaves de agua caliente y fría;
- III. Un perchero, una papelera de hojas sanitarias una jabonera de maroma con jabón líquido o un recipiente que contenga jabón en polvo o en pastilla. En cualquier momento se deberá contar con papel y jabón en cantidad suficiente;
- IV. Para el secado de manos deberá proveerse toalleros con toallas de papel o secadores de aire caliente; y
- V. Los baños deberán contar siempre con rollo de papel sanitario por cada retrete.

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

Artículo 74.- Los desechos sólidos provenientes de todos los recipientes, deberán ser vaciados diariamente

TRANSITORIOS

ARTICULO PRIMERO.- Los presentes reglamentos derogan todas las disposiciones sobre las materias que se opongan a los mismos.

ARTICULO SEGUNDO.- El Ejecutivo del Estado expedirá en uso de su facultad constitucional nuevas reglamentaciones en materia de salud pública, con el fin de alcanzar los objetivos de la Ley Estatal de Salud.

ARTICULO TERCERO.- Estos reglamentos entrarán en vigor al día siguiente de su publicación en el periódico oficial El Estado de Jalisco.

Dado en el Palacio del Poder Ejecutivo del Estado en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, a los 24 veinticuatro días del mes de marzo de 1988 mil novecientos ochenta y ocho.

El Gobernador Constitucional del Estado
Lic. Enrique Alvarez del Castillo

El Secretario General de Gobierno
Lic. Héctor F. Castañeda Jiménez

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

APROBACION: 24 DE MARZO DE 1988.

PUBLICACION: 26 DE MARZO DE 1988. SECCION II.

VIGENCIA: 27 DE MARZO DE 1988.