



MORELOS
2018 - 2024

Consejería Jurídica del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos.
Dirección General de Legislación.
Subdirección de Jurisprudencia.

Última Reforma: Texto original



**CONSEJERÍA
JURÍDICA**

REGLAMENTO MUNICIPAL DE SALUD PÚBLICA PARA EL MUNICIPIO DE HUITZILAC, MORELOS

OBSERVACIONES GENERALES.-

Aprobación	2003/06/18
Publicación	2003/08/20
Vigencia	2003/08/21
Expidió	H. Ayuntamiento Constitucional de Huitzilac, Morelos.
Periódico Oficial	4273 "Tierra y Libertad"



CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- El presente reglamento es de orden público e interés social, de observancia general y obligatoria en el Municipio de Huitzilac, Morelos; y tiene por objeto:

- I. Reglamentar las actividades de vigilancia sanitaria en el municipio de Huitzilac, Morelos;
- II. Promover una adecuada cultura de prevención sanitaria, con el objeto de evitar la propagación de enfermedades infecciosas;
- III. Establecer las medidas tendientes a combatir la propagación de enfermedades transmisibles por contacto sexual, manejo de alimentos, manejo de excretas, manejo de desperdicios industriales, manejo de basura orgánica e inorgánica, manejo de desperdicios médicos y demás actividades similares;
- IV. Establecer medidas de atención médica, preventiva y curativa;
- V. Reglamentar la supervisión sanitaria de las actividades de restaurantes, bares, centros nocturnos, cines, discotecas, antojerías, fondas, billares, baños públicos, lavanderías, mercados, taquerías, granjas, establos, rastros, vendedores ambulantes, y en general todas aquellas actividades comerciales que conlleven el manejo de alimentos, mediante la supervisión sanitaria;
- VI. Determinar obligaciones y responsabilidades a cargo de los sujetos y responsables de los establecimientos;
- VII. Apoyar los programas de salud ya establecidos;
- VIII. Fijar las normas a que deberá sujetarse el registro de los sujetos y establecimientos; y
- IX. Establecer las sanciones por las violaciones a las normas contenidas en el presente reglamento.

ARTÍCULO 2.- Para los efectos del presente reglamento se entiende por:

- I. Ley de Salud: La Ley de Salud del Estado de Morelos;
- II. Estado: El Estado de Morelos;



- III. Municipio: El municipio de Huitzilac;
- IV. Ayuntamiento: El Ayuntamiento Constitucional de Huitzilac;
- V. Dirección: La Dirección Municipal de Salud Pública;
- VI. Sujeto: Toda persona o personas que presten sus servicios en los establecimientos a que se refiere la fracción IV del artículo anterior;
- VII. Servicios de salud: Todas aquellas acciones que realice el Estado o el Ayuntamiento en beneficio de los sujetos y de la sociedad en general, dirigidas a proteger, promover y a restaurar la salud individual y de la colectividad;
- VIII. Regulación y control sanitario: Todos los actos que lleve a cabo el Ayuntamiento para ordenar o controlar el funcionamiento sanitario de las actividades que regula el presente reglamento;
- IX. Establecimiento: El lugar donde se realice en forma habitual la actividad regulada por este reglamento; y
- X. Usuario: El receptor de los servicios prestados por el sujeto.

ARTÍCULO 3.- Es competencia del Ayuntamiento a través de la Dirección, ejercer de manera coordinada con las autoridades de salud Federal y Estatal, la vigilancia y el control sanitario de los establecimientos que menciona este reglamento, mediante la realización de las acciones necesarias que tengan por objeto prevenir riesgos y daños a la salud de la población del municipio.

Dichas acciones consisten en el otorgamiento de las autorizaciones sanitarias, efectuar la vigilancia e inspección de los sujetos y establecimientos, así como el imponer las sanciones y en general desarrollar todos aquellos actos que permitan preservar el bienestar y la salud de los habitantes del Municipio.

CAPÍTULO II

DE LAS AUTORIDADES DE SALUD EN EL MUNICIPIO

ARTÍCULO 4.- El Ayuntamiento de Huitzilac contará con una Dirección Municipal de Salud Pública, la que tendrá las siguientes atribuciones:

- I. Prestar los servicios de vigilancia médica e inspección sanitaria de los sujetos y establecimientos;



- II. Evaluar sanitariamente las actividades que desarrollan los sujetos en los establecimientos;
- III. Otorgar autorizaciones sanitarias, previo examen de control sanitario;
- IV. Aplicar medidas de seguridad para el debido control sanitario;
- V. Proporcionar a las autoridades que lo requieran, información relativa a:
 - a) Los sujetos de los servicios de salud;
 - b) Las actividades llevadas a cabo por la Dirección con respecto a este Reglamento;
 - c) Los servicios de salud implementados;
 - d) Las medidas preventivas y correctivas tomadas por la Dirección; y
 - e) La regulación y el control sanitario de las actividades señaladas en este Reglamento.
- VI. Implementar programas de educación para la salud, dirigidos a los sujetos, a los usuarios y al público en general;
- VII. Prestar los servicios de orientación y vigilancia relacionados con la actividad;
- VIII. Implementar medidas tendientes a prevenir y controlar la propagación de las enfermedades transmisibles por contacto sexual, manejo de alimentos, manejo de excretas, manejo de desperdicios industriales, manejo de basura orgánica e inorgánica, manejo de desperdicios médicos y demás actividades similares;
- IX. Elaborar la información estadística relacionada con la actividad;
- X. Vigilar el cumplimiento del presente reglamento y demás disposiciones sanitarias;
- XI. Sancionar las conductas de los sujetos así como de terceros que contravengan el presente Reglamento; y
- XII. Las demás que les señalen otras leyes y demás ordenamientos aplicables.

ARTÍCULO 5.- En el ejercicio de sus atribuciones, la Dirección coordinará sus actividades y políticas con las Autoridades Federales y Estatales correspondientes.

CAPÍTULO III DE LA INSCRIPCIÓN Y REGISTRO DE LOS SUJETOS



ARTÍCULO 6.- Los sujetos a los que se refiere este reglamento, tienen la obligación de someterse a la regulación y control sanitario implementado por el Ayuntamiento y cumplir con todas las disposiciones relativas de este ordenamiento.

ARTÍCULO 7.- La Dirección contará con un registro en donde deberán inscribirse todos los sujetos cuya actividad se encuentre regulada por este reglamento. Al efecto, la Dirección procederá del modo siguiente:

- I. Identificará al sujeto de acuerdo con el procedimiento que determine la Dirección, tomando debida nota en el libro de control correspondiente;
- II. Efectuará las anotaciones necesarias en el registro de inspección sanitaria para los efectos de la estadística médica;
- III. Programará el reconocimiento médico de los sujetos, con la periodicidad necesaria, acorde con la actividad que desempeñen;
- IV. Expedirá, en su caso, la tarjeta de control sanitario municipal que deberá portar el sujeto durante el desarrollo de sus actividades;
- V. Mantendrá actualizado el registro con los cambios de domicilio, suspensión o reanudación de actividades, cancelación de registro y demás circunstancias que afecten a los sujetos; y
- VI. Informará a las autoridades competentes de la aparición de enfermedades que por su naturaleza o gravedad puedan afectar la salud de grupos de la población, a fin de tomar las medidas preventivas o correctivas que corresponda.

ARTÍCULO 8.- La tarjeta de control sanitario municipal deberá contener, además de la fotografía del sujeto, sus generales, un resumen de las disposiciones sanitarias y el estado de salud que reporte durante cada vez que sea objeto de reconocimiento médico.

CAPÍTULO IV

DE LAS OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y DE LOS SUJETOS



ARTÍCULO 9.- Todos los establecimientos que su actividad comercial conlleve al manejo de alimentos y bebidas, tienen la obligación de solicitar a su personal que cuente con tarjeta de control sanitario actualizada, en especial aquellos que tengan personal que se dedique al sexo servicio. Estos deberán acudir a la Dirección a realizar su registro y tramitar su tarjeta de control sanitario.

ARTÍCULO 10.- Los sujetos están obligados a someterse, por lo menos una vez por semestre, al reconocimiento médico ordinario para los fines de control sanitario; dicho reconocimiento se efectuará en los días, horario y lugar que establezca la Dirección. Los sujetos deberán presentarse al reconocimiento cuantas veces sea necesario y sujetarse a las restricciones o prescripciones que sobre el particular se les imponga.

ARTÍCULO 11.- Todos los sujetos están obligados a someterse a reconocimiento médico extraordinario en los siguientes casos:

- I. Cuando se presuma hayan contraído alguna enfermedad de las previstas en el artículo 13 fracción de este Reglamento;
- II. Cuando la Dirección lo juzgue conveniente, atendiendo razones de prevención de enfermedades epidémicas; y
- III. Cuando afirmen haberse restablecido de alguna enfermedad de las previstas en el artículo 13 de este reglamento.

ARTÍCULO 12.- Los sujetos que no puedan asistir al reconocimiento médico por causa de enfermedad, estarán impedidos para dar servicio al público.

ARTÍCULO 13.- Queda prohibida la actividad de los sujetos dentro de los establecimientos en los casos siguientes:

- I. Cuando no cuente con la autorización de control sanitario que debe expedir la Dirección;
- II. Si padecen algunas de las siguientes enfermedades:
 - a) Sífilis;
 - b) BLENORRAGIAS Y OTRAS ENFERMEDADES VENÉREAS;



- c) Herpes;
- d) Lepra;
- e) Tuberculosis;
- f) Sarna;
- g) Micosis profunda;
- h) Condilomas;
- i) Cólera, fiebre tifoidea, paratifoidea, hepatitis virales;
- j) Difteria, tosferina, sarampión, rubéola;
- k) Síndrome de inmunodeficiencia adquirida (SIDA); y
- l. Cualquier otro caso de enfermedad transmisible.

ARTÍCULO 14.- El sujeto que padezca alguna de las enfermedades previstas en el artículo 13 fracción II o alguna otra de carácter transmisible, están obligados a suspender el ejercicio de la actividad hasta que desaparezca el padecimiento.

ARTÍCULO 15.- Los sujetos deberán dar aviso a la Dirección respecto de su cambio de domicilio y de la suspensión o reanudación de su actividad y se encuentran en los casos previstos en el artículo 13 de este Reglamento, así como permitir el acceso a las instalaciones al personal autorizado por la Dirección.

CAPÍTULO V CANCELACIÓN DEL REGISTRO

ARTÍCULO 16.- Se cancelará definitivamente el registro de un sujeto en los casos siguientes:

- I. Cuando padezca alguna de las enfermedades incurables indicadas en el artículo 13 de este reglamento, a juicio de la Dirección; y
- II. Por la violación reiterada a las disposiciones contenidas en este ordenamiento.

ARTÍCULO 17.- Si la Dirección advierte que algún sujeto padece alguna de las enfermedades previstas en el artículo 13 de este reglamento, y persiste en desarrollar su actividad, consignará los hechos ante el Ministerio Público y se



procederá en consecuencia.

CAPÍTULO VI DE LOS REQUISITOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS

ARTÍCULO 18.- Todos los establecimientos, exceptuándose el caso de los vendedores ambulantes, contarán con las condiciones necesarias para el desempeño de su actividad, por lo que para los efectos del presente ordenamiento, los establecimientos que se comprenden en el artículo 1º en su fracción IV de este Reglamento, deberán cumplir los siguientes requisitos mínimos:

- I. Contar con licencia sanitaria respectiva y tenerla a la vista;
- II. Contarán con iluminación, ventilación y se mantendrán en condiciones higiénicas en las instalaciones; el material de los pisos, sanitarios y paredes será de fácil aseo, tales como: cemento, mosaico o pintura de aceite;
- III. Contarán con servicios de agua potable y drenaje, con sanitarios y lavabos, los cuales deberán conservarse aseados y desinfectados, además deberán contar con papel higiénico y con cesto con tapa para la recolección de basura;
- IV. Contar con cesto con tapa para la recolección de basura, en el área de servicio.

CAPÍTULO VII DE LOS EXPENDIOS DE ALIMENTOS

ARTÍCULO 19.- Los expendios de alimentos, ambulantes, semifijos y fijos, deberán reunir, por lo menos, los siguientes requisitos:

- I. Contar con licencia sanitaria, en caso de tratarse de comercio ambulante, la documentación equivalente;
- II. Los mostradores y mesas de trabajo deberán estar por lo menos a setenta centímetros del piso y ser de superficie lisa, dura y de material impermeable; en caso de ser metálicas deberán ser inoxidable;
- III. Los alimentos deberán estar protegidos con plásticos, vitrinas o charolas u



otros dispositivos de modo que estos no tengan contacto de insectos, corrientes de aire y polvo;

IV. Contar con facilidades para el lavado de manos para los clientes;

V. Deberán contar con recipientes para basura, fabricados con material no corrosivo, de capacidad suficiente, con tapadera y provistos de bolsas de plástico resistente; al concluir sus labores, la basura deberá ser eliminada en los sitios previstos para tal efecto;

VI. Los puestos deberán mantenerse siempre limpios y se utilizará en la manipulación de alimentos, pinzas, cucharas, cuchillos limpios y demás utensilios necesarios, evitando el contacto directo con las manos;

VII. Los puestos deberán contar con un depósito de agua potable, con capacidad mínima de veinte litros, con tapa y grifo; el agua que se use para el lavado de trastos y utensilios no podrá ser reutilizado;

VIII. Fumigar las instalaciones cuando menos una vez al año;

IX. Los trapos de limpieza deberán estar perfectamente desinfectados, debiéndoles sumergir en agua clorada;

X. El medio de transporte que se utilice para el acarreo y distribución del producto deberá estar construido de material que garantice su fácil limpieza y el equipo instalado deberá asegurar la conservación del producto e impedir su contaminación con insectos y polvo; los productos alimenticios no deberán ser transportados con otros productos que ofrezcan riesgo de contaminación; y

XI. Las personas encargadas de efectuar el cobro de los servicios evitarán el contacto directo con los alimentos, o en su defecto utilizar un guante o bolsa de plástico limpio para el manejo del dinero.

ARTÍCULO 20.- Los sujetos que elaboren alimentos, deberán cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

I. Deberán tener el pelo cubierto con gorro o cubre pelo, de preferencia color blanco;

II. Usar ropa de trabajo limpia y adecuada, además de portar bata, mandil o delantal sin manchas de color blanco o claro;

III. Mantener las manos limpias, con las uñas cortas, sin pintura, sin portar joyas en las manos, cuello o brazos;

IV. Evitar comer, beber, mascar, fumar, escupir, toser o estornudar en áreas de



elaboración y manejo de alimentos y bebidas; y
VI. Evitar manejar dinero durante la elaboración de los alimentos.

ARTÍCULO 21.- Para la elaboración de aguas frescas, raspados y paletas, se deberá observar las siguientes indicaciones:

- I. Deberá utilizarse agua potable o purificada;
- II. Los recipientes deberán contar con tapa para protegerlos del polvo e insectos;
- III. En su caso, los recipientes en que se expendan deberán ser desechables; y No deberán utilizar el agua preparada de días anteriores.

ARTÍCULO 22.- Para la elaboración de ensaladas, salsas y cócteles de frutas se observará lo siguiente:

Las verduras, hortalizas y frutas que se utilicen para su preparación deberán lavarse con agua potable antes de ser destinadas a la preparación y el consumo; las hortalizas deberán además desinfectarse antes de su uso con blanqueador doméstico disuelto en agua potable (dos gotas por litro de agua).

ARTÍCULO 23.- Al término de la venta, en caso de comercio ambulante, deberá observarse lo siguiente:

- I. El lugar donde el puesto haya sido colocado deberá ser aseado y la basura recogida;
- II. Los puestos deberán mantenerse siempre limpios; y
- III. Contarán con un depósito de agua purificada, con capacidad mínima de veinte litros, con tapa y grifo.

CAPÍTULO VIII DE LOS MERCADOS Y CENTROS DE ABASTO

ARTÍCULO 24.- La Dirección verificará que los mercados y centros de abasto cumplan con las disposiciones de este reglamento y las normas técnicas que se



emitan para tal efecto.

ARTÍCULO 25.- Los vendedores, locatarios y personas cuya actividad esté vinculada con el comercio en los mercados y centros de abasto, estarán obligadas a conservar las condiciones higiénicas indispensables para el mantenimiento de sus locales, y en el ejercicio de sus actividades se sujetarán a las disposiciones de este Reglamento.

CAPÍTULO IX DE LOS RASTROS

ARTÍCULO 26.- Para los efectos de este reglamento se entiende por "rastros" el establecimiento destinado al sacrificio de animales para el consumo público.

ARTÍCULO 27.- El funcionamiento del Rastro Municipal quedará a cargo de la autoridad municipal; si fuese concesionado a particulares, quedará a cargo del concesionario y bajo la verificación de la autoridad municipal; en ambos casos se sujetarán a lo dispuesto por este reglamento.

ARTÍCULO 28.- La autoridad municipal podrá conceder permiso provisional para el sacrificio de ganado, mientras no exista Rastro Municipal bajo la supervisión sanitaria de la Dirección.

ARTÍCULO 29.- Queda prohibido el sacrificio de animales en domicilios particulares o en la vía pública, cuando las carnes sean destinadas al consumo público, salvo en lo caso previsto por el ARTÍCULO 28 de este Reglamento.

ARTÍCULO 30.- Los animales deberán ser examinados en pie y en canal por la persona autorizada, la cual señalará qué carne puede destinarse a la venta y consumo del público.

ARTÍCULO 31.- Podrá sacrificarse ganado menor en domicilios particulares sólo en caso de que se destine la carne al consumo familiar.



ARTÍCULO 32.- Para el sacrificio de los animales se utilizarán métodos científicos y técnicos actualizados, con el objeto de impedir toda crueldad que cause sufrimiento innecesario a los animales.

ARTÍCULO 33.- La Dirección establecerá los requisitos sanitarios relativos al manejo, tratamiento, cuidado y conservación de los animales destinados al sacrificio.

ARTÍCULO 34.- La transportación de carne sólo podrá realizarse en vehículos que cumplan con las normas sanitarias que establezca la Dirección.

CAPÍTULO X DE LOS ESTABLOS Y GRANJAS

ARTÍCULO 35.- Corresponde al Ayuntamiento, a través de la Dirección Municipal de Salud Pública, delimitar el radio respecto de los lugares poblados donde no podrán ubicarse granjas o establos. La Dirección procurará la reubicación de los establecimientos de esta naturaleza que actualmente se localicen dentro de la zona urbana del municipio de Huitzilac.

ARTÍCULO 36.- Los establos y granjas tendrán las siguientes condiciones y requisitos sanitarios:

- I. Una nave para protección de los animales;
- II. Plancha de concreto amplia con respectivos bebederos y comederos;
- III. Adecuado tratamiento de los desechos;
Barda perimetral; y
- IV. Programa de limpieza del área.
- V. Los propietarios o encargados de establos y granjas, deberán presentar el certificado médico veterinario, cuando les sea requerido.

CAPÍTULO XI DE LOS BAÑOS PÚBLICOS



ARTÍCULO 37.- Para los efectos de este reglamento, se entiende por baños públicos el establecimiento destinado a usar el agua para el aseo corporal, deporte o uso medicinal, bajo la forma de baño y al que pueda concurrir el público; quedan incluidos en la denominación de baños, los llamados "de vapor" y "de aire caliente".

ARTÍCULO 38.- La apertura y actividad de estos establecimientos estará sujeta a la verificación y control sanitario de la Dirección así como a las normas técnicas correspondientes.

CAPÍTULO XII DEL CONTROL DE LOS ANIMALES DOMÉSTICOS

ARTÍCULO 39.- Para los efectos de este Reglamento se entiende por control de los animales domésticos a los operativos establecidos en la implantación de programas de vacunación, eliminación y esterilización, con el propósito de contribuir a la prevención y control de la rabia animal y otras enfermedades infecciosas para el ser humano.

ARTÍCULO 40.- La Dirección contará con una jefatura de Departamento de control sanitario de los animales domésticos, misma que tendrá las siguientes funciones:

- I. Atender quejas sobre animales agresores;
- II. Capturar animales agresores y callejeros;
- III. Observar clínicamente a los animales capturados dentro de un lapso de cuarenta y ocho horas, en caso de que no porten identificación y/o placa de vacunación; los que cuenten con este requisito, serán observados por un lapso de setenta y dos horas; la autoridad sanitaria se reserva el tiempo de observación con respecto a aquellos animales que sean declarados enfermos o portadores del virus de la rabia;
- IV. Implementar programas de vacunación para los animales que sean llevados voluntariamente por sus propietarios, así como a aquellos que hayan sido capturados y reclamados por su propietario, a costa del mismo, dentro del lapso señalado en la fracción anterior. Así como con el auxilio de las autoridades



auxiliares implementará el programa antes señalado, en cada una de las poblaciones del Municipio.

V. Efectuara el sacrificio de animales callejeros o de aquellos que sean llevados voluntariamente por sus propietarios, con métodos científicos y técnicos actualizados y específicos, con el objeto de impedir toda crueldad que cause sufrimiento innecesario a los animales; se procederá en igual forma con aquellos animales que habiendo cumplido el lapso de observación, no hayan sido reclamados por sus propietarios o éstos así lo soliciten;

VI. Llevar a cabo programas permanentes de esterilización, captura y sacrificio de animales callejeros o aquellos llevados voluntariamente por sus propietarios en coordinación con las asociaciones protectoras de animales, asociaciones ecológicas y demás agrupaciones civiles que deseen participar en éstos;

VII. Obtener los diagnósticos de rabia por medio de análisis de laboratorio;

VIII. Canalizar a las personas agredidas a la institución médica correspondiente, para su tratamiento oportuno;

IX. Las demás que les señale el Ayuntamiento, las Autoridades Estatales o Federales de Salud y demás ordenamientos legales aplicables.

ARTÍCULO 41.- Los propietarios de animales estarán obligados a hacerlos vacunar por las autoridades sanitarias o servicios particulares así como conservar los comprobantes de vacunación de su mascota. La Dirección considerará una sanción al propietario que de forma permanente mantenga a su mascota o guardián fuera de su domicilio.

ARTÍCULO 42.- En caso de que un animal cause lesión por mordedura a una persona, el propietario tendrá la obligación de asumir los gastos que genere la atención médica del mismo, permitiendo la vigilancia del animal durante un lapso de quince días.

ARTÍCULO 43.- Los propietarios de mascotas tendrán la obligación de cumplir con las siguientes condiciones y requisitos sanitarios:

- I. Asear a sus mascotas por lo menos una vez al mes;
- II. Contar con un área de estancia de por lo menos dos metros cuadrados por



- animal con bebedero y comedero;
- III. El área de estancia deberá estar protegida para evitar que invadan otras propiedades;
- IV. Deberán tener un adecuado tratamiento de los desechos sólidos y líquidos;
- y
- V. Un programa de limpieza del área.

ARTÍCULO 44.- La autoridad sanitaria municipal mantendrá campañas permanentes de orientación a la población, enfocada a la vacunación y control de animales domésticos, sobre todo en aquellos susceptibles de contraer rabia.

CAPÍTULO XIII DE LOS RESIDUOS PELIGROSOS BIOLÓGICO INFECCIOSOS QUE SE GENEREN EN ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTEN ATENCIÓN MÉDICA

ARTÍCULO 45.- La clasificación, separación, envasado, almacenamiento, recolección, transporte, tratamiento y disposición final de los residuos peligrosos biológico infecciosos que se generen dentro del municipio de Huitzilac, en establecimientos que presten atención médica, tales como hospitales y consultorios médicos, así como laboratorios clínicos, laboratorios de producción de biológicos, de enseñanza y de investigación, tanto humanos como veterinarios, se sujetarán obligatoriamente a la Norma Oficial Mexicana que expidan las autoridades sanitarias y ecológicas correspondientes.

CAPÍTULO XIV DE LOS ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS PARA EL HOSPEDAJE

ARTÍCULO 46.- La Dirección realizará la verificación sanitaria de los establecimientos destinados para el hospedaje, que conforme a este Reglamento y otras disposiciones legales corresponda.

CAPÍTULO XV DE LA PROTECCIÓN DE LOS NO FUMADORES



ARTÍCULO 47.- Es de orden público e interés general la protección de la salud de las personas no fumadoras de los efectos de la inhalación involuntaria de humos producidos por la combustión de tabaco, en cualquiera de sus formas, en locales cerrados y en los establecimientos que señala este propio reglamento, así como en los vehículos de servicio público de transporte colectivo de pasajeros en el municipio de Huitzilac.

ARTÍCULO 48.- En los locales cerrados, salas de espera de hospitales y clínicas y establecimientos en los que se expendan alimentos al público para su consumo, los propietarios, poseedores o responsables de la negociación de que se trate, deberán establecer, tomando en consideración la demanda de los usuarios, secciones destinadas para no fumadores y para quienes fumen durante su estancia en los mismos.

Dichas secciones deberán contener identificación con señalización en lugares visibles al público concurrente y contar con ventilación apropiada. La señalización deberá tener las características que fije la Dirección.

Quedan exceptuados de esta obligación los propietarios, poseedores o encargados de cafeterías, hosterías y negociaciones expendedoras de alimentos cuyo total de mesas no rebase el número de ocho.

ARTÍCULO 49.- Se establece la prohibición de fumar en:

- I. Cines, teatros y auditorios cerrados a los que tenga acceso el público en general, exceptuando las áreas de fumadores ubicadas en los vestíbulos;
- II. Hospitales, centros de salud, auditorios, bibliotecas, salas de espera y, cualquier otro lugar cerrado de las instituciones médicas;
- III. Los vehículos de servicio público de transporte colectivo de pasajeros que circulen en el municipio de Huitzilac;
- IV. Las oficinas públicas municipales en las cuales se proporcione atención directa al público;
- V. Las tiendas de autoservicio, almacenes, así como las áreas de atención al



público de las oficinas bancarias, financieras, industriales, comerciales o de servicios; y

VI. Los auditorios, bibliotecas y aulas de clase de las escuelas de educación inicial, jardines de niños, educación especial, primarias, secundarias y media superior.

ARTÍCULO 50.- En la vigilancia del cumplimiento de las disposiciones contenidas en este Capítulo, participarán, además de la Dirección:

I. Los propietarios, poseedores o responsables y empleados de los locales cerrados, establecimientos y medios de transporte a que se refieren los artículos que anteceden; y

II. A las asociaciones de padres de familia de las escuelas e institutos públicos y privados.

ARTÍCULO 51.- Los propietarios, poseedores o responsables de los locales cerrados y establecimientos de que se trate, establecerán en forma conjunta con sus empleados el procedimiento para vigilar el que no se fume fuera de las secciones destinadas a fumadores; en caso de haberlas, invitarán a dichos fumadores a dejar de fumar o a cambiarse a la sección indicada. En caso de negativa, podrán negar la prestación del servicio.

ARTÍCULO 52.- Los propietarios, poseedores o responsables de los vehículos del servicio público de transporte colectivo de pasajeros, fijarán en el interior y exterior de los mismos, carteles, letreros o calcomanías que indiquen la prohibición de fumar; en caso de que algún pasajero se niegue a cumplir con la prohibición señalada, se le invitará a abandonar el vehículo.

En el caso de vehículos para transporte individual o taxis, será facultad del conductor determinar si en el mismo se autoriza fumar o no a los pasajeros, debiendo colocar un letrero visible en ese sentido.

ARTÍCULO 53.- Los integrantes de las asociaciones de padres de familia de las escuelas e institutos públicos y privados, podrán vigilar de manera individual o



colectiva que se cumpla con la prohibición de fumar en las aulas, bibliotecas, auditorios y demás instalaciones a las que deban acudir los alumnos y el personal docente de las respectivas instituciones educativas.

ARTÍCULO 54.- El H. Ayuntamiento de Huitzilac, en coordinación con las autoridades sanitarias federales y estatales, promoverá la realización de campañas de concientización a fin de que se establezcan modalidades similares a las que se refiere este capítulo en:

- I. Las oficinas de las unidades administrativas, órganos y entidades en donde se atienda al público de las dependencias de la Administración Pública Federal y Estatal ubicadas en el Municipio de Huitzilac;
- II. Oficinas y despachos privados;
Auditorios, salas de juntas y conferencias del sector privado;
- III. Restaurantes, cafeterías y demás instalaciones de las empresas privadas distintas a las señaladas en este capítulo;
Instalaciones de las instituciones educativas privadas y públicas que cuenten con niveles de educación superior; y
Medios de transporte colectivo al servicio de empresas privadas o escuelas.

CAPÍTULO XVI DE LAS INSPECCIONES

ARTÍCULO 55.- Para vigilar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en este reglamento, la Dirección podrá llevar a cabo las inspecciones necesarias, sin perjuicio de las facultades que por ley le correspondan a otras dependencias Federales o Estatales.

ARTÍCULO 56.- Las inspecciones se sujetarán a lo señalado por el artículo 165 de la Ley Orgánica Municipal.

CAPÍTULO XVII INFRACCIONES, SANCIONES Y RECURSOS



ARTÍCULO 57.- Las violaciones a los preceptos de este reglamento serán sancionadas administrativamente por la Dirección, sin perjuicio de la consignación de los hechos a las autoridades competentes, cuando sean constitutivos de delitos.

ARTÍCULO 58.- Para los efectos de este Reglamento, las sanciones administrativas consistirán en:

- I. Multa;
- II. Clausura temporal o definitiva;
- III. Revocación de la tarjeta de control sanitario municipal; y
- IV. Suspensión de actividades.

ARTÍCULO 59.- Al imponer una sanción, la Dirección fundará su resolución tomando en cuenta:

- I. La gravedad de la infracción;
- II. Los daños que se hubieren producido o pudieran producirse en la salud de terceros;
- III. La reincidencia o habitualidad en la comisión de las violaciones a las normas reglamentarias en que hubiere incurrido el infractor.

ARTÍCULO 60.- Se sancionará con multa equivalente de diez a cien veces el salario mínimo general diario vigente en la zona, la violación de las disposiciones contenidas en los artículos 6 y 13, fracción I y II, de este Reglamento. Igual multa se aplicará a los propietarios de los establecimientos que su actividad conlleve al manejo de alimentos y bebidas que infrinjan violación al ARTÍCULO 9, y a los propietarios, poseedores o responsables de los establecimientos y vehículos a que se refieren los artículos 47, 48 y 49 de este Reglamento, en caso de que no se fijen las señalizaciones previstas en los artículos 48 y 52.

ARTÍCULO 61.- Las personas que fumen en los lugares prohibidos por este reglamento, serán sancionadas con multa equivalente de uno a tres veces el importe del salario mínimo general vigente en la zona, excepto si el infractor fuese



jornalero, obrero o trabajador, en cuyo caso el importe de la multa no excederá del equivalente a un día de su salario o jornal.

ARTÍCULO 62.- Se sancionará con multa equivalente de cincuenta hasta ciento cincuenta veces el salario mínimo general diario vigente en la zona, la violación de las disposiciones contenidas en los artículos 10 y 11.

ARTÍCULO 63.- Las infracciones no previstas en este capítulo, serán sancionadas con multa equivalente de diez a quinientas veces el salario mínimo general diario vigente en la zona, atendiendo a las reglas de calificación previstas en el artículo 59.

ARTÍCULO 64.- En caso de reincidencia se sancionará con nueva multa, duplicándose el mínimo y el máximo en las bases de imposición indicadas en los preceptos que anteceden.

ARTÍCULO 65.- Procederá la clausura temporal o definitiva, o la revocación de la tarjeta de control sanitario municipal, según la gravedad de la infracción y las características de la actividad o establecimiento, en los siguientes casos:

- I. Cuando por la violación habitual de las disposiciones de este Reglamento, se ponga en peligro la salud de las personas;
- II. Cuando dentro del establecimiento que por su actividad tenga prohibida la entrada a menores de edad, sea sorprendida la presencia de estos en el interior;
- III. Cuando se compruebe que las actividades que se realizan en un establecimiento violan las disposiciones de este reglamento, constituyendo un grave peligro para la salud.

ARTÍCULO 66.- Se entiende por reincidencia la violación a la misma disposición de este reglamento, por parte del mismo infractor, dos o más veces dentro del período de un año, contado a partir de la fecha en que se hubiere notificado la sanción inmediata anterior.



Se entiende por habitualidad la violación reiterada a las disposiciones de este Reglamento, dentro del período de un año contado a partir de la fecha en que se hubiere notificado la sanción inmediata anterior.

ARTÍCULO 67.- La aplicación de las multas será sin perjuicio de que la Dirección dicte las medidas de seguridad que procedan, hasta en tanto se subsanen las irregularidades.

ARTÍCULO 68.- En contra de los actos, resoluciones y acuerdos dictados, ordenados, ejecutados o que traten de ejecutar las autoridades sanitarias municipales, procederán los recursos previstos por los artículos 168 a 177 de la Ley Orgánica Municipal.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad", órgano del Gobierno del Estado de Morelos.

SEGUNDO.- Los sujetos, a que se refiere este reglamento contarán con un término de sesenta días naturales contados a partir de la fecha en que entre en vigor, para obtener su tarjeta de control sanitario municipal.

TERCERO.- Los establecimientos y los expendios de alimentos ambulantes y semifijos, que no cuenten con las instalaciones adecuadas en términos de este reglamento, deberán regularizarse en un período no mayor de dos meses contados a partir de la fecha en que entre en vigor.

CUARTO.- Los locales, establecimientos y vehículos del servicio de transporte colectivo de pasajeros que operen en el Municipio de Huitzilac, a los que se refiere el Capítulo XV de este Reglamento, contarán con un término de sesenta días contados a partir de la fecha en que entre en vigor para fijar la señalización correspondiente y destinar áreas para no fumadores.



QUINTO.- Los propietarios de animales domésticos con carácter de mascota o guardián, y animales de crianza destinados a la venta y matanza y consumo familiar y del público y que no cumplan con los lineamientos marcados en los Capítulos X y XII, respectivamente, dispondrán de un término de sesenta días contados a partir de la fecha en que entre en vigor.

Dado en el Salón de Cabildos del Palacio Municipal de Huitzilac, Estado de Morelos, a los 18 días del mes de Junio de dos mil tres.

“SUFRAGIO EFECTIVO, NO REELECCIÓN”
ING. EMILIO GARCÍA GUERRERO
PRESIDENTE MUNICIPAL CONSTITUCIONAL
C. JUAN VILLALBA CUETO
SÍNDICO PROCURADOR
C. RODRIGO HERNÁNDEZ VÁZQUEZ
REGIDOR DE HACIENDA
C. FRANCISCO HERNÁNDEZ DÍAZ
REGIDOR DE OBRAS PÚBLICAS
C. JOSÉ CARMEN A. MEZA VILLAMARES
REGIDOR DE ECOLOGÍA
L.E.A.N. JAIME FLORES ESQUIVEL
SECRETARIO GENERAL DE GOBIERNO
RÚBRICAS.