

**GOBIERNO DEL ESTADO
PODER EJECUTIVO**

DECRETO NÚMERO 296

CIUDADANO PATRICIO JOSÉ PATRÓN LAVIADA, GOBERNADOR DEL ESTADO DE YUCATAN, A SUS HABITANTES HAGO SABER:

EN USO DE LA FACULTAD QUE CONCEDE AL EJECUTIVO DEL ESTADO EL ARTÍCULO 55 FRACCIÓN II DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO Y CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 1, 2, 4, 5, 6, 7 INCISO A FRACCIÓN I, 8, 15, 98, 105, 159, 168, 172 Y DEMÁS RELATIVOS DE LA LEY DE SALUD DEL ESTADO DE YUCATÁN, CONTENIDA EN EL DECRETO NÚMERO 470 DE FECHA 14 DE MARZO DE 1992, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DEL GOBIERNO DEL ESTADO EL 16 DEL MISMO MES Y AÑO, Y

C O N S I D E R A N D O:

PRIMERO: Que por decreto del Congreso de los Estados Unidos Mexicanos publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 3 de febrero de 1983, se adicionó un párrafo al artículo 4° de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, para establecer el derecho a la protección de la salud como garantía social de todo individuo.

SEGUNDO: Que con la finalidad de establecer las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud, el Congreso del Estado aprobó el 14 de marzo de 1992, la Ley de Salud del Estado de Yucatán, misma que a la fecha se encuentra vigente.

TERCERO: Que la ley mencionada reconoce que la salud no solo es un valor biológico, sino un bien social y cultural que el Estado no puede proteger, acrecentar, ni mucho menos restaurar, sin la participación activa de la sociedad en general, y del hombre en particular.

CUARTO: Que entre otras atribuciones, corresponde al Ejecutivo Estatal ejercer la verificación y control sanitarios de los establecimientos que expenden al público alimentos y bebidas en general, al tenor de lo dispuesto por la fracción I del apartado A del artículo 7 de la comentada Ley de Salud, como herramienta y sustento en la consecución de la salud de la población.

QUINTO: Que el sistema de control y vigilancia sanitarios tiene como finalidad establecer los mecanismos de regulación y verificación de los productos, servicios y establecimientos a que se refieren los títulos décimo primero y décimo cuarto de la Ley de Salud del Estado de Yucatán, con el propósito de evitar un riesgo a la salud de las personas.

SEXTO: Que el control y vigilancia sanitaria de los establecimientos que expenden alimentos y bebidas en general en esta entidad federativa, corresponde al organismo público descentralizado Servicios de Salud de Yucatán, por lo que se hace indispensable que éste cuente con los instrumentos reglamentarios necesarios para realizar eficazmente sus funciones.

SÉPTIMO: Que el abuso en la ingestión de bebidas alcohólicas y el consumo de tabaco, son factores que ocasionan graves daños a la salud de los individuos, e incluso, son causa de la

desintegración familiar, por lo que su control debe orientarse a la moderación en su consumo, de manera especial con respecto a la juventud.

OCTAVO: Que la modernización de la regulación sanitaria en nuestro Estado requiere de la interacción de esfuerzos entre la sociedad en general y las autoridades, lo que permite al gobierno fortalecer sus labores en la materia, generando nuevas formas de colaboración con mayores alcances, constituyendo un recurso de gran riqueza para la obtención de mejores resultados que beneficien la salud de nuestra población.

NOVENO: Que para alcanzar los objetivos señalados en la Ley de Salud del Estado de Yucatán y evitar el deterioro de la salud de las personas, es necesario contar con un reglamento específico en la materia.

Siendo la facultad reglamentaria propia del Poder Ejecutivo, quien la ejerce para proveer en la esfera administrativa la exacta observancia de la ley, he tenido a bien expedir el siguiente:

**REGLAMENTO DE CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE
EXPENDEN
ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GENERAL EN YUCATÁN**

**TÍTULO PRIMERO
DISPOSICIONES GENERALES**

CAPÍTULO ÚNICO

ARTÍCULO 1.- Este reglamento, que tiene por objeto proveer en la esfera administrativa el cumplimiento de la Ley de Salud del Estado de Yucatán, en lo relativo al control y vigilancia sanitaria de los establecimientos que expenden alimentos y bebidas, es de aplicación general en esta entidad federativa y sus disposiciones son de orden público e interés social.

ARTÍCULO 2.- Compete al Poder Ejecutivo del Estado, por conducto de los Servicios de Salud de Yucatán como Autoridad Sanitaria, la aplicación y vigilancia del presente reglamento. También se consideran autoridades sanitarias a la Secretaría de Salud del Gobierno Federal, en el ámbito de competencia que le confiere la Ley General de Salud, y a los ayuntamientos en sus respectivas jurisdicciones.

Las demás dependencias y entidades públicas que actúen en Yucatán, coadyuvarán con los Servicios de Salud de Yucatán en la vigilancia del cumplimiento de este reglamento. La

participación de las autoridades municipales, en el ámbito de sus jurisdicciones, estará determinada por los convenios que en la materia celebren con el Estado, sin perjuicio de que Servicios de Salud de Yucatán desarrolle acciones de control y vigilancia sanitaria en los municipios, para evitar riesgos o daños a la salud de la población.

ARTÍCULO 3.- Para efectos del presente reglamento se entiende por:

I.- ORGANISMO.- A Servicios de Salud de Yucatán, Organismo Público Descentralizado creado por decreto publicado en el Diario Oficial del Gobierno del Estado de fecha 13 de diciembre de 1996;

II.- LEY.- La Ley de Salud del Estado de Yucatán.

III.- GOBIERNO DEL ESTADO.- El Gobierno del Estado de Yucatán.

IV.- NORMA OFICIAL.- La Norma Oficial Mexicana aplicable al caso concreto.

V.- ESTABLECIMIENTOS: Aquellos locales en los que se desarrolle el proceso de los productos o las actividades y servicios a que se refiere este reglamento, incluyendo sus instalaciones, dependencias y anexos, estén cubiertos o descubiertos, sean fijos o móviles.

VI.- ALIMENTOS.- Aquellas substancias o productos sólidos o semisólidos, naturales o transformados que proporcionen al organismo humano elementos para su nutrición.

VII.- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS.- Aquellas bebidas, aún las industrializadas y endulzadas, que deben estar preparadas con agua potable, purificada o gasificada, a la que se haya agregado aditivos, saborizantes naturales o sintéticos y colorantes autorizados, adicionados o no de jugo o pulpa de frutas, que puedan contener bióxido de carbono y menos del 2 % de alcohol etílico, así como las que para su venta o suministro al público requieren estar protegidas con envases de cierre hermético para prevenir su contaminación. Se incluyen en éstas el agua envasada para consumo humano.

VIII.- BEBIDAS ALCOHÓLICAS.- Aquellas que contengan alcohol etílico en una proporción del 2 % al 55 % en volumen. Los contenidos alcohólicos se entenderán referidos a la escala GAY LUSSAC, o sea, alcohol por ciento de volumen a 15 grados centígrados, siendo su abreviatura G.L.; considerándose como de bajo contenido alcohólico aquellas cuya graduación se encuentre entre los 2° G.L. y los 6° G.L.

IX.- CONTROL SANITARIO.- El conjunto de acciones de orientación, educación, muestreo, verificación y, en su caso, aplicación de medidas de seguridad y sanciones que ejerce el Organismo en su carácter de autoridad sanitaria, basándose en lo establecido por la Ley y otras normas aplicables.

X.- PROCESO.- Conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de alimentos y bebidas en términos de este reglamento.

XI.- RIESGO.- Probabilidad de que se desarrolle cualquier propiedad biológica, química o física que cause daño a la salud del consumidor.

XII.- DETERMINACIÓN SANITARIA.- Documento resultado del acto jurídico-administrativo a través del cual, el Organismo, como Autoridad Sanitaria, permite que en un establecimiento se expendan al público bebidas alcohólicas, en los casos, con los requisitos y las modalidades de giro de funcionamiento, que determine este ordenamiento.

XIII.- COCINA DEPARTAMENTALIZADA.- Área de un establecimiento destinada a la preparación, manejo y guisado de los alimentos, que cuenta con los departamentos que señala este reglamento. Las cocinas departamentalizadas necesariamente deberán contar, cuando menos, con los siguientes departamentos o secciones debidamente señalizados: Praelaboración, donde se prepararán los alimentos en cuanto a su descongelamiento, corte y limpieza; Transelaboración, en donde se guisan, aderezan y condimentan los alimentos, misma que deberá contar con un mecanismo para evitar la acumulación de humos y olores; y Postelaboración, en donde, una vez concluido su guisado, se colocan los alimentos en porciones individuales antes de servirlos a los comensales.

Cada una de las secciones contará con tarja de acero inoxidable y la cocina deberá contar con una mesa de trabajo de acero inoxidable y un lavabo para manos independiente de los que sirvan para la limpieza de los alimentos.

XIV.- PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.- Acción de someter los alimentos a uno o más de los siguientes procedimientos: mecánico, como picado, mezclado, entre otros; físico-químicos como calor húmedo o seco, de fritura, enfriamiento o congelación, todo ello para su consumo.

XV.- ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.- Conjunto de actividades relativas a la transformación de un alimento por medio de diversos tipos de procesos, a fin de obtener el producto deseado.

XVI.- ANIMALES NO SACRIFICADOS.- Son los animales que han muerto sin haber pasado por el proceso de sacrificio realizado en un rastro. La disposición de éstos queda a criterio del médico veterinario del Organismo o aprobado por éste, pudiendo ser: a planta de rendimiento para su aprovechamiento para harina de carne y/o desnaturalización e incineración.

ARTÍCULO 4.- Se consideran actividades y servicios regulados en este reglamento:

- I.- Los que por estar relacionados con el consumo de alimentos y bebidas, impliquen un riesgo para la salud humana;
- II.- Los que se relacionen con el control de la condición sanitaria de los alimentos y bebidas y tengan repercusiones en la salud humana;
- III.- Los comprendidos en el proceso de los productos a que se refieren las fracciones VI, VII y VIII del artículo 3 de este reglamento;
- IV.- Los que se realizan o presten en los establecimientos comprendidos en este reglamento, y
- V.- Los demás que preste cualquier persona y que tengan repercusión en la salud humana.

TÍTULO SEGUNDO DE LOS ESTABLECIMIENTOS

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 5.- Los establecimientos a que se refiere este título, que por la modalidad de su giro expendan o suministren al público bebidas alcohólicas, requerirán para su operación de determinación sanitaria.

Los demás establecimientos únicamente darán, por escrito, aviso de inicio de operaciones al Organismo en los términos de este reglamento.

ARTÍCULO 6.- La determinación sanitaria expresará la ubicación del establecimiento, el horario y las modalidades de funcionamiento, al tenor de lo dispuesto por el artículo 174 de la Ley.

ARTÍCULO 7.- La determinación sanitaria a que aluden los artículos anteriores será expedida en dos tantos por el titular del Organismo. Dicha determinación será válida por un año contado a partir de la fecha de su expedición.

Las determinaciones sanitarias se otorgarán a la persona física o moral que acredite ser responsable legal del establecimiento correspondiente y son intransferibles, previendo el caso de fallecimiento en dicho documento deberá asentarse el nombre del beneficiario.

Se considera que la transferencia y el uso indebido de las determinaciones sanitarias constituyen un riesgo de daño para la salud humana y serán motivo para su inmediata revocación.

La resolución de revocación surtirá efectos, en su caso, de clausura definitiva del establecimiento a que se refiera la determinación sanitaria revocada.

ARTÍCULO 8.- El original de la determinación sanitaria deberá colocarse en lugar visible del establecimiento autorizado, para el conocimiento de los usuarios y de las demás autoridades.

ARTÍCULO 9.- El interesado deberá solicitar la expedición de una determinación sanitaria en la forma oficial que al efecto proporcione el Organismo. A la solicitud deberá acompañar los documentos que contengan la información necesaria para resolver la petición, debiendo en todo caso acreditar.

I.- Contar con la autorización del uso del suelo del inmueble en el que pretenda instalar el establecimiento, expedida por la autoridad correspondiente, debidamente comprobada con el recibo de ingresos municipales;

II.- Estar en posesión legal del inmueble en el que pretende instalar el establecimiento; y

III.- Haber cumplido con el requisito de inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes y en los registros hacendarios estatal y municipal.

ARTÍCULO 10.- El Organismo dispondrá de un plazo de cuarenta días hábiles contados a partir de la recepción de la solicitud del interesado, para notificar la resolución que haya recaído a la misma. El plazo a que se refiere este artículo se interrumpirá si el Organismo requiere de manera expresa al solicitante documentos, aclaraciones o informaciones adicionales. En caso de que el interesado no proporcione los mismos en el término concedido, se tendrá por no presentada la solicitud. Transcurrido dicho plazo, sin que se haya notificado al interesado la resolución, se entenderá negado el otorgamiento de la determinación sanitaria.

ARTÍCULO 11.- Sólo procederá el otorgamiento de la determinación sanitaria cuando el solicitante hubiere satisfecho los requisitos, términos y condiciones que para tal efecto determinen la Ley, este reglamento y las demás normas relativas, debiendo cubrir, en su caso, los derechos correspondientes.

En los casos no previstos en este reglamento, el Organismo podrá otorgar la determinación sanitaria, fundando debidamente el otorgamiento, siempre y cuando no se viole la Ley.

ARTÍCULO 12.- El interesado deberá solicitar la revalidación de su determinación sanitaria, cuando menos con treinta días naturales de antelación a su vencimiento, la que se autorizará cuando se siga cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y con los requisitos siguientes:

I.- Acreditar la posesión legal del predio donde funciona el establecimiento;

II.- Exhibir el original de la determinación sanitaria; y

III.- Acreditar la personalidad del solicitante.

Se procederá a la baja de la determinación sanitaria cuando no se solicite oportunamente su revalidación o cuando ésta sea negada.

Las solicitudes de revalidación se resolverán en un plazo de sesenta días naturales contados a partir de la recepción de la solicitud, sujeto a las interrupciones a que se refiere el artículo 10 de este reglamento. Transcurrido el plazo a que se refiere este artículo sin que se dicte y notifique la resolución correspondiente, se entenderá negada la revalidación.

ARTÍCULO 13.- A efecto de coadyuvar efectivamente en las acciones derivadas del programa contra el alcoholismo y el abuso de bebidas alcohólicas, el Organismo podrá negar las solicitudes de determinación sanitaria y de cambio de ubicación de cantina que le presenten, independientemente de que satisfagan los requisitos necesarios.

Se concede acción popular para denunciar ante la autoridad competente a los establecimientos o individuos que comercien o expendan ilícitamente bebidas alcohólicas.

ARTÍCULO 14.- La acción popular a que se refiere el artículo anterior, podrá ejercitarla cualquier persona, para lo cual deberá:

I.- Denunciar los hechos, actos u omisiones ante la autoridad sanitaria, por escrito o de manera verbal;

II.- Proporcionar los datos que permitan identificar y localizar los establecimientos donde se comercie o expendan ilícitamente bebidas alcohólicas.

Las denuncias verbales podrán hacerse por comparecencia personal del interesado proporcionando los datos que le sean requeridos por la autoridad sanitaria competente.

ARTÍCULO 15.- La autoridad sanitaria informará al denunciante de la acción a que se refiere el artículo anterior la atención que le dé a su denuncia.

ARTÍCULO 16.- El aviso de inicio de operaciones a que se refiere el segundo párrafo del artículo 5 de este reglamento deberá darse dentro de los quince días siguientes a la fecha de apertura y contener los siguientes datos y estar acompañado de la documentación comprobatoria:

- I.- Nombre y domicilio de la persona, física o moral, propietaria del establecimiento, mismo que se entenderá como domicilio señalado para oír y recibir notificaciones;
- II.- Dirección del establecimiento donde se realiza el proceso;
- III.- Fecha de inicio de operaciones;
- IV.- Acreditar haber cumplido con el requisito de inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes y en los registros hacendarios estatal y municipal; y
- V.- Descripción de los procesos utilizados, señalando la línea de productos que se comercializarán.

ARTÍCULO 17.- Todo cambio de propietario, de razón social o denominación, cesión de derechos, de productos o la fabricación de nuevas líneas, respecto de los establecimientos que no requieran determinación sanitaria, deberá ser comunicado al Organismo en un plazo no mayor de treinta días naturales, contados a partir de la fecha en que se hubiese realizado.

ARTÍCULO 18.- Cuando el propietario de un establecimiento pretenda darlo de baja, deberá comunicarlo al Organismo, cuando menos cinco días antes de la fecha en que deje de funcionar, salvo caso fortuito o de fuerza mayor.

Las bajas temporales se autorizarán solamente cuando se justifiquen a juicio de la autoridad sanitaria.

ARTÍCULO 19.- Los establecimientos a que se refiere este reglamento, según su giro de funcionamiento, se clasifican en:

- I.- Los que no requieren de determinación sanitaria.

A).- Establecimientos que expenden alimentos no preparados:

1. Carnicería.
2. Expendio de aves autorizadas para consumo humano.
3. Expendio de pescados y mariscos.
4. Expendio de carne de equino.
5. Expendio de frutas y legumbres.
6. Expendio de huevo.

B).- Establecimientos que expenden alimentos y bebidas preparados:

1. Tienda de abarrotes.
2. Establecimiento de servicios de preparación de alimentos para banquetes.
3. Expendio de chicharra, carnitas o cochinita.
4. Expendio de café, otros granos y semillas.
5. Bodega para alimentos.
6. Expendio de condimentos y especias.
7. Expendio de carnes frías y derivados de la leche.
8. Expendio de dulces y nieves.
9. Estanquillos.
10. Expendio de productos naturistas.
11. Nevería.
12. Panadería y/o Pastelería.
13. Expendio de pollo preparado.
14. Tortillería.
15. Cafetería.
16. Fonda y cocina económica.
17. Refresquería.
18. Lonchería.
19. Coctelería.
20. Expendio de refrescos en envasados.
21. Expendio de hielo.
22. Expendio de agua purificada.
23. Restaurante en área especial de centros o plazas comerciales.

II.- Los que requieren determinación sanitaria obligatoria, en los términos de los artículos 174 de la Ley Estatal de Salud y 5 de este reglamento:

A).- Establecimientos dedicados al expendio de bebidas alcohólicas para su consumo en otro lugar.

1. Expendio de cerveza en envase cerrado.
2. Licorería.
3. Tienda de Autoservicio.
4. Bodega y distribuidora de bebidas alcohólicas.

B).- Establecimientos dedicados al expendio de bebidas alcohólicas para su consumo en el mismo lugar:

1. Centro Nocturno.
2. Discoteca.
3. Cabaré.
4. Cantina.
5. Restaurante de lujo.
6. Restaurante.
7. Pizzería.
8. Bar.
9. Videobar.
10. Salón de baile.
11. Sala de recepciones.

C).- Adicionalmente, para los efectos del presente reglamento, se equiparán a establecimientos, aquellos lugares que se autoricen previamente por la autoridad sanitaria para que en ellos, de manera eventual y temporal, se permita el expendio de bebidas alcohólicas para su consumo en el mismo lugar, tales como:

1. Eventos deportivos o de espectáculos.
2. Fiestas y ferias tradicionales.
3. Puestos autorizados durante las fiestas de carnaval.
4. Kermés y verbena popular.
5. Cualquier otro de carácter eventual o extraordinario.

ARTÍCULO 20.- Los requisitos sanitarios mínimos para los establecimientos a que se refiere este reglamento, con excepción de aquellos a que se refiere el inciso C) de la fracción II del artículo que antecede, serán:

- I. Contarán con agua potable para el desarrollo de sus actividades o agua entubada; y en aquellos donde se preparen alimentos, deberán contar con métodos de desinfección de agua, y al menos con un lavabo para manos y una tarja de acero inoxidable;
- II. Contarán con depósitos para controles de desinfección de agua, los cuales se mantendrán cerrados, limpios y desinfectados;
- III. Contarán con medios de aislamiento de fauna nociva y efectuarán las acciones para evitar la presencia de la misma en el establecimiento;
- IV. Las aguas usadas deberán eliminarse a través de desagüe, caños o tuberías, o conductos sanitarios en buen estado, cerrados y sin filtraciones, dirigiéndolas hacia el drenaje; en caso de no existir éste, se dirigirá a fosas sépticas construidas adecuadamente para evitar contaminación, filtraciones o malos olores;
- V. El servicio sanitario estará separado de las demás áreas, debidamente delimitado con letreros alusivos al uso y conservación higiénica de los mismos, de uso de material sanitario y conservación de la higiene personal;
- VI. Las áreas de preparación de alimentos se conservarán limpias, ordenadas, sin fauna nociva, sin basuras o desperdicios y se evitará el tránsito excesivo de personas;
- VII. El almacenamiento de materias primas, alimentos preparados o productos de cualquier tipo, deberá hacerse en áreas especiales, en tarimas o anaqueles de material distinto a la madera, independientes entre sí, o entre géneros diferentes, evitando la contaminación; deberán ser controladas en su calidad, frescura y estado higiénico;
- VIII. Contarán con métodos de conservación de alimentos que garanticen la calidad sanitaria del producto que se maneje; y
- IX. Los utensilios para el servicio en general, estarán en buen estado.

ARTÍCULO 21.- Los productos que se manejen en los establecimientos a los que se refiere este reglamento, deberán someterse a las siguientes condiciones sanitarias mínimas:

- I. Se rechazarán los de origen dudoso o en mal estado;
- II. Deberán manejarse o manipularse higiénicamente en todo momento;
- III. El equipo y material utilizado deberá higienizarse antes y después de emplearse;
- IV. Todo producto que se consuma crudo deberá ser desinfectado;

- V. Los alimentos cocidos deberán conservarse en recipientes idóneos para evitar la contaminación por contacto;
- VI. No deberán transcurrir más de 24 horas entre su preparación y el servicio;
- VII. No se colocarán alimentos preparados o listos para servirse en recipientes demasiado grandes, refrigeradores en mal estado, dentro de vehículos, ni en hornos o estufas apagados;
- VIII. De ninguna manera se expenderán productos cuya fecha de caducidad haya pasado;
- IX. En el caso de productos lácteos, embutidos y carnes frías y sus derivados, deberán conservarse a la temperatura recomendada por el fabricante, evitando la manipulación exagerada durante el servicio; y
- X. En el caso de giros que requieran de refrigeradores y congeladores para la conservación de alimentos, éstos deberán contar con termómetro interior y exterior, en los términos de la norma oficial aplicable.

ARTÍCULO 22.- Quienes manipulen alimentos en los establecimientos a que se refiere este reglamento, cumplirán los siguientes requisitos sanitarios:

- I. Deberán abstenerse de manipularlos cuando padezcan enfermedades infectocontagiosas, especialmente las gastrointestinales agudas, o presenten en el cuerpo heridas visibles o pústulas;
- II. Deberán abstenerse de usar joyas, barnices o cuerpos extraños en las uñas;
- III. Mantener las uñas cortas y limpias;
- IV. Usar gorro sanitario que cubra totalmente el cabello, así como portar mandil sanitario y cubrebocas; y
- V. Por ningún motivo manejarán dinero ni desarrollarán actividades diferentes a la manipulación de alimentos.

ARTÍCULO 23.- Son obligaciones de los propietarios de establecimientos donde se manipule alimentos:

- I. Vigilar que el personal a su servicio cumpla los requisitos señalados en el artículo anterior, retirándolos del área de preparación de alimentos en caso contrario;
- II. Vigilar que las personas que manipulen alimentos se sometan periódicamente a los exámenes sanitarios correspondientes;
- III. Promover la capacitación y adiestramiento del personal que manipule alimentos;

- IV. Participar con el Organismo en las campañas de prevención y promoción a la salud en el giro de su actividad; y
- V. Vigilar que el transporte de alimentos se realice en condiciones que garanticen su higiene y preservación.

CAPÍTULO II

ESTABLECIMIENTOS QUE NO REQUIEREN DETERMINACIÓN SANITARIA

SECCIÓN PRIMERA

ESTABLECIMIENTOS QUE EXPENDEN ALIMENTOS NO PREPARADOS

ARTÍCULO 24.- CARNICERÍA: Es el establecimiento dedicado a la venta de carne de ganado vacuno, porcino, ovinocaprino y sus derivados. Para su funcionamiento deberá, además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- La carne que expendan estará certificada por la autoridad sanitaria estatal o por la autoridad municipal que haya celebrado convenio con el Organismo.

II.- En ella podrá desarrollarse además las actividades siguientes:

- a).- La venta de chicharrón de puerco; y
- b).- La venta de frutas, verduras, legumbres y condimentos.

III.- En las carnicerías no se podrá:

- a).- Hacer matanza en el establecimiento;
- b).- Exender carne de animales sacrificados fuera de rastros autorizados;
- c).- Vender carne de otro mamífero diferente a los señalados en la definición, salvo autorización expresa del Organismo; y
- d).- Vender carne de animales no sacrificados.

ARTÍCULO 25.- EXPENDIO DE AVES: Es el establecimiento dedicado a la venta de aves autorizadas para consumo humano por la Secretaría de Salud del Gobierno Federal. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento.

En los expendios de aves no se podrá:

- I).- Sacrificar las aves;
- II).- Tener criadero de aves, corrales o gallineros;
- III).- Exender aves vivas; y
- IV).- Vender carne de aves no sacrificadas.

ARTÍCULO 26.- EXPENDIO DE PESCADOS Y MARISCOS: Es el establecimiento dedicado a la venta de productos del mar aptos para consumo humano. Para su funcionamiento deberá, además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este Reglamento, sujetarse a lo siguiente:

- I.- Contar con el equipo de refrigeración y/o congelación funcionando y en buen estado; y
- II.- En los expendios de pescados y mariscos podrá desarrollarse, además, la venta de frutas, legumbres, verduras y condimentos.

ARTÍCULO 27.- EXPENDIO DE CARNE DE EQUINO: Es el establecimiento dedicado a la venta de carne de ganado equino, que será exclusivamente para consumo no humano. Para su funcionamiento deberá, además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

- I.- En él no se podrá:
 - a).- Exender algún otro tipo de alimento;
 - b).- Hacer matanza; y
 - c).- Exender carne de equino no sacrificado.

ARTÍCULO 28.- EXPENDIO DE FRUTAS Y LEGUMBRES: Es el establecimiento dedicado a la comercialización de frutas, legumbres, verduras y hortalizas. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento. En ellos podrá venderse también condimentos.

ARTÍCULO 29.- EXPENDIO DE HUEVO: Es el establecimiento dedicado a la comercialización de huevo de ave autorizado para consumo humano por la Secretaría de Salud del Gobierno Federal. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento. En ellos podrá venderse también frutas, legumbres, verduras y condimentos.

SECCIÓN SEGUNDA

ESTABLECIMIENTOS QUE EXPENDEN ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADAS

ARTÍCULO 30.- TIENDA DE ABARROTES: Es el establecimiento cuya principal actividad es la comercialización de víveres en general y artículos de higiene personal y de limpieza; puede estar organizada por departamentos e incluso tener presentación de autoservicio. Para su funcionamiento deberá, además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- Tener equipos de conservación de alimentos funcionando.

II.- En ella no se podrá:

a).- Exender bebidas alcohólicas; y

b).- Exender tacos, tortas, lonches, panuchos, tamales y otros alimentos similares.

ARTÍCULO 31.- ESTABLECIMIENTO DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA BANQUETES: Es el establecimiento dedicado a la elaboración y venta de alimentos preparados, destinados a banquetes y bufetes. Para su funcionamiento deberá, además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento, contar con cocina departamentalizada y sujetarse a lo siguiente:

I.- En él podrá desarrollarse las siguientes actividades:

a).- La elaboración de alimentos sin envasar; y

b).- La venta de alimentos para consumo en banquetes y bufetes.

II.- En él no se podrá:

- a).- Exender los alimentos en el propio local para su consumo directo; y
- b).- Exender o servir bebidas alcohólicas.

ARTÍCULO 32.- EXPENDIO DE CHICHARRA, CARNITAS O COCHINITA: Es el establecimiento dedicado a la elaboración, venta y consumo de chicharra, cochinita, carnitas y alimentos similares. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento. La carne que se utilice en la elaboración de los productos deberá proceder de animales certificados por la autoridad sanitaria.

ARTÍCULO 33.- EXPENDIO DE CAFÉ, OTROS GRANOS Y SEMILLAS: Es el establecimiento dedicado a la molienda, envasado y venta de café, granos y otras semillas. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento.

En él no se podrá:

- I).- Moler maíz para nixtamal;
- II).- Tostar o envasar maíz palomero; y
- III).- Exender alimento o forraje para animales.

ARTÍCULO 34.- BODEGA PARA ALIMENTOS: Es el establecimiento dedicado al servicio de almacenamiento, refrigeración y distribución de productos alimenticios de origen animal o vegetal. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento.

En ella no se podrá:

- I).- Elaborar y exender hielo para consumo humano;
- II).- Elaborar alimentos preparados; y
- III).- Almacenar o distribuir bebidas alcohólicas.

ARTÍCULO 35.- EXPENDIO DE CONDIMENTOS Y ESPECIAS: Es el establecimiento dedicado a la venta de condimentos y especias en estado natural o envasados de fábrica. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento.

En él no se podrá:

- I).- Preparar o envasar aderezos y condimentos, ni mezclar los envasados de fábrica; y
- II).- Moler y envasar las especias.

ARTÍCULO 36.- EXPENDIO DE CARNES FRIAS Y DERIVADOS DE LA LECHE: Es el establecimiento dedicado al expendio de derivados de la leche y de la carne. Para su funcionamiento deberá, además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

- I.- Para la venta de leche bronca, el expendio ostentará el letrero con la leyenda precautoria correspondiente; y
- II.- En él no se podrá preparar, elaborar y envasar los derivados de la leche y de la carne.

ARTÍCULO 37.- EXPENDIO DE DULCES Y NIEVES: Es el establecimiento dedicado al expendio de dulces, chocolates, golosinas, chicles, caramelos, nieves, paletas y helados. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento.

En él no se podrá:

- I).- Elaborar y envasar dulces; y
- II).- Elaborar y envasar nieves, paletas y helados.

ARTÍCULO 38.- ESTANQUILLO: Es el establecimiento dedicado a la venta de cigarrillos, cuando menos por cajetilla, de cigarros, tabaco, cerillos, refrescos envasados, golosinas y frituras de harina. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este Reglamento.

En él no se podrá:

- I).- Elaborar alimentos para consumo directo en el establecimiento o para llevar;
- II).- Exender bebidas alcohólicas;
- III).- Elaborar, preparar y envasar los productos que expendan;
- IV).- Vender cigarrillos por unidad; y
- V).- Vender cigarros, cigarrillos o tabaco a menores de edad.

ARTÍCULO 39.- EXPENDIO DE PRODUCTOS NATURISTAS: Es el establecimiento dedicado al expendio de productos alimenticios a base de frutas, flores, hortalizas, leguminosas y sus derivados, complementos y suplementos alimenticios, tés, jarabes, mieles y productos minerales, artículos de perfumería y belleza preparados a base de productos naturales. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento.

En él no se podrá:

- I).- Exender medicamentos; y
- II).- Elaborar suplementos alimenticios, tés, jarabes, mieles o productos de perfumería y belleza.

ARTÍCULO 40.- NEVERÍA.- Es el establecimiento dedicado a la preparación y expendio de paletas, helados, nieves, granizados y bebidas a base de frutas y jarabes. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento.

En él no se podrá:

- I).- Preparar, envasar y congelar otros alimentos;
- II).- Envasar los productos comprendidos en el giro; y
- III).- Elaborar y exender hielo no apto para consumo humano.

ARTÍCULO 41.- PANADERÍA Y PASTELERÍA: Es el establecimiento dedicado a la elaboración y expendio de productos de panificación elaborados con harina de trigo, centeno y otros cereales, así como la elaboración y expendio de pasteles. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este Reglamento.

En los establecimientos mencionados en este artículo no se podrá:

- I).- Elaborar y preparar otros alimentos; y
- II).- Envasar los productos que comprenden este giro.

ARTÍCULO 42.- EXPENDIO DE POLLO PREPARADO: Es el establecimiento dedicado a la preparación y venta de pollo entero o partido, asado, frito, rostizado, al carbón o a la plancha,

condimentado o no. Para su funcionamiento deberá, además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.-Contar con campana extractora de humos.

II.- En él no se podrá:

- a).- Exender los alimentos para su consumo en el establecimiento; y
- b).- Elaborar embutidos.

ARTÍCULO 43.- TORTILLERÍA.- Es el establecimiento dedicado a la elaboración y venta de tortillas a base de nixtamal o harina de maíz o trigo. Para su funcionamiento deberá, además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- En ella podrá desarrollarse, además, las siguientes actividades:

- a).- El expendio de masa de maíz;
- b).- La molienda de maíz; y
- c).- La preparación de nixtamal.

II.- En ella no se podrá:

- a).- Elaborar y expender alimentos preparados; y
- b).- Envasar los productos que comprende este giro.

ARTÍCULO 44.- CAFETERÍA: Es el establecimiento dedicado a la elaboración y venta al público de bebidas no alcohólicas, pudiendo además expender alimentos para consumir directamente en el mismo o para llevar. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento.

En él no se podrá vender bebidas alcohólicas.

ARTÍCULO 45.- FONDA O COCINA ECONOMICA: Es el establecimiento dedicado a la preparación y venta de alimentos para llevar o para consumir en el propio local, tales como: caldos, sopas, guisos, salsas, así como la preparación de aguas frescas y la venta de refrescos

envasados. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento.

En ella no se podrá:

- I).- Exender bebidas alcohólicas; y
- II).- Envasar alimentos para su conservación.

ARTÍCULO 46.- REFRESQUERÍA: Es el establecimiento dedicado a la preparación, servicio y venta de jugos, licuados y aguas frescas, así como el expendio de refrescos envasados para consumir en el propio establecimiento o para llevar. Para su funcionamiento deberá, además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- En ella podrá desarrollarse las siguientes actividades:

- a).- La preparación, servicio y venta de cocteles y ensaladas a base de frutas; y
- b).- La venta de gelatinas, flanes, galletas y frituras de harina.

II.- En ella no se podrá:

- a).- Exender bebidas alcohólicas; y
- b).- Elaborar y envasar alimentos.

ARTÍCULO 47.- LONCHERÍA: Es el establecimiento dedicado a la preparación y venta de alimentos a base de harina o de masa, tales como antojitos regionales, tortas y tacos. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento.

En ella no se podrá:

- I).- Exender bebidas alcohólicas; y
- II).- Envasar alimentos para su conservación.

ARTÍCULO 48.- COCTELERÍA: Es el establecimiento dedicado a la venta de cocteles a base de mariscos y pescados aptos para consumo humano, así como de guisos, sopas, tacos y tortas de los mismos. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento.

En ella no se podrá:

- I).- Exender bebidas alcohólicas; y
- II).- Envasar mariscos y pescados.

ARTÍCULO 49.- EXPENDIO DE REFRESCOS ENVASADOS: Es el establecimiento dedicado a la venta de refrescos envasados para su consumo en el propio establecimiento o para llevar. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento.

En él no se podrá:

- I).- Exender bebidas alcohólicas; y
- II).- Preparar refrescos.

ARTÍCULO 50.- EXPENDIO DE HIELO: Es el establecimiento dedicado a la venta de hielo para consumo humano, elaborado con agua potable. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento.

En él no se podrá:

- I).- Envasar agua purificada;
- II).- Elaborar hielo; y
- III).- Exender hielo no apto para consumo humano.

ARTÍCULO 51.- EXPENDIO DE AGUA PURIFICADA: Es el establecimiento dedicado a la venta de agua purificada envasada para consumo humano. Para su funcionamiento deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 15, 16, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento.

En él no se podrá:

- I).- Envasar agua purificada; y
- II).- Elaborar hielo.

ARTÍCULO 52.- RESTAURANTE EN ÁREA ESPECIAL DE CENTRO O PLAZA COMERCIAL: Es el establecimiento cuyo objetivo primordial es ofrecer al público alimentos elaborados de cualquier tipo, que se encuentra ubicado en el área especial de restaurantes en centros o plazas

comerciales y comparte algunos servicios con otros establecimientos del mismo giro. Para su funcionamiento deberá, además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 5, 8, 20, 21, 22 y 23 de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- Deberá contar con cocina departamentalizada exclusiva;

II.-Cumplir con los ordenamientos de las fracción VI del artículo 63 de este reglamento;

Los baños podrán ser compartidos por todos los establecimientos del mismo tipo ubicados en la plaza o centro comercial.

III.- Su atención al público será a través de autoservicio; y

IV.- En él se podrá desarrollar lo señalado en la fracción VI inciso e) del artículo 58 de este reglamento.

ARTÍCULO 53.- En los establecimientos a que se refieren los dos primeros capítulos del presente título, deberá cumplirse, además, con lo siguiente:

I. El local deberá ser cubierto, fijo e independiente.

II. Estarán provistos de agua potable corriente en cantidad suficiente y métodos de desinfección de la misma, para satisfacer las necesidades del proceso de los productos y realización de actividades y prestación de servicios, así como las necesidades de las personas que se encuentren en ellos; y

III. Estarán provistos de iluminación suficiente, natural o artificial, y de ventilación que garantice el cumplimiento de las disposiciones sanitarias y contar con equipo de prevención de incendios.

CAPÍTULO III

ESTABLECIMIENTOS QUE REQUIEREN DETERMINACIÓN SANITARIA

SECCIÓN PRIMERA

ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS PARA SU CONSUMO EN OTRO LUGAR

ARTÍCULO 54.- EXPENDIO DE CERVEZA EN ENVASE CERRADO: Es el establecimiento dedicado al expendio de cualquier clase de cerveza en envase cerrado, para su consumo en otro lugar. Para su funcionamiento deberá, además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 5, 8, 20, 21 y 22 de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- El local donde se instale deberá tener una superficie mínima de 20 metros cuadrados;

II.- Deberá establecerse en un local exclusivo para la operación del giro y que no cuente con comunicación alguna con casa habitación u otro local;

III.- Deberá estar ubicado a, cuando menos, 200 metros en cualquier dirección, de otra agencia de cerveza o de una licorería;

IV.- Deberá estar ubicado a cuando menos 200 metros en cualquier dirección de templos, parques recreativos, centros deportivos, centros fabriles, planteles educativos, hospitales y clínicas;

V.- Solo podrán expender sus productos de 10:00 a 22:00 horas de lunes a sábado y de 11:00 a 17:00 los domingos;

VI.- En él se podrá desarrollar además las siguientes actividades:

- a).- Expendir otras bebidas con contenido alcohólico de hasta 6° G.L.
- b).- La venta de botanas empaquetadas; y
- c).- La venta de refrescos en envase cerrado.

VII.- Se deberá colocar en su exterior un letrero visible, advirtiendo la prohibición del consumo de bebidas alcohólicas en la vía pública, así como la venta a menores de edad; exigir identificación donde conste mayoría de edad a quienes pretendan adquirir bebidas alcohólicas y participar activamente en la promoción y difusión del programa de adicciones;

VIII.- En él no se podrá:

- a).- Expendir las bebidas alcohólicas autorizadas para esta modalidad de giro, en envase abierto;
- b).- Expendir otro tipo de bebidas alcohólicas distintas de las autorizadas en este artículo;
- c).- Permitir el consumo de bebidas alcohólicas en el interior del establecimiento; y

d).- Exender o suministrar bebidas alcohólicas a menores de edad o incapaces en términos de la legislación aplicable.

ARTÍCULO 55.- LICORERÍA: Es el establecimiento dedicado al expendio de bebidas alcohólicas en sus modalidades de aguardiente, fermentados, destilados y espirituosos en envase cerrado y precisamente para su consumo en otro lugar. Para su funcionamiento deberá, además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 5, 8, 20, 21 y 22 de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- El local donde se instale deberá tener una superficie mínima de 30 metros cuadrados;

II.- Deberá establecerse en un local exclusivo para la operación del giro, y que no cuente con comunicación alguna con casa habitación u otro local;

III.- Deberá estar ubicado a, cuando menos, 200 metros en cualquier dirección, de una agencia de cerveza o de otra licorería;

IV.- Deberá estar ubicado a, cuando menos, 200 metros en cualquier dirección de templos, parques recreativos, centros deportivos, centros fabriles, planteles educativos, hospitales y clínicas;

V.- Solo podrá expender sus productos de 10:00 a 22:00 horas de lunes a sábado y de 11:00 a 17:00 los domingos;

VI.- En las licorerías podrá desarrollarse, además, las siguientes actividades:

a).- El expendio de bebidas alcohólicas de cualquier tipo, nacionales o extranjeras, en envase cerrado;

b).- La venta de botanas empaquetadas;

c).- La venta de refrescos embotellados; y

d).- La venta de hielo, en presentación propia para consumo humano, que cumpla las normas sanitarias microbiológicas;

VII.- Se deberá colocar en su exterior un letrero visible, advirtiendo la prohibición del consumo de bebidas alcohólicas en la vía pública, así como la venta a menores de edad; exigir identificación

donde conste mayoría de edad a quienes pretendan adquirir bebidas alcohólicas y participar activamente en la promoción y difusión del programa de adicciones.

No se aplicará lo establecido en las fracciones III y IV de este artículo cuando la licorería se establezca en una plaza comercial que cuente con una superficie no menor de dos mil quinientos metros cuadrados, excluyendo áreas de estacionamiento, y que la o las licorerías en ella establecidas, no ocupen más del cinco por ciento de la superficie total del área comercial, excluyendo áreas de estacionamiento, y siempre y cuando cuenten con la autorización por escrito de la administración de la plaza.

IX.- En las licorerías no se podrá:

- a).- Exender bebidas alcohólicas en envase abierto;
- b).- Permitir el consumo de bebidas alcohólicas en el interior del establecimiento; y
- c).- Exender o servir bebidas alcohólicas a menores de edad o incapaces en términos de la legislación aplicable.

ARTÍCULO 56.- TIENDA DE AUTOSERVICIO: Es el establecimiento cuya actividad principal es la comercialización de víveres, artículos de aseo personal y de limpieza, así como cualquier artículo de consumo general; debe estar organizado por departamentos y tener presentación de autoservicio, pudiendo incluso exender bebidas alcohólicas de cualquier tipo y de marcas nacionales o extranjeras para consumo en otro lugar. Las Tiendas de Autoservicio se clasificarán de acuerdo con sus características de superficie en:

Tipo A: Cuando cuente con un área de exhibición y venta de 70 a 200 metros cuadrados.

Tipo B: Cuando cuente con un área de exhibición y venta de más de 200 metros cuadrados.

Para su funcionamiento deberá, además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 5, 8, 20, 21 y 22 de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- La de Tipo A deberá tener al menos tres departamentos, la de tipo B deberá tener cinco departamentos, cuando menos;

II.- Las de ambos tipos podrán destinar como máximo tres por ciento de su superficie total al área de exhibición de bebidas alcohólicas;

III.- En las tiendas de autoservicio podrán operar giros o establecimientos que solo requieran de aviso de funcionamiento, debiendo cumplir con la normatividad aplicable en cada caso; y

IV.- Solo podrán expender bebidas alcohólicas de 10:00 a 22:00 horas de lunes a sábado y de 11:00 a 17:00 los domingos.

V.- En las tiendas de autoservicio podrá desarrollarse las siguientes actividades:

a).- En las tiendas de autoservicio de Tipo A podrá expenderse exclusivamente cervezas y bebidas alcohólicas con una graduación que no rebase de 6º G.L. de contenido alcohólico;

b).- En las tiendas de autoservicio de Tipo B podrá expenderse toda clase de bebidas alcohólicas.

VI.- En las tiendas de autoservicio no se podrá:

a).- Exender o suministrar bebidas alcohólicas a menores de edad e incapaces en términos de la legislación aplicable;

b).- Exender bebidas alcohólicas en envase abierto o al copeo; y

c).- Permitir el consumo de bebidas alcohólicas en el interior del establecimiento, ni aún en la modalidad de promoción al cliente.

VII.- Se deberá colocar en su exterior un letrero de forma visible, advirtiendo la prohibición del consumo de bebidas alcohólicas en la vía pública, así como la venta a menores de edad; exigir identificación donde conste mayoría de edad a quienes pretendan adquirir bebidas alcohólicas y participar activamente en la promoción y difusión del programa de adicciones.

ARTÍCULO 57.- BODEGA Y DISTRIBUIDORA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS: Es el establecimiento que tiene como función, la de almacenar bebidas alcohólicas y la de expenderlas únicamente para distribución mediante pedidos al mayoreo. Para su funcionamiento deberán además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 5, 8, 20, 21 y 22 de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- Deberán contar con una superficie mínima de 400 metros cuadrados;

II.- El horario para la distribución de bebidas alcohólicas será de 8:00 a 20:00 de lunes a domingo;

III.- Solo podrá surtir a establecimientos autorizados a la venta directa al público;

IV.- En las bodegas y distribuidoras de bebidas alcohólicas no se podrá:

- a).- Exender bebidas alcohólicas al menudeo.
- b).- Exender en envase abierto.
- c).- Permitir el consumo de bebidas alcohólicas en el interior del establecimiento.
- d).- Exender o suministrar bebidas alcohólicas a menores de edad e incapaces en términos de la legislación aplicable.

V.- Se consideran ventas al mayoreo cuando se trate al menos de diez cartones de cerveza o de tres cajas de bebidas alcohólicas de cualquier otra especie;

VI.- Deberá disponer de un área interna suficiente para la realización de maniobras de vehículos; y

VII.- Se deberá colocar en su exterior un letrero visible, advirtiendo la prohibición del consumo de bebidas alcohólicas en la vía pública, así como la venta a menores de edad; exigir identificación donde conste mayoría de edad a quienes pretendan adquirir bebidas alcohólicas y participar activamente en la promoción y difusión del programa de adicciones.

SECCIÓN SEGUNDA

ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS PARA SU CONSUMO EN EL MISMO LUGAR

ARTÍCULO 58.- CENTRO NOCTURNO: Es el establecimiento con espacio destinado para bailar, con orquesta o grupo musical permanente y presentación de, por lo menos, dos espectáculos en vivo a la semana. En él se podrá exender bebidas alcohólicas para su consumo en el mismo. Para su funcionamiento deberán, además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 5, 8, 20, 21, 22, 23 y 54 fracción VII de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- Se ubicarán a una distancia no menor de 400 metros en cualquier dirección de templos, planteles educativos, hospitales y clínicas;

II.- Su horario de funcionamiento será de las 21:00 horas a las 03:00 horas del día siguiente;

III.- Contará con un área en la que se permita fumar y que no exceda del 30% del total de la superficie destinada al público, así como con extractores de humo;

IV.- Contará con recubrimiento aislante del ruido en el área de música;

V.- Deberá contar con baños separados para hombres y para mujeres. Los baños no deberán tener comunicación con el área de cocina y deberán contar con vestíbulo;

VI.- En los centros nocturnos se podrá desarrollar las actividades siguientes:

- a).- El expendio de toda clase de bebidas alcohólicas al copeo o en botella;
- b).- Ofrecer al público música viva o grabada, cuya reproducción no exceda de 68 decibeles;
- c).- Permitir que se baile en el interior del establecimiento, contando con pista de baile;
- d).- Vender cigarrillos en cajetilla, cerillos y bebidas no alcohólicas;
- e).- Ofrecer al público botanas de paquete exclusivamente, si no cuentan con cocina; y
- f).- Vender alimentos preparados, caso en el cual deberán contar con cocina departamentalizada.

VII.- Los responsables de los centros nocturnos no podrán:

- a).- Permitir la entrada a menores de edad e incapaces en términos de la legislación aplicable;
- b).- Exender bebidas alcohólicas para consumir fuera del establecimiento;
- c).- Ubicar el establecimiento en zonas residenciales o habitacionales;
- d).- Emplear a menores de edad;
- e).- Servir bebidas alcohólicas a personal del ejército, de la armada, policía, ayuntamientos y de Servicios de Salud durante el desempeño de sus funciones;
- f).- Exigir un consumo mínimo de bebidas alcohólicas;
- g).- Condicionar la asignación de mesa al consumo de bebidas alcohólicas; y
- h).- Presentar espectáculos de desnudos o cualquier tipo de perversión sexual.

VIII.- Deberá exigirse identificación oficial en la que conste la mayoría de edad de quienes pretendan ingresar a sus instalaciones en horas de servicio;

IX.- Participar activamente en la promoción y difusión de los programas de combate a las adicciones, de conductor designado y demás campañas análogas; y

X.- Deberán contar con métodos de tratamiento de aire, en términos de la norma aplicable.

ARTÍCULO 59.- DISCOTECA.- Es el lugar con espacio destinado para bailar, debiendo contar con música continua grabada e instalaciones especiales de iluminación. En la discoteca se podrá expendir bebidas alcohólicas para su consumo en el mismo. Para su funcionamiento deberán además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 5, 8, 20, 21, 22, 23 y 54 fracción VII de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- Se ubicarán a una distancia no menor de 400 metros en cualquier dirección de templos, planteles educativos, hospitales y clínicas;

II.- Su horario de funcionamiento será de las 21:00 horas a las 03:00 horas del día siguiente;

III.- Contará con un área en la que se permita fumar y que no exceda del 30% del total de la superficie destinada al público, así como con extractores de humo;

IV.- Contará con recubrimiento aislante del ruido en el área de música;

V.- Deberá contar con baños separados para hombres y para mujeres. Los baños no deberán tener comunicación con el área de cocina y deberán contar con vestíbulo;

VI.- En las discotecas se podrá desarrollar las actividades siguientes:

- a).- El expendio de toda clase de bebidas alcohólicas al copeo o en botella;
- b).- Ofrecer al público música grabada cuya reproducción no exceda de 68 decibeles;
- c).- Permitir que se baile en el interior del establecimiento, contando con pista de baile;
- d).- Vender cigarrillos en cajetilla, cerillos y bebidas no alcohólicas;
- e).- Ofrecer al público botanas de paquete exclusivamente, si no cuentan con cocina;
- f).- Vender alimentos preparados, caso en el cual deberán contar con cocina departamentalizada;

VII.- Los responsables de las discotecas no podrán:

- a).- Expendir o suministrar bebidas alcohólicas a menores de edad o incapaces en términos de la legislación aplicable;
- b).- Expendir bebidas alcohólicas para consumir fuera del establecimiento;

- c).- Ubicar el establecimiento en zonas habitacionales;
- d).- Emplear a menores de edad;
- e).- Servir bebidas alcohólicas a personal del ejército, de la armada, policía, ayuntamientos y Servicios de Salud durante el desempeño de sus funciones;
- f).- Exigir un consumo mínimo de bebidas alcohólicas, y
- g).- Condicionar la asignación de mesa al consumo de bebidas alcohólicas.

VIII.- Deberá exigirse identificación oficial en la que conste la mayoría de edad de quienes pretendan ingresar a sus instalaciones en horas de servicio;

IX.- Deberá participar activamente en la promoción y difusión de los programas de combate a las adicciones, de conductor designado y demás campañas análogas; y

X.- Deberá contar con métodos de tratamiento de aire, en los términos de la norma aplicable.

ARTÍCULO 60.- CABARÉ: Es el establecimiento con espacio destinado para bailar, con orquesta o grupo musical permanente y presentación de, por lo menos, dos espectáculos en vivo a la semana. En el cabaré se podrá expendir bebidas alcohólicas para su consumo en el mismo. Para su funcionamiento deberán además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 5, 8, 20, 21, 22, 23, 54 fracción VII y 58 fracción VIII de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- Se ubicarán en zonas no habitacionales;

II.- Se ubicarán a una distancia no menor de 400 metros en cualquier dirección de templos, parques recreativos, centros deportivos, centros fabriles, planteles educativos, hospitales y clínicas;

III.- Su horario de funcionamiento será de las 13:00 a las 21:00 horas o de las 19:00 a 03:00 horas del día siguiente;

IV.- Contará con un área en la que se permita fumar y que no exceda del 30% del total de la superficie destinada al público, así como con extractores de humo;

V.- Contará con recubrimiento aislante del ruido en el área de música;

VI.- Deberá contar con baños separados para hombres y para mujeres. Los baños no deberán tener comunicación con el área de cocina y deberán contar con vestíbulo;

VII.- En el cabaré se podrá desarrollar las actividades siguientes:

- a).- El expendio de toda clase de bebidas alcohólicas al copeo o en botella;
- b).- Ofrecer al público música viva o grabada, cuya reproducción no exceda de 68 decibeles;
- c).- Ofrecer al público espectáculos de desnudos;
- d).- Permitir que se baile en el interior el establecimiento, contando con pista de baile;
- e).- Vender cigarrillos en cajetilla, cerillos y bebidas no alcohólicas;
- f).- Ofrecer al público botanas de paquete exclusivamente, si no cuentan con cocina; y
- g).- Vender alimentos preparados, para lo cual deberán contar con cocina departamentalizada.

VIII.- Los responsables de los cabarés no podrán:

- a).- Exender o suministrar bebidas alcohólicas a menores de edad e incapaces en términos de la legislación aplicable;
- b).- Exender bebidas alcohólicas para llevar fuera del establecimiento;
- c).- Ubicar el establecimiento en zonas habitacionales;
- d).- Emplear a menores de edad;
- e).- Servir bebidas alcohólicas a personal del ejército, de la armada, policía, ayuntamientos y Servicios de Salud durante el desempeño de sus funciones;
- f).- Exigir un consumo mínimo de bebidas alcohólicas;
- g).- Condicionar la asignación de mesa al consumo de bebidas alcohólicas;
- h).- Permitir el ejercicio de la prostitución; y
- i).- Permitir la presentación de espectáculos en los que se incluya la realización del acto sexual de cualquier tipo, la zoofilia, o cualquier otro tipo de perversión sexual.

IX.- Participará activamente en la promoción y difusión de los programas de combate a las adicciones, de conductor designado y demás campañas análogas; y

X.- Deberán contar con métodos de tratamiento de ambiente;

ARTÍCULO 61.- CANTINA: Es el establecimiento en el que se expende al público todo tipo de bebidas alcohólicas nacionales o de procedencia extranjera para su consumo en el mismo sin presentación de espectáculos. Para su funcionamiento deberán además de cumplir los requisitos

establecidos en los artículos 5, 8, 20, 21, 22, 23, 54 fracción VII y 58 fracción VIII de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- Su horario de funcionamiento será de las 10:00 a las 22:00 horas de lunes a domingo;

II.- Cumplirá con los ordenamientos de las fracciones I y III del artículo 58 de este reglamento;

III.- Se ubicará a una distancia no menor de 200 metros de otra cantina;

IV.- En las cantinas se podrá:

a).- Realizar lo señalado en los incisos e) y f) de la fracción VI del artículo 58 de este reglamento; y

b).- Ofrecer al público un salón exclusivo para familias.

V.- En las cantinas no se podrá desarrollar las actividades citadas en la fracción VII del artículo 58 de este reglamento; y

VI.- Participará activamente en la promoción y difusión de los programas de combate a las adicciones, de conductor designado y demás campañas sanitarias.

ARTÍCULO 62.- En el Estado de Yucatán queda prohibida la apertura de nuevas cantinas; pero se permitirá el cambio de propietario, de ubicación o de razón social de una ya existente, cumpliendo previamente los requisitos siguientes:

- I. Exhibir el original de su determinación sanitaria;
- II. Acreditar la propiedad o posesión legal del predio al que se pretende cambiar el establecimiento;
- III. Acreditar la legal transmisión de la determinación sanitaria;
- IV. Acreditar que la autoridad competente ha otorgado la licencia de uso del suelo correspondiente al predio donde se pretende cambiar el establecimiento; y
- V. Acreditar que el predio donde se pretenda cambiar el establecimiento cumple con los demás requisitos establecidos en la Ley y en este reglamento.

ARTÍCULO 63.- RESTAURANTE DE LUJO: Es el establecimiento cuya presentación al público se basa en el lujo y confort. El objetivo primordial de este establecimiento es ofrecer al público

alimentos preparados, tipo de comida especializada, nacional e internacional y, en su caso, espacios de recreación y esparcimiento. Podrán contar con servicio en barra no mayor al diez por ciento del área de atención a comensales. Para su funcionamiento deberá, además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 5, 8, 20, 21, 22, 23 y 54 fracción VII de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- Su horario de funcionamiento será de las 10:00 a las 2:00 horas del día siguiente;

II.- Cumplir con lo dispuesto en la fracción III del artículo 58 de este reglamento;

III.- Contar con cocina departamentalizada;

IV.- El área de comedor deberá contar con mesas, sillas y utensilios de óptima calidad;

V.- El servicio se realizará por medio de carta menú y a través de comandas;

VI.- Deberá contar con baños separados para hombres y para mujeres. Los baños no deberán tener comunicación con el área de cocina y deberán contar con área de vestíbulo;

VII.- El local deberá contar con cuando menos 10 mesas para servicio de los comensales, destinando una superficie de 57.60 metros cuadrados, como mínimo, para área de mesas;

VIII.- En los Restaurantes de lujo se podrá desarrollar las actividades siguientes:

a).- Elaborar y vender alimentos tipo comida especializada;

b).- Exender bebidas alcohólicas de todo tipo al copeo, a excepción de las cervezas y los vinos que se podrán expender en botella, como aperitivo y acompañadas con los alimentos;

c).- Lo señalado en la fracción VI inciso c) del artículo 58 de este reglamento; y

d).- Exender bebidas alcohólicas en la barra, acompañadas de botanas.

IX.- En los restaurantes de lujo, no se podrá desarrollar las actividades citadas en los incisos b), d), e) f), g) y h) de la fracción VII del artículo 58 de este reglamento, ni expender o suministrar bebidas alcohólicas a menores de edad e incapaces en términos de la legislación aplicable.

ARTÍCULO 64.- RESTAURANTE: Es el establecimiento cuyo objetivo primordial es el ofrecer al público cualquier tipo de alimentos elaborados. Para su funcionamiento deberá, además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 5, 8, 20, 21, 22, 23 y 54 fracción VII de este Reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- Su horario de funcionamiento será de las 10:00 a 22:00 horas;

II.- Lo señalado en la fracción III del artículo 58 de este reglamento;

III.- Cumplir con los ordenamientos de las fracciones III, V y VI del artículo 63 de este reglamento;

IV.- En los restaurantes se podrá desarrollar las siguientes actividades:

a).- Expende bebidas alcohólicas de todo tipo al copeo, a excepción de las cervezas y los vinos que se podrán expendir en botella, como aperitivo y acompañadas con los alimentos; y

b).- Lo señalado en los incisos b) y c) de la fracción VI del artículo 58 de este reglamento.

V.- En los restaurantes no se podrá desarrollar las actividades citadas en la fracción VII incisos b), d), e) f), g) y h) del artículo 58 de este reglamento, ni expendir o suministrar bebidas alcohólicas a menores de edad e incapaces en términos de la legislación aplicable.

ARTÍCULO 65.- PIZZERÍA: Es el establecimiento cuyo objetivo primordial es ofrecer al público todo tipo de alimentos elaborados principalmente a base de harina y pastas. Para su funcionamiento deberá, además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 5, 8, 20, 21, 22, 23 y 54 fracción VII de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- Su horario de funcionamiento será de las 18:00 a 01:00 horas del día siguiente, de lunes a domingo;

II.- Lo señalado en la fracción III del artículo 58 de este reglamento;

III.- Cumplir con lo dispuesto en las fracciones III, V y VI del artículo 63 de este reglamento;

IV.- En las Pizzerías se podrá expendir cerveza de toda clase nacional o extranjera y vinos de mesa cuyo contenido alcohólico no exceda de 12° G.L., únicamente acompañando a los alimentos;

V.- En las pizzerías no se podrá:

a).- Suministrar o expender cualquier otro tipo de bebida alcohólica distinta de las señaladas en la fracción anterior; y

b).- Desarrollar las actividades citadas en los incisos b), d), e), f), g) y h) de la fracción VII del artículo 58 de este reglamento, ni expender o suministrar bebidas alcohólicas a menores de edad e incapaces en términos de la legislación aplicable;

ARTÍCULO 66.- BAR: Es el establecimiento que cuenta con barra de servicio común de atención a personas que estén en el mismo, y en el que se expende todo tipo de bebidas alcohólicas para su consumo en él. Para su funcionamiento deberá además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 5, 8, 20, 21, 22, 23, 54 fracción VII y 58 fracción VIII de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- Se ubicará únicamente en hoteles que cuenten con clasificación de cuatro o más estrellas, salas de espera de terminales aéreas, clubes sociales, cines y teatros;

II.- Su horario de funcionamiento será de las 10:00 a las 24:00 horas;

III.- Cumplir con los ordenamientos de la fracción III del artículo 58 de este reglamento;

IV.- En los bares se podrá desarrollar las siguientes actividades:

a).- El expendio de toda clase de bebidas alcohólicas al coqueo; y

b).- Lo señalado en el inciso e) de la fracción VI del artículo 58 de este reglamento.

V.- En los bares no se podrá realizar las actividades citadas en los incisos b), d), e), f) g) y h) de la fracción VII del artículo 58 de este reglamento, ni expender o suministrar bebidas alcohólicas a menores de edad e incapaces en términos de la legislación aplicable.

ARTÍCULO 67.- VIDEO BAR: Es el establecimiento con área de servicio común de atención a personas que estén en el mismo, y en el que se expende todo tipo de bebidas alcohólicas para su consumo en él con alimentos ligeros y presentación de videogramas mediante cualquier sistema de reproducción de video. Para su funcionamiento deberá además de cumplir los siguientes

requisitos establecidos en los artículos 5, 8, 20, 21, 22, 23, 54 fracción VII y 58 fracción VIII de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- Su horario de funcionamiento será de 19:00 horas a 03:00 horas del día siguiente;

II.- Cumplir con la fracción III del artículo 58 de este reglamento;

III.- En los video bares se podrán desarrollar las siguientes actividades:

- a).- El expendio de toda clase de bebidas alcohólicas al coqueo; y
- b).- Lo señalado en el inciso e) de la fracción VI del artículo 58 de este reglamento.

IV.- En los video bares no se podrá:

- a) Realizar las actividades citadas en los incisos b), d) y e) de la fracción VII del artículo 58 de este reglamento, ni expender o suministrar bebidas alcohólicas a menores de edad e incapaces en términos de la legislación aplicable; y
- b).- Reproducir videos pornográficos.

V.- Deberán contar con aire acondicionado y métodos de tratamiento de aire en términos de la norma aplicable; y

VI.- Contar con un área en la que se permita fumar y que no exceda del 30% del total de la superficie destinada al público, así como con extractores de humo.

ARTÍCULO 68.- SALÓN DE BAILE: Es el establecimiento en el que periódicamente se efectúan bailes públicos con fines comerciales, proporcionando espacios para la recreación y el esparcimiento, sin lesionar la moral y las buenas costumbres de la sociedad. Para su funcionamiento deberá además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 5, 8, 20, 21, 22, 23 y 54 fracción VII de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- Cumplirán con lo dispuesto en las fracciones III, IV, V, VIII, IX y X del artículo 58 de este reglamento;

II.- Su horario de funcionamiento será de las 21:00 horas a las 03:00 horas del día siguiente, de lunes a domingo;

III.- En los salones de baile se podrá desarrollar las actividades siguientes:

- a).- Exender como bebida alcohólica, únicamente cerveza de todo tipo nacional o extranjera; y
- b).- Lo señalado en los incisos b), d) y e) de la fracción VI del artículo 58 de este reglamento.

IV.- En los salones de baile no se podrá:

- a).- Exender bebidas alcohólicas distintas de las señaladas en el inciso a) de la fracción anterior;
- b).- Realizar las actividades citadas en los incisos b), d), e) y f) de la fracción VII del artículo 58 de este reglamento, ni exender o suministrar bebidas alcohólicas a menores de edad e incapaces en términos de la legislación aplicable.

ARTÍCULO 69.- SALA DE RECEPCIONES: Es el establecimiento en el que se celebran diversos eventos sociales sin fines de lucro. Para su funcionamiento deberán además de cumplir los requisitos establecidos en los artículos 5, 8, 20, 21, 22, 23 y 54 fracción VII de este reglamento, sujetarse a lo siguiente:

I.- Cumplir con el ordenamiento de la fracción III del artículo 58 de este reglamento;

II.- En las salas de recepciones se podrán desarrollar las actividades siguientes:

- a).- Dar servicio con bebidas alcohólicas proporcionadas por una bodega que cuente con determinación sanitaria;
- b).- Dar servicio de alimentos preparados; y
- c).- Ofrecer música viva o grabada, que no exceda los 68 decibeles.

III.- En las salas de recepción no se podrá vender bebidas alcohólicas.

ARTÍCULO 70.- Los requisitos de instalación y operación de los espacios de recreación y esparcimiento, así como los espectáculos de variedad y musicales señalados para los establecimientos a que se refiere este capítulo, se entienden referidos al control y vigilancia sanitarios, sin perjuicio de lo que al respecto dispongan otras autoridades competentes y las demás disposiciones legales o reglamentarias aplicables, y se deberá respetar en todo momento, la moral y las buenas costumbres.

CAPÍTULO IV

MODIFICACIONES DE HORARIO

ARTÍCULO 71.- Los propietarios de determinaciones sanitarias correspondientes a restaurantes, pizzerías y bares, podrán solicitar modificación de horario de funcionamiento para la venta de bebidas alcohólicas y el Organismo resolverá lo procedente de acuerdo con las necesidades sociales y sanitarias.

ARTÍCULO 72.- Las modificaciones de horario que resolviera el Organismo de manera favorable tendrán una vigencia máxima de un año a partir de la fecha de su expedición.

El Organismo, teniendo en cuenta los motivos que se hagan valer, podrá otorgar las ampliaciones de horario solicitadas por el propietario de cualquier establecimiento con determinación sanitaria por eventos especiales.

ARTÍCULO 73.- Para la aplicación de este reglamento, las resoluciones del Organismo que modifiquen los horarios de funcionamiento de los establecimientos señalados se considerarán autorizaciones, y por tanto, podrán ser objeto de revocación por parte de la misma autoridad cuando las necesidades sociales o sanitarias del lugar así lo requieran, sin más trámite que la expedición de una nueva resolución que deje sin efecto la anterior, pero que funde y motive la causa.

ARTÍCULO 74.- Atendiendo a solicitudes expresas de otras autoridades o por necesidades sociales, el Organismo podrá resolver lo procedente en cuanto a restringir los horarios o ampliar los requisitos de distancias de ubicación de giros señalados en el capítulo III de este reglamento.

CAPÍTULO V

PROHIBICIONES COMUNES

ARTICULO 75.- Queda prohibido:

I.- Que un establecimiento que expendiera bebidas alcohólicas funcione con modalidad diferente a la señalada en su determinación sanitaria;

II.- Que se responsabilice, posea o administre algún establecimiento que expendiera bebidas alcohólicas, cualquiera de las siguientes personas:

a).- Los servidores públicos del Organismo y sus familiares hasta el grado establecido en la Ley de Responsabilidades de los Servidores Públicos del Estado, sin perjuicio de lo que dispongan otras normas aplicables;

b).- Los que tengan sentencia ejecutoriada por delitos contra la salud, por lenocinio, por violación, por corrupción de menores y por delitos contra la vida e integridad corporal de las personas, o estén sujetos a un proceso penal por los mismos delitos, y

c).- Los menores de edad e incapaces en términos de la legislación aplicable.

ARTÍCULO 76.- En el interior de los establecimientos a los que se refiere este título se prohíbe:

I).- Que se organicen o se efectúen juegos de azar prohibidos por la Ley;

II).- La presencia de personas armadas, exceptuando los miembros de las corporaciones policíacas, exclusivamente cuando cumplan con funciones inherentes a su cargo, y sujetos a las prohibiciones contenidas en este reglamento;

III).- La presencia de personas en notorio estado de ebriedad, o bajo el influjo de estupefacientes o de otras sustancias que produzcan efectos similares en la conducta del individuo; y

IV).- El tráfico o consumo de drogas, narcóticos, estupefacientes, inhalantes o psicotrópicos.

ARTÍCULO 77.- El Organismo podrá ordenar el cierre obligatorio de los establecimientos que se dediquen al expendio de bebidas alcohólicas en cualquier momento y en los sitios que considere pertinentes, por causa de interés social, independientemente de las fechas señaladas en las disposiciones federales, estatales o municipales.

ARTÍCULO 78.- En los días de cierre obligatorio, el Organismo deberá hacerlo del conocimiento público y otros medios de información de la entidad, cuando menos con 72 horas de anticipación al día o días de cierre.

TÍTULO TERCERO

SANCIONES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD

CAPÍTULO I

SANCIONES ADMINISTRATIVAS

ARTÍCULO 79.- Las infracciones a los preceptos de este reglamento, a las normas oficiales mexicanas y demás normas y disposiciones obligatorias que de ellos emanen, serán sancionadas administrativamente por la autoridad sanitaria, sin perjuicio de aplicar las medidas de seguridad y de la revocación de autorizaciones o determinaciones sanitarias que correspondan.

ARTÍCULO 80.- Las sanciones administrativas a que se refiere el artículo anterior, son las siguientes:

- I.- Amonestación con apercibimiento;
- II.- Multas;
- III.- Clausura temporal o definitiva, que podrá ser parcial o total, y
- IV.- Arresto hasta por treinta y seis horas.

ARTÍCULO 81.- Para imponer las sanciones que correspondan por las infracciones a las que se refiere el artículo 79 de este reglamento, la autoridad sanitaria fundará y motivará la resolución, de conformidad con lo establecido por el artículo 303 de la Ley. Al efecto, calificará la sanción correspondiente atendiendo a la gravedad de la infracción según dependa de los supuestos que se mencionan a continuación.

I.- SUPUESTOS:

- a).- Que se permita o dé lugar a daños en la salud de la población o en el medio ambiente, cuando provoquen la defunción de alguna persona;
- b).- Que se permita o dé lugar a daños en la salud de la población o en el medio ambiente, cuando afecte al ser humano, o produzca en las personas lesiones o enfermedades permanentes de carácter invalidante;
- c).- Que se permita o dé lugar a otras enfermedades o lesiones distintas de las consideradas en la fracción anterior;

- d).- Que se permita o dé lugar a situaciones de riesgo o peligro para la salud de población;
- e).- Que el incumplimiento no entrañe riesgo o daño inminente a la salud, pero sí detrimento de la condición sanitaria establecida en las disposiciones aplicables;
- f).- Que se realice alguna acción u omisión sin las autorizaciones sanitarias señaladas por las disposiciones aplicables, y
- g).- Que la acción u omisión implique riesgo sanitario que involucre el desarrollo de las actividades o servicios, el proceso de los productos o el funcionamiento de los establecimientos.

II.-INFRACCIONES:

- a).- En caso de que se realicen los supuestos de los incisos a), b), c), o d) de la fracción I de este artículo se impondrá multa de 200 a 2000 veces el salario mínimo general diario vigente en la zona económica de que se trate, sin perjuicio de imponer la clausura procedente;
- b).- En el caso del inciso e), se impondrá como sanción una multa de 1 hasta 100 veces el salario mínimo general diario vigente en la zona económica de que se trate;
- c).- En el caso del inciso f), se impondrá como sanción una multa de 1 hasta 20 salarios mínimos;
- d).- En el caso del inciso g) se impondrá multa equivalente a 1 y hasta de 500 veces el salario mínimo atendiendo a la magnitud del riesgo y la actividad, servicio o proceso de productos afectados.

Cuando exista reincidencia, se procederá de conformidad con lo previsto por el artículo 308 de la Ley.

En los casos en que el infractor actúe con dolo y mala fe, el Organismo dará conocimiento del asunto a las autoridades competentes, para los efectos legales a que haya lugar.

ARTÍCULO 82.- En los casos en que el interesado acuda de propia iniciativa ante el Organismo competente para cumplir con una obligación fuera de los términos señalados en este reglamento, la autoridad calificará la infracción considerando dicha circunstancia como atenuante de la sanción que corresponda.

ARTÍCULO 83.- Las infracciones no previstas en este reglamento serán sancionadas en los términos del artículo 307 de la Ley. Las infracciones que se apliquen se entenderán sin perjuicio de las sanciones que procedan por la comisión de hechos de carácter delictuoso.

CAPÍTULO II

PROCEDIMIENTO PARA APLICAR MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES

ARTÍCULO 84.- El procedimiento para la aplicación de medidas de seguridad y sanciones que se deriven del ejercicio del control y vigilancia sanitarios de los establecimientos y materias comprendidas en este reglamento, se sujetará a lo que dispone el capítulo III del título décimo quinto de la Ley.

CAPÍTULO III

MEDIOS DE IMPUGNACIÓN

ARTÍCULO 85.- Los actos y resoluciones del Organismo con motivo de la aplicación de este reglamento, que afecten los intereses jurídicos de los particulares, serán impugnados en términos de la Ley de lo Contencioso Administrativo del Estado de Yucatán.

TRANSITORIOS

ARTÍCULO PRIMERO.- El presente reglamento entrará en vigor el día siguiente al de su publicación, en el Diario Oficial del Gobierno del Estado de Yucatán.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Se abroga el Reglamento de la Ley de Salud Relativo al Control y Vigilancia Sanitaria de los Establecimientos que Expenden Alimentos y Bebidas en General en Yucatán, publicado en el Diario Oficial del Gobierno del Estado con fecha 17 de julio de 1992, así como las disposiciones administrativas que se opongan a las del presente reglamento.

ARTÍCULO TERCERO.- Las determinaciones sanitarias ya expedidas será válida únicamente hasta la fecha que en ellas se señala, debiéndose solicitar su revalidación en los términos del presente reglamento.

ARTÍCULO CUARTO.- Para la correcta aplicación de este reglamento, y a partir de su vigencia, quedan sin efecto todas las autorizaciones concedidas a los establecimientos en lo relativo a la modificación de horario para la venta de bebidas alcohólicas al público.

ARTÍCULO QUINTO.- En un plazo no mayor de ciento veinte días naturales, los propietarios de los establecimientos cuyo giro o determinación cambien con motivo de este reglamento, deberán obtener de la autoridad competente las modificaciones a las determinaciones sanitarias que correspondan, debiendo cumplir con los requisitos establecidos en este reglamento.

ARTÍCULO SEXTO.- En virtud de la eliminación en este reglamento del giro de Salón Cerveza, los propietarios de los establecimientos con determinación sanitaria de este giro deberán solicitar y obtener del Organismo la modificación de su determinación sanitaria al giro de cantina en un plazo no mayor de ciento veinte días naturales. Por lo anterior, por esta única ocasión se ampliará el número de determinaciones sanitarias de cantina al estrictamente necesario.

Y POR TANTO MANDO SE IMPRIMA, PUBLIQUE Y CIRCULE PARA SU CONOCIMIENTO Y DEBIDA OBSERVANCIA.

DADO EN LA SEDE DEL RECINTO DEL PODER EJECUTIVO, EN LA CIUDAD DE MERIDA, YUCATAN, ESTADOS UNIDOS MEXICANOS A LOS CATORCE DÍAS DEL MES DE JULIO DEL AÑO DOS MIL TRES.

C. PATRICIO JOSÉ PATRÓN LAVIADA

RUBRICA

EL SECRETARIO DE GOBIERNO

**EL SECRETARIO DE SALUD Y DIRECTOR
GENERAL DE LOS SERVICIOS DE SALUD
DE YUCATÁN.**

ABOG. PEDRO FRANCISCO RIVAS GUTIERREZ DR. JOSÉ ANTONIO PEREIRA CARCAÑO

RUBRICA

RUBRICA

ESTA ES LA ÚLTIMA HOJA DEL REGLAMENTO DE CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE EXPENDEN ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GENERAL EN YUCATÁN DE FECHA CATORCE DE JULIO DEL AÑO DOS MIL TRES.