

Gobierno del Estado de Puebla
Secretaría de Servicios Legales y
Defensoría Pública

Orden Jurídico Poblano

*Reglamento Municipal de Sanidad y
Ecología para el Municipio de Atlixco del
Estado de Puebla.*



REFORMAS

Publicación	Extracto del Texto
16/04/1997	Se aprueba el Reglamento Municipal de Sanidad y Ecología para el Municipio de Atlixco del Estado de Puebla.

CONTENIDO

REGLAMENTO MUNICIPAL DE SANIDAD Y ECOLOGÍA 3

 CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES 3

 ARTÍCULO 1 3

 ARTÍCULO 2 3

 CAPÍTULO II DEL COMITÉ MUNICIPAL DE SALUD 3

 ARTÍCULO 3 3

 ARTÍCULO 4 4

 CAPÍTULO III DE LOS DERECHOS Y DEBERES DE LA POBLACIÓN 4

 ARTÍCULO 5 4

 ARTÍCULO 6 4

 ARTÍCULO 7 4

 ARTÍCULO 8 5

 ARTÍCULO 9 5

 ARTÍCULO 10 6

 ARTÍCULO 11 6

 ARTÍCULO 12 6

 ARTÍCULO 13 6

 ARTÍCULO 14 7

 ARTÍCULO 15 7

 ARTÍCULO 16 7

 ARTÍCULO 17 7

 ARTÍCULO 18 7

 CAPÍTULO IV DE LA FAUNA NOCIVA 7

 ARTÍCULO 19 7

 ARTÍCULO 20 8

 ARTÍCULO 21 8

 ARTÍCULO 22 8

 ARTÍCULO 23 8

 ARTÍCULO 24 8

 ARTÍCULO 25 9

 CAPÍTULO V DE LA ECOLOGÍA 9

 ARTÍCULO 26 9

 ARTÍCULO 27 9

 ARTÍCULO 28 9

 ARTÍCULO 29 9

 CAPÍTULO VI DE LAS SANCIONES 9

 ARTÍCULO 30 9

 ARTÍCULO 31 9

TRANSITORIOS 10

REGLAMENTO MUNICIPAL DE SANIDAD Y ECOLOGÍA

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1

El presente Reglamento es de interés público y de observancia general y obligatoria en el Municipio de Atlixco, sin menoscabo de las Leyes de Salud Pública.

ARTÍCULO 2

Son atribuciones del Ayuntamiento las siguientes:

I.- Promover en la ciudadanía una cultura sanitaria de prevención adecuada, con el objeto de evitar el surgimiento y propagación de plagas y epidemias.

II.- Disponer de acuerdo al presupuesto de egresos, de los medios necesarios para conservar y prevenir la salud pública de los habitantes del Municipio.

III.- Vigilar que los organismos encargados de operar el agua del Municipio, mantengan permanentemente clorada el agua potable.

IV.- Apoyar los programas de salud institucional ya establecidos.

V.- En coordinación con la Secretaría de Salud Pública del Estado, realizar actividades de vigilancia en la prevención y control de enfermedades de transmisión sexual.

VI.- Vigilar que los niveles de contaminación ambiental se mantengan dentro de los niveles permitidos.

VII.- Vigilar que la generación de sonidos en cualquier evento público o privado no exceda de 60 decibeles.

VIII.- Promover la creación de un Comité Municipal de Salud.

IX.- Mantener controlada la población canina y gatuna dentro del Municipio, para tal efecto se realizarán campañas de concientización y razzias permanentes de perros y gatos callejeros.

X.- Vigilar que las condiciones sanitarias del Rastro Municipal se cumplan estrictamente.

XI.- Vigilará que los establecimientos comerciales e industriales y la ciudadanía en general, cumplan con las disposiciones del presente Reglamento, así como de las leyes y disposiciones de salud vigentes.

CAPÍTULO II DEL COMITÉ MUNICIPAL DE SALUD

ARTÍCULO 3

El Comité Municipal de Salud coadyuvará con el Ayuntamiento a la conservación de la Salud Municipal bajo los siguientes términos:

- I.- Realizará Programas de Salud Municipal, dentro del marco de los programas estatales y nacionales.
- II.- Fomentará una cultura de Salud Municipal.
- III.- Orientará a la ciudadanía respecto de los beneficios de los programas de salud, selección de basura y deporte.

ARTÍCULO 4

El Comité en el desempeño de función se limitará estrictamente a los gastos asignados por el Ayuntamiento si los hubiera o si se ameritara, los gastos no autorizados serán por su propia cuenta.

CAPÍTULO III DE LOS DERECHOS Y DEBERES DE LA POBLACIÓN

ARTÍCULO 5

Todo establecimiento comercial o industrial, deberá contar con las condiciones sanitarias adecuadas para el desempeño de su actividad, en caso necesario, deberán contar con equipo anticontaminante respecto a humos, ruidos, desechos tóxicos tanto líquidos como sólidos, de acuerdo a lo establecido por la Ley Federal de Protección al Ambiente.

ARTÍCULO 6

Aquellos establecimientos en que se expendan o preparen alimentos o estén destinados a la prestación de servicios públicos, deberán tener cuando menos inodoro y lavabo en óptimas condiciones y deberán proporcionar a los usuarios toallas de papel, jabón y papel higiénico.

ARTÍCULO 7

Los establecimientos donde se expendan o preparen alimentos, independientemente de lo señalado en el artículo anterior, deberán observar lo siguiente:

- I.- Contar con la respectiva licencia sanitaria.
- II.- Utilizar agua clorada, hervida o purificada para la elaboración de los alimentos, para el consumo humano y para el caso de los diferentes utensilios de cocina.
- III.- Tener un lavadero para loza dedicado exclusivamente al aseo de los diferentes utensilios de cocina.
- IV.- Tener los botes de basura con tapa necesarios.
- V.- Para la conservación de los alimentos, éstos deberán estar o bien fríos o bien calientes.
- VI.- No expender salsas crudas.
- VII.- Todas las frutas y hortalizas que se sirvan crudas, deberán estar perfectamente desinfectadas, para tal efecto se deberán sumergir en

agua con cloro o yodo por treinta minutos por lo menos. Por cada litro de agua deberán ponerse tres gotas de cloro o yodo.

VIII.- Los alimentos deberán estar debidamente protegidos con bolsas, envases, vitrinas, tapaderas o charolas, de tal modo que no tengan contacto permanente con corrientes de aire o polvo.

IX.- Los trapos de limpieza de manos, mesas y demás muebles, deberán estar perfectamente desinfectados, debiéndolos sumergir en agua clorada (ocho gotas de cloro por cada litro de agua) continuamente.

X.- Queda estrictamente prohibido servir alimentos en el mismo recipiente a dos o más personas, sin antes haberlo aseado.

XI.- Queda estrictamente prohibido utilizar alimentos descompuestos para la venta al público, así como alimentos enlatados en mal estado.

ARTÍCULO 8

Toda persona que elabore alimentos, tortillas o pan deberá cumplir con las siguientes condiciones:

I.- Deberá utilizar mandil o bata de color blanco o claro.

II.- En caso de tener pelo largo, lo mantendrá limpio y recogido, cubriéndolo con gorro o cubrepelo de preferencia de color blanco o claro.

III.- Las manos deberá de tenerlas siempre limpias, con las uñas cortas, sin pintura, libres de anillos o pulseras.

IV.- No podrá comer, beber, fumar, escupir, toser o estornudar en áreas de elaboración y manejo de alimentos y bebidas.

V.- Evitar la presencia de personas enfermas de la piel, vías respiratorias y aparato digestivo.

VI.- No manejará dinero ni sustancias o materiales contaminantes.

ARTÍCULO 9

Son condiciones necesarias para la venta de carne y productos del mar crudos para el consumo humano, las siguientes:

I.- Los productos deben estar frescos y en óptimas condiciones para el consumo humano.

II.- Proteger los productos del polvo y fauna nociva, para tal efecto deberá de disponerse de vitrinas o refrigeradores adecuados.

III.- El producto deberá guardarse en refrigeradores o en su caso los productos del mar en recipientes con hielo purificado y suficiente.

IV.- Se deberá contar con un lugar apropiado de depósito de desechos, los que serán entregados al departamento de limpia, las vísceras en su caso deberán presentarse limpias para su venta.

V.- El personal deberá de utilizar ropa de trabajo limpia y adecuada de color blanco o claro.

VI.- El personal que maneje los productos no deberá tener contacto con dinero ni sustancias o materiales tóxicos.

VII.- Los locales donde se expendan los productos deberá contar con las instalaciones adecuadas para tal fin.

VIII.- Queda prohibido el sacrificio de animales en el interior de donde se expendan los productos, así como realizar frituras del establecimiento comercial.

IX.- Queda prohibida la venta de carne de aquellos animales que debiendo ser sacrificados en el Rastro Municipal o establecimientos autorizados, no cuenten con el sello o resello respectivos, quien sea sorprendido comercializando dicha carne, será sancionado conforme lo establece el presente Reglamento y la carne será decomisada en forma inmediata.

ARTÍCULO 10

Las personas que se dedican a la elaboración y venta de aguas frescas, raspados y paletas, deberán observar lo siguiente:

I.- Deberán ser elaborados con agua y hielo purificados.

II.- Los recipientes que los contengan deberán tener tapa para protegerlos del polvo y fauna nociva.

III.- En su caso los recipientes o utensilios con que se vendan, deben ser desechables.

IV.- Deberá contar con bote para basura con tapa.

ARTÍCULO 11

Las personas dedicada a la preparación de frutas en rebanadas o cóctel, deberá de observar lo siguiente:

I.- Deberá lavar las frutas y verduras con agua purificada.

II.- Las frutas preparadas, deberán de estar dentro de un recipiente con vidrio con tapa para evitar la contaminación.

III.- No deberá de manejar dinero.

IV.- Deberá contar con un recipiente par la basura con tapa.

ARTÍCULO 12

En los negocios donde se vendan tortillas o pan, deberán ser protegidos contra el polvo y fauna nociva, debiéndose contar con pinzas, charolas o bolsas de plástico para su manejo. Las personas encargadas a expender estos productos, no podrán manejar dinero.

ARTÍCULO 13

La venta de chalupas, memelas, molotes, tacos, quesadillas, esquites y en general todo antojito, deberá hacerse en lugares adecuados, procurando la mayor higiene posible en su elaboración.

ARTÍCULO 14

Las negociaciones autorizadas a la comercialización de hielo y agua purificada, deberán de observar lo siguiente:

I.- Contar con el equipo necesario que garantice la producción purificada de los hielos y agua que comercializarán, en cumplimiento a las disposiciones que dicte la Autoridad Sanitaria correspondiente.

II.- El manejo del hielo y agua purificada deberá hacerse evitando la contaminación por sustancias tóxicas para el consumo humano, por lo que los recipientes que los contengan deberán estar perfectamente desinfectados.

ARTÍCULO 15

Los propietarios de los baños y sanitarios públicos, deberán efectuar la desinfección periódica del local, cuando menos una vez al mes.

ARTÍCULO 16

Se prohíbe mantener o conducir por las calles o centros públicos del Municipio, materias putrefactas o pestilentes u otras que amenacen la salud o causen molestia al público.

ARTÍCULO 17

En las zonas urbanas está prohibida la crianza de animales. En las zonas suburbanas se permitirá siempre y cuando se reúnan las condiciones sanitarias aprobadas por la autoridad correspondiente, debe asegurarse que no dañen a terceros ni a la vía pública, también deberá evitar fuentes de contaminación a nuestro ecosistema.

ARTÍCULO 18

Queda estrictamente prohibido mantener animales de cualquier especie en la vía pública, ya sea a pie o en cualquier transporte, así como también el resguardo de animales de matanza en domicilios de la zona urbana.

CAPÍTULO IV DE LA FAUNA NOCIVA

ARTÍCULO 19

Se considera como fauna nociva los perros y gatos callejeros, los roedores, insectos y todo tipo de animales que causen daño o pongan en peligro la salud de los habitantes del Municipio.

ARTÍCULO 20

El control de la fauna nociva, se realizará conforme a las normas técnicas que para tal efecto dicte la Autoridad Sanitaria correspondiente, en coordinación con la Autoridad Municipal.

Con tal objeto se establecerá una perrera municipal o centro de acopio canino.

ARTÍCULO 21

La desratización de los mercados se realizará por lo menos una vez al año, conforme a las normas sanitarias, dicha actividad será costeadada entre los locatarios y la Autoridad Municipal, en la proporción que determine esta última.

ARTÍCULO 22

La Comisión de Salud en coordinación con el Centro de Salud, realizará campañas permanentes con el objeto de evitar que tanto perros como gatos deambulen en los mercados y vía pública, para tal efecto se observarán las siguientes disposiciones.

I.- Los perros o gatos que deambulen sin dueño en la vía pública o en los mercados, serán capturados y llevados a la perrera municipal o centro de acopio canino, donde si no son reclamados en las siguientes 24 horas, serán sacrificados bajo las normas de la Sociedad Protectora de Animales.

II.- Para que un perro o gato capturado se entregado a su dueño, éste tendrá la obligación de pagar los gastos que en alimentación se hubiesen hecho, además de la multa correspondiente.

III.- En caso de que algún perro agrede a alguna persona, el animal deberá ser trasladado a la perrera municipal, para su observación por 10 días, el dueño deberá pagar los gastos de alimentación para poder recuperarlo.

IV.- En caso de que persona alguna se opusiera a lo dispuesto por la fracción anterior, será puesto de inmediato a disposición de la autoridad competente por medio de la policía municipal, a efecto de que sea sancionado conforme al Bando de Policía y Buen Gobierno.

ARTÍCULO 23

La ciudadanía tiene la obligación de vacunar a sus perros y gatos, así como ponerles en forma permanente una placa identificadora.

ARTÍCULO 24

Los comercios y ciudadanía en general tienen la obligación de mantener un control de residuos de alimentos y basura, con el fin de evitar la creación y proliferación de fauna nociva.

ARTÍCULO 25

Si el número de perros y gatos en el Municipio o algunas de sus localidades, representa un riesgo sanitario a la comunidad, se regulará su cantidad por domicilio.

CAPÍTULO V DE LA ECOLOGÍA

ARTÍCULO 26

Es obligación de los ciudadanos y del Ayuntamiento del Municipio de Atlixco, procurar la conservación de fauna y flora existente en el Municipio, a excepción de la nociva.

ARTÍCULO 27

Para la falta de cualquier árbol dentro del territorio municipal, se requiere de permiso que otorgará el Presidente Municipal o en su caso la persona que designe para tal fin, cuando así proceda.

ARTÍCULO 28

Sólo por causa justificada se permitirá la tala de árboles en el territorio municipal.

ARTÍCULO 29

El Ayuntamiento, en la medida de sus posibilidades reforestará con árboles y plantas las áreas verdes de la Ciudad. Además promoverá periódicamente campañas tendientes a la reforestación.

CAPÍTULO VI DE LAS SANCIONES

ARTÍCULO 30

Las infracciones al presente Reglamento se sancionará a juicio de la Autoridad Municipal con:

I.- Amonestación.

II.- Multa de 2 a 50 días de salario mínimo vigente en la región.

III.- Arresto hasta por 36 horas.

ARTÍCULO 31

Se faculta a la Dirección de Comercio, Abasto y Vía Pública, para hacer cumplir el presente Reglamento, así como al Departamento de Protección Civil, quienes podrán levantar las correspondientes infracciones, las cuales deberán ser calificadas por el Presidente Municipal o el Juez Calificador y pagadas en la Tesorería Municipal.

TRANSITORIOS

(del ACUERDO del Honorable Cabildo del Municipio de Atlixco, de fecha 16 de Abril de 1997, que aprueba el Reglamento Municipal de Sanidad y Ecología del Municipio de Atlixco del Estado de Puebla, publicado en el Periódico Oficial el 16 de abril de 1997, Tomo CCLXIV, número 7 Segunda edición)

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

SEGUNDO.- El presente Reglamento deroga todas las disposiciones municipales anteriores respecto a esta materia.

TERCERO.- Es facultad del Presidente Municipal resolver cualquier duda respecto a la debida Interpretación del presente Reglamento.

Presidente Municipal Constitucional.- DOCTOR NEFTALÍ SALVADOR ESCOBEDO ZOLETTO.- Rúbrica.- La Comisión de Salubridad.- DOCTOR HUMBERTO RODRÍGUEZ BAROJAS.- Rúbrica.- DOCTOR JOSE LUIS SARABIA AGUILERA.- Rúbrica.