



Año 4 ° Número 45° Tomo 1

Edición Extraordinaria

Viernes 14 de septiembre de 2018

Aprobado en la Sesión Ordinaria de Cabildo de enero 2 del 2014 y Publicado en el Periódico Oficial del Estado en el Tomo XCVI de enero 11 del 2014

"2018, Año de la erradicación del trabajo infantil".



Gaceta Municipal

*Periódico Oficial de Heroica Ciudad de
Huajuapán de León, Oaxaca*



• Sumario •

- ✚ *ABROGACIÓN DE LOS REGLAMENTOS DE SALUD, REGLAMENTOS PARA LA TENENCIA RESPONSABLE DE ANIMALES DE COMPAÑÍA (PERROS Y GATOS), REGLAMENTOS PARA LA VENTA Y CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y EL REGLAMENTO PARA EL USO Y CONTROL DE VEHÍCULOS PROPIEDAD DEL MUNICIPIO DE HEROICA CIUDAD DE HUAJUAPAN DE LEÓN.*
- ✚ *APROBACIÓN DE LOS REGLAMENTOS DE SALUD MUNICIPAL; REGLAMENTO PARA LA TENENCIA RESPONSABLE Y PROTECCIÓN DE ANIMALES DE COMPAÑÍA; EL REGLAMENTO PARA EL USO Y CONTROL DE VEHÍCULOS PROPIEDAD DEL MUNICIPIO DE HEROICA CIUDAD DE HUAJUAPAN DE LEÓN Y EL REGLAMENTO PARA LA REGULACIÓN, VENTA Y CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS.*

REGLAMENTO DE SALUD MUNICIPAL

TÍTULO PRIMERO. GENERALIDADES CAPÍTULO I DISPOSICIONES PRELIMINARES.

Artículo 1. El presente Reglamento es de Orden Público y de observancia general para el Municipio Heroica Ciudad de Huajuapán de León, Oaxaca y tiene por objeto:

- I. Normar las tareas que, en materia de Salud, se realicen dentro del Municipio de Heroica Ciudad de Huajuapán de León, así como las de carácter asistencial que se desarrollen en esta materia;
- II. Apoyar los programas federales y estatales de salud, además de los programas preventivos y de asistencia social que se crean en el Municipio;
- III. Contribuir al establecimiento de medidas de atención médica preventiva promoviendo el desarrollo de una cultura de prevención de la salud;
- IV. Controlar y vigilar las actividades y servicios que se relacionen con el control de la salud local;
- V. Determinar obligaciones y responsabilidades para los propietarios o encargados de los establecimientos en donde se realizan las actividades comerciales y de servicios regulados por el presente reglamento;
- VI. Prevenir la propagación de enfermedades transmisibles más frecuentes en este Municipio;
- VII. Vigilar el buen funcionamiento, aseo y conservación del Rastro Municipal, así como la introducción de los productos cárnicos a este Municipio en términos del Reglamento correspondiente y
- VIII. Normar los servicios de control canino y otras especies.

Artículo 2. Para lo especificado en el presente Reglamento, se entiende por:

- I. **Apercibimiento:** Acta Administrativa por la cual se advierte por escrito al infractor que deberá enmendar su conducta, pues en caso contrario, se procederá a la aplicación de las sanciones correspondientes.

II. **Ayuntamiento:** El Honorable Ayuntamiento de Heroica Ciudad de Huajuapán de León.

III. **Cancelación:** Acto administrativo del Ayuntamiento por el cual queda sin efecto cualquier licencia o permiso.

IV. **Cierre temporal:** Acto que se ejecuta por los titulares de la Dirección de Salud y DCEYRBA, o los inspectores de ambas direcciones, bajo su estricta responsabilidad, por actos específicamente señalados en el presente Reglamento o en el Reglamento de Regulación, Venta y Consumo de Bebidas Alcohólicas y demás reglamentos aplicables, así como actos que se presuman delictivos.

V. **Clausura Definitiva:** Sanción aplicada por la Dirección, con respecto a un establecimiento, por el cual, se suspenderá de forma definitiva la actividad del mismo.

VI. **Clausura Temporal:** Sanción aplicada por la Dirección, para suspender de forma temporal la actividad de un establecimiento motivado por dos o más infracciones a este Reglamento, esta no excederá de diez días naturales, y empezarán a contar el día siguiente de su ejecución.

VII. **DCEYRBA:** Dirección de Comercio, Espectáculos y Regulación de Bebidas Alcohólicas.

VIII. **Dirección:** La Dirección de Salud

IX. **Giro:** Alcance de la licencia o permiso que se otorgue a un establecimiento que se encuentre dentro del Municipio de Heroica Ciudad de Huajuapán de León

X. **Infracción:** Es una violación al presente Reglamento.

XI. **Licencia:** Autorización que emite el Ayuntamiento para operar un establecimiento en las condiciones exigidas por este Reglamento.

XII. **Reincidente:** El hecho de cometer la misma infracción dos o más veces en un período de treinta días; así como cuando en un período de sesenta días cometa dos o más infracciones distintas contempladas en el presente ordenamiento.

Artículo 3. Para efectos de aplicación del presente Reglamento son Autoridades:

- I. El Honorable Ayuntamiento de Heroica Ciudad de Huajuapán de León.
- II. El(la) Presidente(a) Municipal.
- III. El titular de la Dirección de Salud
- IV. Los Inspectores asignados a la Dirección de Salud.

Artículo 4. Son facultades del(a) Presidente(a) Municipal.

- I. Celebrar acuerdos con las Dependencias Federales y Estatales, así como del Sector Privado y Social en materia de salud, previo acuerdo de Cabildo;
- II. Ejecutar las resoluciones que emita el Honorable Ayuntamiento, a través de las dependencias Municipales correspondientes;
- III. Promover la participación social de la ciudadanía en las diversas tareas tendientes a la preservación de la salud;
- IV. Aprobar y autorizar las Licencias Municipales de Funcionamiento, estipuladas en este Reglamento.
- V. Ordenar la clausura temporal o definitivamente los establecimientos que violen el presente reglamento.

Artículo 5. Son facultades del Titular de la Dirección de Salud:

- I. Las de inspección y vigilancia para lograr el exacto cumplimiento del presente reglamento y demás leyes aplicables es necesario.
 - II. Expedir Licencias Municipales de Funcionamientos, estipuladas en este Reglamento, previa la aprobación y autorización del Presidente(a) Municipal,
 - III. Proponer programas de Salud Pública dentro del Municipio; y
 - IV. Determinar y aplicar las sanciones a que se refiere el presente Reglamento.
- I. Realizar inspecciones a los establecimientos o personas que estén sujetos a lo previsto en el presente reglamento;
 - II. Coadyuvar a la preservación y vigilancia de la salud en el Municipio;
 - III. Vigilar que los establecimientos cuenten con las medidas de salud e higiene a fin de evitar enfermedades que pongan en riesgo a la población;

IV. Ejecutar la orden temporal y definitiva de clausura;

V. Las demás que les confieran las Leyes u otros Reglamentos.

Artículo 6. DCEYRBA, en ejercicio de sus funciones, podrá auxiliar a la Dirección de Salud, más aún en establecimientos que por su giro, requieran una mayor vigilancia.

Artículo 7. Los Inspectores de Salud serán nombrados y removidos por el Presidente(a) Municipal, serán considerados empleados de confianza y dependerán directamente de la Dirección de Salud, teniendo la función de vigilar directamente el cumplimiento del presente Reglamento en el lugar y turno que se asigne, levantando las actas circunstanciadas de las inspecciones realizadas, así como el cumplimiento de las funciones específicas que se les asigne.

Son atribuciones de los Inspectores adscritos a la Dirección:

I. Llevar a cabo las visitas de inspección a los establecimientos;

II. Levantar actas o reportes de infracciones a los establecimientos cuando así proceda;

III. Emitir apercibimientos y notificaciones de exhorto para los dueños o encargados de establecimientos a los que se refiere este Reglamento, para hacer cumplir las normas dispuestas en el mismo;

IV. Ejecutar las órdenes de clausura temporal o definitiva decretada por la autoridad competente, mediante la imposición de sellos o señalamientos respectivos;

V. Llevar a cabo el retiro o reimpresión de los sellos, símbolos o señalamientos de clausura, en cumplimiento al acuerdo que para tal efecto dicte la Autoridad competente;

VI. Coordinar actividades con el Titular de DCEYRBA, en los asuntos que así se requieran;

VII. Las demás que señale el presente ordenamiento.

Los actos o hechos que dichos Servidores Públicos asienten en las actas administrativas o circunstanciadas en las que intervengan, se presumirán ciertos, salvo prueba en contrario.

Artículo 8. Para la expedición de la

Licencia Municipal de funcionamiento de los giros específicos de este reglamento, es necesario reunir los siguientes requisitos:

I. Solicitud por escrito, firmada por el interesado o persona que legalmente lo represente, dirigida al Titular de la Dirección de Salud;

II. Local adecuado para tal fin con ventilación, iluminación, agua y drenaje;

III. Destino adecuado para las aguas residuales;

IV. Cumplir con los requisitos, que para cada giro comercial señala el presente Reglamento y las demás disposiciones Municipales, Estatales y Federales; y

V. Pagar los impuestos y derechos correspondientes con forme a la Ley de Ingresos Municipal Vigente.

TÍTULO TERCERO DE LOS ESTABLECIMIENTOS.

Artículo 9. De conformidad a lo dispuesto en la Ley Estatal de Salud, es competencia del Honorable Ayuntamiento, ejercer la verificación y el control sanitario de los establecimientos y servicios siguientes:

I. Baños Públicos

II. Centros de reunión y espectáculos

III. Establecimiento para hospedaje

IV. Establecimientos ambulantes, fijos, semifijos y establecidos, así como establecimientos donde se preparen y expendan alimentos.

V. Establecimientos dedicados a la prestación de servicios tales como peluquerías, salones de belleza, estéticas y otros similares.

VI. Establos, Granjas avícolas, Porcícolas y similares.

VII. Mercados y centrales de abasto.

VIII. Prostitución.

IX. Rastro.

X. Tienda de abarrotes y tendejones.

XI. Tintorerías, lavanderías y similares.

XII. Las demás que determine la ley Estatal de Salud, el presente reglamentos y otras aplicables en materia.

CAPITULO I BAÑOS PÚBLICOS.

Artículo 10. Para los efectos de este

reglamento, se entiende por baño público, el establecimiento destinado a utilizar el agua para el de necesidades fisiológicas, aseo corporal, deporte o uso medicinal bajo la forma de baño, y al que pueda concurrir el público. Quedan incluidos en la denominación de baños o sanitarios públicos, los de vapor y aire caliente.

Artículo 11. La Dirección de Salud, vigilará las condiciones sanitarias y de seguridad e higiene, de los establecimientos citados en el artículo anterior, Sin excepción alguna de propiedad, los baños y sanitarios públicos deberán permanecer estrictamente limpios y desinfectados durante y después de su la jornada de servicio.

Los baños que estuvieren concesionados por el Municipio, deberán exhibir dicha concesión, en el establecimiento, y los que sean propiedad de un particular, requerirán exhibir la Licencia Municipal de Funcionamiento expedida por la Dirección de Salud.

Artículo 12. El establecimiento destinado para baño público y el personal que en ellos labore, deberán cubrir los siguientes requisitos:

I. Ropa sanitaria (filipinas, botas, guantes de platicos y cubre bocas, para personal de aseo, y solo filipina, para personal de mostrador).

II. Bote para basura de acero inoxidable obligatorio con tapa y. bolsas de plástico.

III. Papel higiénico.

IV. Aromatizantes.

V. Lava manos con agua corriente.

VI. Jabón para lavado de manos.

VII. Toallas desechables para las manos.

VIII. Tapas en los retretes o inodoros y en las cajas de agua.

IX. Letreros distintivos para hombre y mujer en sanitarios.

X. Letreros alusivos al lavado de manos.

XI. Extractores de aire, en su caso.

XII. Instalación de agua corriente a los inodoros o retretes (no tambos con agua).

XIII. Mingitorios con agua corriente o hielo en barra.

XIV. Coladeras con rejillas obligatorio.

- XV. Pisos anti-derrapante.
XVI. Fumigación semestral.

CAPITULO II CENTRO DE REUNIÓN Y ESPECTÁCULOS.

Artículo 13. Para efectos de este reglamento se entiende como centros de reunión y espectáculos, los inmuebles destinados a la concentración de personas con fines recreativos, deportivos, sociales o culturales, o de cualquier otra naturaleza semejante que se verifiquen en teatros, calles, plazas y locales abiertos o cerrados.

Toda persona que realice un espectáculo o diversión público que se verifique en calles, plazas, locales abiertos o cerrados, estarán obligados, sin menoscabos a los requisitos que soliciten las demás dependencias de la Administración Pública Municipal de Heroica Ciudad de Huajuapán de León, del Gobierno del Estado de Oaxaca y de la Federación, a contar con baños portátiles, para el servicio de los asistentes a dichos eventos; estos deberán ser separados para hombres y mujeres, deberán contar con agua corriente en inodoros, papel higiénico suficiente, aromatizantes y no deberán instalarse en los límites de colindancia con los predios vecinos.

Artículo 14. La Dirección de Salud, DCEYRBA, la Dirección de Protección Civil y Bomberos, y demás dependencias con competencia en esta materia, podrán aplicar las sanciones previstas, por las violaciones a los reglamentos y disposiciones legales, de conformidad con el presente Reglamento la Ley de ingresos, de los centros de reunión y de espectáculos, cuando no se cumpla con las condiciones de higiene suficientes para garantizar la vida y la salud de las personas asistentes o de quienes ahí laboren, con base a la norma NOM SSA-251-2009 y requisitos establecidos en materia de salud, protección civil, regulación de bebidas alcohólicas y espectáculos, para estos giros.

CAPITULO III HOTELES, MOTELES, POSADAS Y SIMILARES.

Artículo 15. Los hoteles, posadas y otros

establecimientos similares que ofrezcan al público renta de habitaciones, y/o sus instalaciones se destinan a albergar a todas aquellas personas que pagan para tal fin, podrán, siempre y cuando cumplan con lo establecido a este respecto con el Reglamento para la Regulación de Venta y Consumo de Bebidas alcohólicas en el Municipio de Heroica Ciudad de Huajuapán De León, Oaxaca, y de este Reglamento, previo el pago de los derechos que a tales actividades corresponda, destinar áreas para restaurante bar, cafeterías y salones de eventos; en sus habitaciones podrán tener el servicio de servi-bar.

Se entenderá como moteles aquellos establecimientos de paso, para albergar automovilistas y que cuenten con estacionamientos y en los cuales podrán llevar a cabo en los términos de las disposiciones anteriores venta de bebidas alcohólicas y alimentos.

Artículo 16. Las personas físicas o morales propietarias de hoteles, moteles y similares están obligadas a contar con Licencia Municipal de Funcionamiento que autorice la actividad de estos, misma que será expedida por DCEYRBA y por la Dirección de Salud.

Artículo 17. Los hoteles, posadas, moteles y similares tendrán las siguientes obligaciones:

I. Contar con el servicio de agua potable y drenaje, así como con sanitarios y lavabos preferentemente independientes en cada habitación;

II. Los sanitarios contarán con excusados o retretes, siendo obligación del titular de la Licencia o sus dependientes o administradores, conservarlos aseados o desinfectados, tener papel higiénico suficiente y un cesto para basura con tapa para recolección de basura;

III. Los colchones de las camas estarán en buenas condiciones y protegidos con un cubre colchón o cubierta de hule de plástico para no favorecer la presencia de microorganismos y al mismo tiempo facilitar el aseo;

IV. El mobiliario de las habitaciones deberá de mantenerse en buenas condiciones higiénicas con buena dotación de toallas, sábanas y blancos en general, los cuales deberán conservarse perfectamente limpios y

cambiarse diariamente;

V. Contar con extinguidores y tener señalamientos, salida de emergencia; y botiquín de productos para primeros auxilios;

VI. Cumplir con las disposiciones que especifique La Dirección de Protección Civil y Bomberos Municipal;

VII. Los establecimientos considerados en este artículo, deberán de dar servicios de acuerdo a sus licencias autorizadas. En el caso de permitir actividades como en el caso de la prostitución al titular de la Dirección de Salud, atendiendo a las pruebas, podrán sancionar al establecimiento, de acuerdo al estipulado en el presente reglamento.

VIII. Dar aviso a las autoridades de Salud, y al Ministerio Público, cuando una persona fallezca dentro del establecimiento.

CAPÍTULO IV. ESTABLECIMIENTOS AMBULANTES, FIJOS, SEMIFIJOS Y ESTABLECIDOS, ASÍ COMO ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PREPAREN Y EXPENDAN ALIMENTOS

Artículo 18. La Dirección de Salud, ejecutará la verificación y control sanitario de los establecimientos comerciales fijos, semifijos y ambulantes que expendan y suministren alimentos y bebidas no alcohólicas en estado natural, mezclados, preparados o acondicionados para su consumo dentro o fuera del mismo establecimiento, con apego a la NOM SSA-251-2009, teniendo además la obligación de contar con su respectiva Licencia Municipal de Funcionamiento que autorice el Titular de la Dirección de Salud, independientemente de las que se requieran para la venta y consumo de Bebidas Alcohólicas.

Artículo 19. Los establecimientos citados en el artículo anterior, deben cumplir con los requisitos siguientes:

I. Tener iluminación y ventilación adecuada;

II. Tener lavabos con jabón y toallas el aseo de las manos de consumidores;

III. Tener sanitarios limpios y desinfectados; en su caso

IV. Tanto cocineros como meseras deberán de tener delantal y gorras para el cabello, durante el ejercicio de sus actividades;

V. Las personas que tengan contacto con los alimentos no deberán de manejar dinero, ni portar en las manos pulseras o anillos o algún otro accesorio; todo cobro se deberá realizar por otra persona.

VI. El mobiliario para el servicio de alimentos deberá de estar en buenas condiciones;

VII. Contar con constancia vigente de asistencia al curso de manejo higiénico de alimentos expedido por los Servicios de Salud de Oaxaca.

VIII. Mantener los alimentos o ingredientes en lugares higiénicos, sin contacto directo con el suelo, o con la basura, o en lugares no aseados;

IX. Si se cuenta con autoservicio de alimentos, el espacio donde se expendan o exhiban los mismos, deberá de permanecer cubierto y contará con anuncios visibles de las fechas de caducidad, deberá contar además con utensilios que permitan tomar los alimentos, evitando en todo momento el contacto directo con las manos.

X. Garantizar que el aceite comestible utilizado para la elaboración de alimentos, no sea vaciado en el drenaje público

XI. Desinfectar el agua correctamente con cloro (cinco gotas por litro, para frutas y verduras dejando reposar por 20 minutos; dos gotas por litro para agua de consumo humano, dejando reposar por 20 minutos, puede utilizarse otro desinfectante autorizado por Salubridad)

XII. Contar con extintor de 4.5 kg tipo ABC, con carga vigente.

XIII. Señalamientos de NO FUMAR

XIV. Botiquín de primeros auxilios, por lo menos con los siguientes elementos:

- a. Solución antiséptica
- b. Vendas
- c. Gasas
- d. Analgésicos
- e. Tiras adhesivas sanitarias
- f. Antidiarreicos
- g. Algodón

h. Alcohol

i. Agua Oxigenada

En estos establecimientos deberá realizarse la fumigación, utilizando productos de baja toxicidad, debidamente autorizados y por personal capacitado, previa aviso de tal circunstancia a la Jurisdicción Sanitaria para su control, por ser giros que manejan alimentos.

CAPÍTULO V. PELUQUERÍAS, SALONES DE BELLEZA Y SIMILAR

Artículo 20. Para efectos del presente Reglamento se entiende por peluquería, salones de belleza y similares, los establecimientos dedicados a cortar, rasurar, teñir, rizar o realizar cualquier actividad similar con el cabello de las personas, al arreglo estético de uñas, manos y pies, limpieza facial, depilación, delineado permanente, o a la aplicación de tratamientos de belleza en general, al público.

Artículo 21. Las personas físicas o morales propietarias de peluquerías, salones de belleza y similares, están obligadas a contar con su Licencia Municipal de Funcionamiento de estos, misma que será expedida por el Titular de la Dirección de Salud, además el personal que en ellos laboren, deberá contar con la constancia que acredite su capacitación para el uso adecuado de instrumento punzocortantes.

Artículo 22. Las peluquerías, Salones de belleza y similares deberán de cumplir con lo siguiente:

- I. Todos los instrumentos deberán de estar perfectamente desinfectados;
- II. Tener ventilación e iluminación adecuada de materiales lisos e impermeables que fácil limpieza y desinfección;
- III. Agua suficiente para el aseo diario, así como para los usuarios;
- IV. Tener cestos para la basura con tapas al menos un bote por cada tres sillas y contar con extinguidores;
- V. Usar material desechable en aquellos casos en que su uso implique un riesgo de contagio a los usuarios;
- VI. Botiquín de primeros auxilios, por lo menos con los siguientes elementos:

a. Solución antiséptica

b. Vendas

c. Gasas

d. Analgésicos

e. Tiras adhesivas sanitarias

f. Antidiarreicos

g. Algodón

h. Alcohol

i. Agua Oxigenada

VII. Extintor.

VIII. Uso correcto de químicos tóxicos peligrosos para la salud.

Artículo 23. Todo instrumental que se use dentro de estos giros, como son navajas, tijeras, maquinillas, brochas, etcétera, deberán lavarse con jabón y agua hirviente, cuantas veces sea necesario y utilizar líquidos antisépticos para su esterilización o esterilizador eléctrico ultravioleta; esta actividad se realizará al terminar el servicio a cada usuario, o bien prestar el servicio con el instrumental desechable, que se desempaquetará frente al cliente y deberá contar con recipientes específicos para este fin, de no hacerlo así, se duplicarán las sanciones establecidas en el presente Reglamento.

CAPÍTULO VI. ESTABLOS, GRANJAS AVÍCOLAS, PORCÍCOLAS Y SIMILARES.

Artículo 24. Para los efectos del presente Reglamento deberá entenderse por:

- I. Establos: Aquellos lugares donde se lleva a cabo la cría, reproducción y explotación de animales productores de lácteos;
- II. Granja avícola: Todos los establecimientos dedicados a la cría, reproducción y explotación de toda especie y variedad de aves de corral que son útiles para el alimento humano;
- III. Granjas Porcícolas: son los establecimientos que se dedican a la cría, reproducción y explotación de cerdos;
- IV. Establecimientos similares: Todos aquellos que se destinan a la cría, reproducción y explotación de especies animales no contempladas en las fracciones anteriores, pero que son útiles para el consumo humano y no prohibido por la ley.

Artículo 25. Los establos, granjas avícolas, Porcícolas y similares deberán

contar con lo siguiente:

- I. Local adecuado para tal fin;
- II. Registro ante la Dirección de Salud;
- III. Aseo por lo menos dos veces al día, para evitar la reproducción de fauna nociva y proliferación de malos olores;
- IV. Retirar los desechos orgánicos y alimentos por lo menos una vez a la semana;
- V. Área para guardar la pastura con todos los medios de seguridad para evitar incendios;
- VI. Contar con bebederos suficientes;
- VII. Destino adecuado para las aguas residuales; y
- VIII. Fumigar toda el área en forma periódica utilizando productos de baja toxicidad, debidamente autorizados y de ser posible por personal capacitado, dando aviso de tal circunstancia a la Jurisdicción Sanitaria para su control;
- IX. Contar con equipos de seguridad contra incendios y otros para casos de contingencias.

Artículo 26. Para evitar la propagación de los malos olores y de los insectos que pongan en peligro la salud de los habitantes circunvecinos, es obligatorio que estos lugares tengan barda perimetral, la que tendrá mínimo una altura de dos metros y medio.

Artículo 27. Queda prohibida la ubicación de estos establecimientos dentro de la mancha urbana, con el fin de evitar riesgos de salud.

En todo caso, aquellos establecimientos que cuenten a con la Licencia correspondiente y que se encuentren ubicados en dichas zonas, la Dirección de Salud determinará, previo estudio su reubicación o bien lo procedente.

CAPÍTULO VII DE LOS MERCADOS Y CENTRALES DE ABASTO

Artículo 28. Para efectos de este capítulo se consideran mercados y central de abasto, el lugar en donde se encuentran asentados diversidad de comerciantes, ejerciendo su actividad dentro del local, edificio o área que la Autoridad Municipal les designe para su funcionamiento. Los vendedores, locatarios y personas cuyas actividades estén vinculadas con la venta de productos para el consumo

humano, están obligados a mantener las condiciones higiénicas indispensables de sus locales o actividades, y en el ejercicio de sus actividades se sujetarán a lo que disponga la Ley Estatal de Salud, el presente Reglamento, otras disposiciones legales aplicables, y las normas oficiales correspondientes.

Artículo 29. Se consideran como carne propia para consumo humano, la que provenga del sacrificio en el rastro, del ganado bovino, ovino, caprino y porcino; así como la proveniente de aves que hayan sido declarados aptos para el consumo humano, por la autoridad sanitaria competente, y que no padezcan algunas de las enfermedades que la secretaria de Salud señale como nocivas para la salud del consumidor.

CAPÍTULO VIII DEL TRABAJO SEXUAL

Artículo 30. Toda persona que se dedique al trabajo sexual, deberá conocer y utilizar medidas preventivas para evitar el contagio o transmitir enfermedades que se contraigan a través del contacto sexual. Asimismo, se sujetará a exámenes médicos periódicos, bimestrales y semestrales Reacción de laboratorio para detectar sífilis (V. D. R. L.); Reacción de laboratorio para detectar embarazos (H. G. C. J.); PAPANICOLAOU, VIH, EXUDADO Y FROTIS VAGINAL, EXUDADO Y FROTIS URETRAL) y a los demás requisitos que se establezcan en las disposiciones reglamentarias aplicables.

Artículo 31. La Dirección de Salud, será la encargada de ejercer la vigilancia y control sanitario del ejercicio de los trabajadores sexuales, mediante la realización de acciones necesarias que tengan por objeto prevenir riesgos y daños a la salud de la población. Dichas acciones consisten en:

- a) El otorgamiento del carnet médico a las personas sujetas a lo dispuesto en el presente reglamento;
- b) La vigilancia e inspección de los sujetos y establecimientos marcados en este reglamento;
- c) La aplicación de medidas de seguridad;
- d) La imposición de sanciones;
- e) La detección oportuna de las

Infecciones de Transmisión Sexual (I. T. S.) y reportarlo en el Sistema Único de Información para la Vigilancia Epidemiológica (S. U. I. V. E.), perteneciente a la Secretaria de Salud, con la finalidad de tener la vigilancia epidemiológica; y

f) En general todos aquellos actos que permitan preservar el bienestar y la salud de la comunidad.

Artículo 32. Todo personal que preste servicios en los establecimientos destinados específicamente a la venta y consumo de bebidas alcohólicas en envase abierto o al coqueo, señalados en el Reglamento para la Regulación, Venta y Consumo de Bebidas Alcohólicas en el Municipio de Heroica Ciudad de Huajuapán de León, excepto discotecas y video bares, deberán contar con los requisitos enmarcados en los artículos 30 y 31 de este Reglamento.

Artículo 33. La Dirección de Salud también deberá:

I. Brindar capacitación permanente, en los temas convenientes, enfocados a la prevención de Infecciones de Transmisión Sexual (I. T. S.) en trabajadores sexuales

II. Retirar y cancelar el carnet médico de forma temporal o definitiva, según amerite

III. Llevar un registro de las personas que señala el presente capítulo, para su debido control dependiendo de su categoría, independientes (ambulantes), dependientes (bares, cantinas, centros nocturnos, prostíbulos)

Artículo 34. Queda prohibido el ejercicio de labores, a las personas que no cuenten con su carnet médico, expedido por la Dirección de Salud; si están embarazadas o padecen alguna de las enfermedades de transmisión sexual las siguientes:

- I. sífilis, infecciones ginecológicas y otras enfermedades venéreas como el granuloma inguinal.
- II. herpes genital.
- III. chancro blando, uretritis, vaginitis, amibiasis genital y condilomas.
- IV. fiebre tifoidea, hepatitis viral, dengue o cólera.
- V. paludismo y fiebre recurrente transmitida por el piojo público,
- VI. VIH o SIDA
- VII. Enfermedades crónicas degenerativas

Artículo 35. Queda prohibido el trabajo sexual a los menores de 18 años de edad, en cualquier sitio.

Se prohíbe también el trabajo a menores de 18 años de edad, cualquiera que fuera, en los establecimientos destinados específicamente a la venta y consumo de bebidas alcohólicas en envase abierto o al copeo, señalados en el Reglamento para la Regulación, Venta y Consumo de Bebidas Alcohólicas en el Municipio de Heroica Ciudad de Huajuapán de León.

Artículo 36. Los establecimiento o lugares autorizados o que en lo futuro se autorice para el ejercicio de la prostitución, deberá ubicarse o reubicarse fuera de las poblaciones a no ser que cuente con la autorización de los vecinos, reunir requisitos adecuados de iluminación y ventilación, pisos sanitarios, y paredes de material fácilmente aseables, servicio de agua potable y drenaje sanitarios y lavabos independientes en cada habitación, mobiliario en condiciones higiénicas, toallas, sábanas y blancos en dotación suficiente que deberán conservarse permanentemente limpios, excusados y baños aseados y desinfectados periódicamente y además que en cada caso a fines sanitarios de seguridad y paz pública que determine la autoridad municipal.

Artículo 37. Toda persona que viole los preceptos establecidos en el presente capítulo será sancionada o consignada a la autoridad competente sin perjuicio de las demás responsabilidades civiles o penales en que puedan incurrir.

CAPÍTULO IX RASTRO.

Artículo 38. Se entiende por rastro, el establecimiento que se destina al sacrificio de animales cuya carne sea para el consumo público. En cuanto a su vigilancia, el Honorable Ayuntamiento por conducto de la Dirección de Salud, realizará la verificación del establecimiento, quedando sujeto a la observación de lo dispuesto en la Ley Estatal de Salud del Estado de Oaxaca; Normas Oficiales Mexicanas y Normas Técnicas que para este efecto emita la Secretaría de Salud y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo

Rural, Pesca y Alimentación.

Artículo 39. La inspección sanitaria se realizará de acuerdo a las facultades concurrentes que en materia de salud general y local competen al Honorable Ayuntamiento, de conformidad con la Ley Estatal de Salud y demás disposiciones reglamentarias y normas aplicables.

Artículo 40. Quedará prohibido el sacrificio de animales en domicilios particulares, en la vía pública o áreas distintas a los rastros autorizados cuando las carnes sean destinadas a la venta al público.

Artículo 41. El sacrificio de los animales sujetos al aprovechamiento humano, en cualquiera de sus formas, deberá realizarse con métodos científicos y técnicos actualizados y específicos con el objeto de impedir toda crueldad que cause sufrimientos innecesarios a los animales, para no afectar la calidad del producto

Artículo 42. El Honorable Ayuntamiento, por conducto del Presidente(a) Municipal, podrá celebrar con los servicios de Salud de Oaxaca, los convenios de coordinación procedentes para asumir los controles sanitarios de los rastros, empacadores y establecimientos legalmente autorizados para el sacrificio de animales destinados al consumo humano, poniendo en conocimiento de dicha autoridad los hechos graves que pongan en peligro la salud pública.

CAPÍTULO X TIENDA DE ABARROTES Y TENDEJONES.

Artículo 43. Para efectos del presente Reglamento se debe de entender por tienda de abarrotes los establecimientos en donde se expenden artículos de primera necesidad, siempre y cuando dichos establecimientos no excedan, en su área de negociación, los veinte metros cuadrado, en caso contrario de que los establecimientos vendan bebidas alcohólicas se sujetarán, además, a lo que dispone el Reglamento para la Regulación, Venta y Consumo de Bebidas Alcohólicas en el Municipio de Heroica Ciudad de Huajuapán de León, OAXACA.

Artículo 44. Las personas físicas o morales

propietarias de tiendas de abarrotes o tendejones, están obligadas a contar con Licencia Municipal de Funcionamiento, que autorice el ejercicio de estos, misma que será expedida por el Presidente(a) Municipal y la Dirección de Salud.

Artículo 45. Todas las tiendas de abarrotes, misceláneas y tendejones, deberán de sujetarse invariablemente al horario y giro establecido en la Licencia Municipal de Funcionamiento y para el caso de ampliación de horario, se hará la solicitud ante la Dirección de Salud, cuyo titular será el encargado de resolver la autorización previa aprobación que al efecto emita el Presidente(a) Municipal.

CAPÍTULO XI TINTORERÍAS, LAVANDERÍAS Y SIMILARES.

Artículo 46. La Dirección de Salud, vigilará que los establecimientos de tintorerías, lavanderías y similares tengan un manejo adecuado de aquellas sustancias que al contacto, inhalación o ingestión causen daños a la salud, debiendo dar aviso los dueños de dichos establecimientos a las autoridades competentes sobre las características de los líquidos que vierten al sistema de drenaje.

Artículo 47. Las tintorerías, lavanderías y similares que operen o pretendan operar en el Municipio, deberán contar con sistemas higiénicos adecuados y evitar que las prendas y los materiales que se utilicen provoquen enfermedades contagiosas a otros clientes o al personal que en ellos trabaja, debiendo contar como con los siguientes requisitos:

- I. Deberá contar con lavadoras y secadoras con atrapa pelusas y tela mosquitero para limpieza;
- II. Salidas del tubo de vapor instaladas a 2.50 metros de altura;
- III. En área de calderas deberá contar con extintor de 4.5 kg tipo ABC con carga vigente y en buen estado;
- IV. Descargas de desagüe directos al drenaje;
- V. Instalación hidráulica en buen estado;
- VI. Botiquín de primeros auxilios;
- VII. Iluminación y ventilación adecuada;
- VIII. No se admitirá para su lavado, ropa interior y
- IX. Demás establecidas en el presente reglamento-

CAPÍTULO XII NEGOCIOS SIMILARES.

Artículo 48. Todas aquellas negociaciones cuyo objeto, bienes o servicios incidan en el ámbito de la Salud, incluyendo en estos últimos las negociaciones semifijas que se ubiquen en la vía pública, aunque no estén nominativamente contempladas en este Reglamento, por este simple hecho estarán registradas en el mismo, así como las demás normas aplicables en materia impositiva, administrativas y las que les sean aplicables, debiendo, en consecuencia, cumplir con los lineamientos que respecto a la sanidad determine la Dirección de Salud.

TÍTULO CUARTO DE LA INSPECCIÓN CAPÍTULO ÚNICO DEL PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN.

Artículo 49. El(la) Presidente(a) Municipal por medio de La Dirección de Salud, apoyado por el cuerpo de inspectores de salud, supervisará y vigilará el exacto cumplimiento de las disposiciones del presente reglamento, auxiliándose cuando sea pertinente de la Policía Municipal, así como del Secretario Municipal cuando se considere necesario.

Artículo 50. Para efectos del Artículo anterior, los responsables de los lugares en donde se haya ordenado la verificación o se lleven a cabo de facto inspecciones rutinarias por las áreas para ello facultadas, están obligados a permitir el acceso previa identificación u oficio de comisión al personal del Ayuntamiento autorizado con fines de supervisión y verificación.

Artículo 51. Independientemente de las facultades que se otorgan a este Reglamento a las Autoridades respectivas, del Presidente(a) Municipal, los Síndicos, y el Titular de la Dirección de Salud, están facultados para ordenar visitas periódicas, de oficio o a petición de parte interesada, con el objeto de verificar el cumplimiento del presente Reglamento.

Artículo 52. En toda visita de verificación que se realice, el personal comisionado o aquel que en ejercicio de sus funciones asignadas se encuentre de facto llevando

a cabo inspecciones rutinarias, elaborará la respectiva acta circunstanciada de verificación, realizada en presencia de dos testigos que propondrá la persona con quien se entienda la diligencia o de aquellos designados por el Inspector de la práctica, si aquella se niega a proporcionarlos.

De esta acta se dejará copia a la persona con quien se entienda la verificación y en caso de negativa de recepción, se hará constar dentro del acta, remitiéndose la original a la Dirección de Salud, con el objeto de determinar las sanciones aplicables al caso.

Artículo 53. Tanto la Dirección de Salud como DCEYRBA, realizarán inspecciones rutinarias y de oficio a los establecimientos que señala el capítulo VIII del presente reglamento, regulando los mismos de manera estricta, a fin de salvaguardar el interés público y el cuidado de la estabilidad, salud y paz social. Quienes realicen estas inspecciones, y en su caso levanten el acta de verificación, podrán determinar bajo su más estricta responsabilidad, el cierre temporal del establecimiento, y dentro de las veinticuatro horas siguientes contadas a partir de dicha notificación, y previa calificación, deberán ratificarla o revocarla según corresponda, a efecto de desahogar el procedimiento administrativo correspondiente cuando sea necesario, en el que se determine de manera independiente la sanción aplicable al caso, sin menoscabo de otras sanciones que juzgue la autoridad pertinentes de aplicar.

Artículo 54. La Dirección de Salud realizará inspecciones a los Hospitales, farmacias, laboratorios, embotelladoras, fabricantes de hielo, pollerías, rosticerías, y demás que infieran en la salud a través de sus inspectores para verificar de manera administrativa que estos cuenten con su debida documentación que avale su legal funcionamiento, respecto con la actividad que realizan, en caso contrario apercibirá a los dueños o encargados para que realice su regularización correspondiente.

TÍTULO QUINTO DE LAS SANCIONES CAPÍTULO ÚNICO DE LAS

SANCIONES

Artículo 55. Las violaciones a los preceptos establecidos en el presente Reglamento, se sancionarán administrativamente, sin perjuicio de las penas que correspondan cuando estas sean constitutivas de delito y de demás sanciones que establezcan otros Reglamentos Municipales, leyes estatales o federales.

Artículo 56. Las sanciones se aplicarán atendiendo a la gravedad de la infracción y a las circunstancias económicas del infractor y son:

- I. Apercibimiento;
- II. Multa;
- III. Clausura temporal;
- IV. Clausura definitiva;
- V. Decomiso de la mercancía.

TÍTULO SEXTO DEL RECURSO DE REVOCACIÓN CAPÍTULO ÚNICO DEL PROCEDIMIENTO DEL RECURSO DE REVOCACIÓN.

Artículo 57. Los actos, acuerdos o resoluciones que las Autoridades Municipales dicten, emitan o ejecuten en esta materia, podrá ser impugnada por los particulares afectados mediante la interposición del recurso de revocación

Artículo 58. El recurso de revocación se interpondrá por el interesado dentro del término de cinco días hábiles, contados a partir del siguiente al de la notificación o ejecución del acto reclamado.

Artículo 59. El recurso se interpondrá por escrito ante el Órgano de Control Interno del Municipio, debiendo contener:

- I. Documento con que se acredite la personalidad del promovente;
- II. Domicilio para oír y recibir notificaciones, si pena, en caso de omisión de este requisito de las notificaciones posteriores, aun las de carácter personal, se le realicen al recurrente en estrados de la Sindicatura Municipal;
- III. El acto que se impugna;
- IV. Los agravios que consideren cometidos en su perjuicio derivados de tal acto;
- V. El ofrecimiento de pruebas, cuando controvierta versiones de facto, debiendo agregar aquellos documentos que

funden su dicho, y los demás medios de convicción que pretenda desahogar en el procedimiento, debidamente preparados.

Artículo 60. El recurso se tendrá por no interpuesto:

I. Cuando se presente fuera del termino concedido por el presente Reglamento;

II. Cuando no se presente la documentación relativa de la personalidad de quien lo suscribe;

III. Cuando no haya sido firmado por el interesado;

IV. Cuando carezca de expresión de agravios;

V. Cuando el acto administrativo que se impugna se haya consumado de una forma irreparable, debiendo dejar en todo caso a salvo de los derechos del gobernado para que los ejercite en la vía que corresponda.

Artículo 61. El procedimiento se tendrá por concluido anticipadamente:

I. Cuando el recurrente, previa ratificación, se desista del recurso planteado;

II. Por convenio entre las partes.

TRANSITORIOS.

PRIMERO. Se abroga el anterior Reglamento de Salud aprobado en Sesión ordinaria de Cabildo, por el H. Ayuntamiento Constitucional de este Municipio de Huajuapán de León Oaxaca.

SEGUNDO. El presente Reglamento entrara en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Estado o en la Gaceta Municipal.