

REGLAMENTO PARA EL EXPENDIO DE CARNES Y AVES DEL MUNICIPIO DE CUAUTEPEC DE HINOJOSA, HIDALGO

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 1. Las disposiciones de este Reglamento son de orden público y de interés general y tienen por objeto regular la apertura, funcionamiento y operaciones de los negocios dedicados a la venta de carnes frescas y de sus subproductos para consumo humano.

ARTICULO 2. Son aplicables las disposiciones del presente reglamento a las personas que estando autorizadas para ejercer el comercio en otro ramo alimenticio, tengan expendio de carne y sus subproductos.

ARTICULO 3. Carne es la estructura compuesta por fibra muscular estriada, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasa, fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos de las especies animales autorizadas para consumo humano.

ARTICULO 4. Se considera carne propia para el consumo humano, la que provenga del sacrificio efectuado en el rastro, del ganado bovino, ovino, caprino, porcino equino y lepóridos, así como la proveniente de aves y animales de caza, de pelo o pluma que hayan sido declarados aptos para el consumo por la autoridad sanitaria, y que no padezcan alguna de las enfermedades que la Secretaría de Salud señale como nocivas para la salud del consumidor.

ARTICULO 5. Quedan comprendidas dentro de las carnes y subproductos para consumo humano que se mencionan en el artículo 3 del presente reglamento, las siguientes:

- I. Carnes frescas de res, cerdo, carnero, equino, cabra, cabrito, animales de caza y aves;
- II. Pescados y mariscos;
- III. Jamón, tocino, queso de puerco, pastel de pollo, carne adobada, carne seca, cecina, tasajo, chicharrón, frituras y toda clase de embutidos, tales como longaniza, chorizo, mortadela, salami y cualquiera otro semejantes;
- IV. Vísceras, lonjas, grasas y similares. Para los efectos de este Reglamento se consideran vísceras, los órganos contenidos en las cavidades torácico-abdominal, pelviana, craneana y bucal.

ARTICULO 6. Los productos a que se refiere el precepto anterior, se consideran de primera necesidad y se venderán a los precios autorizados por la autoridad competente.

La autoridad municipal dentro del ámbito de su competencia, colaborará con la autoridad federal y estatal, vigilando que se cumplan las disposiciones legales en materia de precios, pesas y medidas, normas sanitarias y demás que deben observar los negocios de expendios de carne.

Se concede acción pública para denunciar la violación de tales disposiciones.

ARTICULO 7. La apertura de negocios para venta de carne y subproductos, requiere autorización del Ayuntamiento, además de la que se requiera de las autoridades sanitarias en el Estado.

Para resolver las solicitudes de apertura, la Dirección de Reglamentos hará un estudio socio-económico de la zona o sector en que pretende operar, con observancia de las disposiciones municipales en materia de desarrollo urbano.

ARTICULO 8. A fin de evitar que con la apertura de un nuevo negocio se provoque la competencia desleal, el acaparamiento o la violación de la libre competencia, se efectuarán los estudios socio-económicos que ordene la Presidencia Municipal.

Igual procedimiento se aplicará a las solicitudes de cambio de domicilio o giro de negocios ya existentes.

ARTICULO 9. La solicitud de licencia de funcionamiento deberá ir acompañada de un formato que contenga los siguientes datos y documentos:

- I. Generales del solicitante;
- II. Escritura constitutiva si es persona moral;
- III. Domicilio del negocio;
- IV. Croquis de ubicación;
- V. Plano del local;
- VI. Instalación y servicios con que cuenta;
- VII. Capital en giro;
- VIII. Productos y subproductos que operará;
- IX. Listado oficial de precios;

X. Autorización y licencias sanitarias;

XI. Identificación.

ARTICULO 10. Acordado el otorgamiento de la licencia de funcionamiento, el solicitante pagará a Tesorería los derechos de apertura que fije la ley de Hacienda Municipal.

ARTICULO 11. Las licencias de funcionamiento no son negociables y su cesión o traspaso requiere autorización que otorgue la Dirección de Reglamentos quien observará el trámite establecido por los artículos 7º y 9º.

ARTICULO 12. El documento por el cual se otorgue la licencia, deberá colocarse dentro del local y a la vista del público, así como las licencias sanitarias, listado de cortes, productos y sus precios oficiales.

La omisión de cualquiera de éstos requisitos, será sancionado de acuerdo a éste Reglamento.

CAPÍTULO II DE LAS CONDICIONES DEL LOCAL

ARTICULO 13. Los locales que se destinen para expendio de carnes, deberán reunir los siguientes requisitos:

I. Expendios dentro de mercados, súper mercados, tiendas de abarrotes, centros comerciales.

- A) Local de 4x4 metros., en material de concreto y piso de mosaico.
- B) Enjarrado o yeso, pintado en aceite y de color blanco
- C) Cuarto refrigeración
- D) Instalaciones eléctricas, drenaje, agua potable.
- E) Lavaderos de carne y mesas de azulejo
- F) Ventana y puerta con tela de alambre
- G) Ventilador de techo
- H) Refrigerador y sierra eléctrica

II. Locales para carnicería, supercarnicerías, salchichonerías, deberán reunir además los requisitos que se mencionan en el inciso anterior, los siguientes:

- A) Puerta de acceso a la calle
- B) Patio techado
- C) Pozo de barbacoa

El Ayuntamiento, podrá en cualquier momento, ordenar las reparaciones que considere necesarias y el retiro de muebles y útiles que no estén en las condiciones requeridas por este Reglamento, sin perjuicio de lo dispuesto por las autoridades sanitarias.

ARTICULO 14. Ningún negocio comprendido dentro de los incisos anteriores, podrá dentro del local:

- I. Sacrificar ganado;
- II. Elaborar carne seca;
- III. Almacenar desperdicios;
- IV. Elaborar subproductos, al menos que cuenten con la autorización respectiva.

ARTICULO 15. Los vehículos dedicados al transporte de carnes, deberán reunir los siguientes requisitos:

- I. La puerta exterior, deberá mantenerse permanentemente cerrada, desde la salida del rastro hasta su destino;
- II. El material y color de los transportes estará sujeto a lo que señale la norma correspondiente y ostentarán la leyenda siguiente: " TRANSPORTE SANITARIO DE CARNES";
- III. El asiento de los conductores deberá estar incomunicado con el interior de la cámara donde están las carnes;
- IV. La temperatura de la carne no deberá exceder de 5° c.;
- V. Ventilación protegida con tela de alambre;
- VI. Ganchos para colgar los productos;
- VII. Mesa o tabla de trabajo;
- VIII. Los vehículos de transporte guardarán siempre perfecto estado de aseo, lavándose diariamente antes de iniciar sus labores y serán desinfectados en la forma que determine la Secretaría de Salud. Las canales que conduzcan penderán siempre de las perchas y por ningún motivo tocarán o se colocarán en los pisos de los mismos vehículos.

ARTICULO 16. Los expendios de pescado y mariscos fijos y ambulantes, deberán mantener en refrigeración o hielo la exposición de carnes para su venta, igualmente los vendedores ambulantes en mercados sobre ruedas.

ARTICULO 17. Los expendios de carnes en los mercados sobre ruedas, reunirán los requisitos que la autoridad federal y estatal imponga en coordinación con las autoridades municipales, a fin de que se observe el presente Reglamento.

CAPÍTULO III DE LOS OPERADORES DE EXPENDIOS DE CARNES

ARTICULO 18. Las personas que presten servicios en un expendio de carnes, o que tengan contacto directo con el público en el negocio, deberán contar con la tarjeta de salud correspondiente expedida por las autoridades sanitarias competentes.

La falta de tarjeta dará lugar a una sanción impuesta por la autoridad municipal, en los términos del presente Reglamento, independientemente de aquellas que se apliquen por la autoridad sanitaria.

ARTICULO 19. Toda persona encargada directamente de la transportación, destazo, manejo y venta de carnes, deberá emplear durante sus labores gorra y mandil blancos y limpios, manteniendo su aseo personal.

ARTICULO 20. Ningún operador podrá permitir que los clientes toquen la carne ni sugerirá a éstos, cortes o calidades para confundir y obtener mayor ganancia.

ARTICULO 21. Ningún operador de expendios de carne cobrará y tomará en sus manos monedas o billetes si atiende al público o maneja las carnes.

CAPÍTULO IV DEL MANEJO DE CARNES Y SUBPRODUCTOS

ARTICULO 22. Para protección del consumidor de las carnes frescas comprendidas en el artículo 5 de éste Reglamento, deberán proceder de los Rastros Municipales respectivos y los productos derivados de negocios autorizados para el procesamiento de éstos artículos. Los pescados, mariscos y productos derivados, deberán proceder de negociaciones legalmente autorizadas para su expendio y procesamiento y las carnes de caza quedarán sujetas al control sanitario respectivo.

ARTICULO 23. Las carnes permanecerán siempre en refrigeración, excepto durante el tiempo necesario para ser destazada y separadas las diferentes piezas, o durante el momento del expendio.

ARTICULO 24. Las carnes y productos derivados se entregarán al comprador envueltos en papel no impreso, limpio y en bolsas de papel o de plástico.

ARTICULO 25. La carne de equino será expedida o comercializada públicamente, en sitio distinto al que se utiliza para el expendio de las otras carnes y derivados que se mencionan en el presente Reglamento, con objeto de evitar confusiones del consumidor en cuya virtud se procurará que dicho artículo sea expedido con claro conocimiento del público consumidor y de ser posible en lugares independientes.

ARTICULO 26. Para los efectos de este Reglamento, se entiende como salchichonería los negocios que se dediquen al expendio y venta de las mercancías comprendidas en las fracciones III y IV del artículo 5.

ARTICULO 27. Los expendios de carnes frías, podrán vender igualmente los productos a que se refieren las fracciones II, III y IV del artículo 5 de éste Reglamento, siempre y cuando se cumplan con los requisitos de higiene, salubridad y refrigeración necesarios para la protección del consumidor, procurando conservar independencia en la conservación, expendio y servicio de los artículos que se mencionan en la fracción II.

ARTICULO 28. La elaboración de todos los productos comprendidos en la fracción III, del artículo 5 de éste Reglamento, se ajustará a los recetarios usualmente adoptados para tal fin bajo la norma de la Autoridad Sanitaria competente, empleando las carnes frescas apropiadas, especias e ingredientes que correspondan, observando las normas de calidad respectivas y los requisitos que señalen las leyes sanitarias vigentes, a fin de proteger la salud del público consumidor.

ARTICULO 29. Los productos mencionados en el artículo anterior, así como el chicharrón, las grasas y las carnes frías, se tendrán siempre en vitrinas adecuadas y se expenderán en bolsas especiales de papel o de plástico.

ARTICULO 30. Para los efectos de este Reglamento, se consideran obradores todos los individuos que, en cualquier forma, toman participación en la elaboración de chorizos, carnes frías, chicharrón, manteca y demás productos similares.

ARTICULO 31. Los locales destinados para la elaboración de productos a que se refiere el artículo anterior, deberán ser independientes de los expendios de carnes y reunir los requisitos de salubridad e higiene que precisen el Código Sanitario y éste Reglamento y contar con el permiso que otorgue la Dirección General de Obras Públicas y Desarrollo Urbano del Municipio.

ARTICULO 32. Las carnes que se utilicen para la elaboración de los productos a que se refieren las fracciones III y IV del artículo 5 de este Reglamento, deben tener la procedencia que indica el artículo 17 anterior.

ARTICULO 33. Las disposiciones que anteceden, serán aplicadas en lo conducente a los negocios dedicados al expendio y venta de aves.

CAPÍTULO V AVES PARA EL CONSUMO HUMANO

ARTICULO 34. Las aves para el consumo humano estarán libres de deformaciones, heridas, laceraciones o cualquier otra forma que afecte su integridad.

ARTICULO 35. Las aves objeto del control sanitario a que se refiere este capítulo son: gallinas, guajolotes, pollos, gallinas de guinea, gansos, patos, pichones, guajolotes silvestres, gallaretas, codornices, tórtolas, agachonas, faisanes y chichicuilotos, así como las demás que determine la autoridad sanitaria.

ARTICULO 36. En los lugares de expendio de carne de ave, vísceras o demás partes comestibles deberán mantenerse a una temperatura no mayor de 4º c.

ARTICULO 37. Las bolsas de polietileno o de otro material permitido, que se utilicen para envasar o empacar aves, su carne, vísceras u otras partes comestibles en el sitio de la matanza, ostentarán el nombre y ubicación del rastro, y en el caso de que los productos no sean congelados, la fecha de matanza.

ARTICULO 38. La carne de aves deberá estar exenta de los colorantes denominados sudanés, solvente rojo 23, rojo toney, color index 26100 o rojo DC 17 y de cualquier otro colorante no permitido.

ARTICULO 39. El transporte de las aves, su carne y vísceras, se sujetarán a las normas establecidas en este Reglamento.

CAPÍTULO VI EMPACADORAS DE CARNES FRIAS

ARTICULO 40. Para los efectos de este Reglamento, empacadora es el establecimiento destinado a la elaboración de productos de carne.

ARTICULO 41. Las empacadoras deberán reunir las siguientes condiciones:

I. Los establecimientos destinados a la elaboración y envase de los productos de que trata este capítulo, deberán estar separados físicamente de aquellos destinados a la venta al público de los mismos productos;

II. Estarán dotados de servicios de agua potable en calidad suficiente y adecuada disposición de desechos líquidos y sólidos;

III. Sus pisos, paredes, techos divisiones, postes, puertas, escaleras, estanterías, mesas, gavetas y demás partes del edificio o enseres, deberán estar contruidos en material sanitario y acabado en forma tal que permita su correcta limpieza y desinfección;

IV. Tendrán piso de material sanitario con declive suficiente hacia el drenaje;

V. Los vanos de las puertas, ventanas y demás sitios de ventilación del área de elaboración, deberán estar equipados para evitar la entrada de polvo y fauna nociva al establecimiento;

VI. Deberán contar con sistemas de saneamiento adecuados, como mínimo, con una toma de agua para efectuar el aseo, por cada 150 m² de superficie en áreas de elaboración y envasado;

VII. Las estructuras metálicas expuestas, deberán estar perfectamente pulidas o pintadas con pintura lavable;

VIII. La maquinaria, aparatos e implementos que se usen en la elaboración y acondicionamiento o envasado de los productos de que trata este capítulo, deberán estar en forma tal que permitan fácilmente su limpieza y desinfección;

IX. Contarán con servicio de agua, lavabo, jabón, solución desinfectante y toallas desechables o secadores automáticos, a efecto de que las personas que manejen los productos se laven y desinfecten las manos periódicamente durante sus labores;

X. Tendrán servicios sanitarios, situados en un local independiente de las secciones de elaboración, acondicionamiento, envasado o almacenamiento de los productos a que se refiere este título y tales servicios contarán, como mínimo, con un mingitorio y excusado y un lavado de agua corriente por cada diez operarios;

XI. Contarán con un local adecuado e independiente de las áreas del proceso de los productos mencionados en este capítulo, para el depósito de basura y desechos, los cuales deberán ser desalojados diariamente;

XII. Serán independientes las áreas de habitación; y

XIII. Reunirán los demás requisitos que se establezcan en la norma correspondiente.

ARTICULO 42. Las empacadoras donde se elaboren los productos de la carne para consumo humano deben contar con cámaras de refrigeración por separado para la materia prima cárnica, productos en proceso y productos terminados, dotadas de instrumentos necesarios para el control de temperatura, instalados en lugares visibles desde el exterior.

La capacidad de dichas cámaras será de acuerdo a la producción.

ARTICULO 43. Los operarios de las empacadoras que se dediquen al manejo de carnes, vísceras, deberán usar overol, bata, gorro, mandil y botas impermeables de colores claros, preferentemente de color blanco.

ARTICULO 44. La manipulación de carnes y vísceras se efectuará sobre mesas con cubierta de material impermeable, acero inoxidable u otro material adecuado.

ARTICULO 45. Antes y después de cada jornada de labores, el equipo y utensilios de trabajo deberán ser lavados y desinfectados.

ARTICULO 46. Las condiciones mínimas que deberán reunir los establecimientos dedicados a la venta o almacenamiento de productos de la carne, serán los siguientes:

- I. Tener refrigeradores o cuartos refrigerados adecuados para la capacidad de venta o almacenamiento, los que deberán estar protegidos en forma efectiva contra roedores y otra fauna nociva;
- II. Tener vitrinas refrigeradas en las que queden los productos cubiertos y protegidos;
- III. Contar con servicio de agua, lavabo y jabón, solución desinfectante y toallas desechables o secador automático;
- IV. Las demás que por la naturaleza especial del producto de que se trate deban observarse para la conservación higiénica del mismo.

ARTICULO 47. Se entiende por productos de la carne, aquellos destinados al consumo humano, elaborados a base de carne y vísceras de las especies animales a que se refiere este título.

ARTICULO 48. En las etiquetas de los productos de carne, además de lo señalado en el artículo 210 de la Ley General de Salud, deberá figurar:

- I. La denominación genérica y específica del producto y en el caso de los embutidos, la especie o especies animales empleadas;
- II. La lista de ingredientes completa;
- III. El porcentaje de grasa y carne empleado en los productos;
- IV. El contenido de harinas de cereales, féculas, almidones o mezcla de los productos anteriores si es mayor del 5%;
- V. El texto ahumado natural o ahumado artificial;
- VI. La leyenda " MANTENGASE EN REFRIGERACION" cuando proceda.

CAPÍTULO VII DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

ARTICULO 49. Las violaciones a las disposiciones contenidas en este Reglamento, se sancionarán de acuerdo a lo que dispone el Bando de Policía y Buen Gobierno.

ARTICULO 50. Contra las resoluciones dictadas en aplicación del presente Reglamento, procederán los recursos establecidos en el capítulo correspondiente del Bando de Policía y Buen Gobierno.

TRANSITORIOS

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

SEGUNDO.- Quedan derogados todos los acuerdos y disposiciones Municipales dictadas con anterioridad y que se opongan al presente Reglamento.