



**Consejería Jurídica**  
PODER EJECUTIVO

# Diario Oficial

del Gobierno del Estado de Yucatán

## Suplemento

Dirección: Calle 90 No. 498-A entre 61 A y 63  
Colonia Bojórquez (Consejería Jurídica)  
Mérida, Yucatán. C.P. 97240. Tel: 930-30-23

Publicación periódica: Permiso No. 0100921. Características: 111182816. Autorizado por SEPOMEX

Directora: Lic. Martha Leticia Góngora Sánchez.

**-SUMARIO-**

**GOBIERNO DEL ESTADO**

**PODER EJECUTIVO**

**DECRETO NÚMERO 248**

|                                                                                                                                        |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| REGLAMENTO DE CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA DE LOS<br>ESTABLECIMIENTOS QUE EXPENDEN ALIMENTOS Y BEBIDAS EN<br>GENERAL EN YUCATÁN..... | 3 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

**GOBIERNO DEL ESTADO****PODER EJECUTIVO****DECRETO NÚMERO 248**

**CIUDADANA IVONNE ARACELLY ORTEGA PACHECO, GOBERNADORA DEL ESTADO DE YUCATÁN, A SUS HABITANTES HAGO SABER:**

**QUE EN EJERCICIO DE LAS ATRIBUCIONES CONFERIDAS AL TITULAR DEL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO POR LOS ARTÍCULOS 55 FRACCIÓNES II Y XXIV, Y 60 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO DE YUCATÁN, Y CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 14 FRACCIÓNES VIII Y IX, Y 35 FRACCIÓNES I, III, XI Y XII DEL CÓDIGO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE YUCATÁN Y DE CONFORMIDAD A LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 13 APARTADO B DE LA LEY GENERAL DE SALUD; LOS ARTÍCULOS 4, 7 APARTADO A FRACCIÓNES I, XIV Y XV, 7 APARTADO B FRACCIÓNES I Y XVIII, 7-C FRACCIÓN I, 7-H APARTADO A FRACCIÓNES I, II Y III Y APARTADO B FRACCIÓN I, 115, 126, 128, 129, 130, 179, 180, 181, 183, 253-A, 275-B, 275-G Y 275-H DE LA LEY DE SALUD DEL ESTADO DE YUCATÁN, Y**

**CONSIDERANDO**

**PRIMERO.** Que el Plan Estatal de Desarrollo 2007-2012, en su Pilar III Fomento Económico Moderno, establece como visión una entidad que otorgue a los inversionistas y emprendedores las condiciones necesarias de certidumbre y seguridad jurídica y un marco regulatorio claro y ágil que le permita al empresario, realizar sus actividades productivas de manera redituable contribuyendo al desarrollo del Estado.

**SEGUNDO.** Que en ese mismo Pilar, el Plan Estatal de Desarrollo 2007-2012, establece entre las estrategias y las líneas de acción, la adecuación del marco institucional y normativo para crear un clima propicio para el desarrollo comercial y para la generación de empleos productivos, por medio de la revisión exhaustiva y la modernización del marco jurídico de los negocios y las actividades productivas para hacerlos más eficientes y dar seguridad jurídica a los particulares que las realizan, con la finalidad de impulsar el crecimiento económico y la generación de empleos.

**TERCERO.** Que en el Pilar III Fomento Económico Moderno del Plan Estatal de Desarrollo 2007-2012, también se establecen entre las estrategias y líneas de acción la necesidad de contribuir al establecimiento de mecanismos que faciliten la creación y operación de empresas, que impulsen la atracción de inversiones al Estado y la simplificación de la relación ciudadano-gobierno.

**CUARTO.** Que el Plan Estatal de Desarrollo 2007-2012, en su Pilar IV, Gobierno de Calidad, establece como objetivo mejorar constantemente la administración pública empleando las más avanzadas tecnologías.

**QUINTO.** Que el Estado no es y no debe considerarse un desarrollador económico, ya que su función es la de ser una instancia fomentadora, vigilante y orientadora de aquellos que desarrollan las actividades productivas y empresariales, razón por la cual, sus disposiciones deben de ser fortalecedoras de las inversiones y no limitantes a la libertad de comercio.

**SEXTO.** Que es importante y necesaria la vigilancia a los establecimientos que expendan alimentos y bebidas en lo general, pero ésta debe ser aleatoria. En ese sentido, los esfuerzos del Estado no deben estar concentrados en las verificaciones para renovar determinaciones sanitarias, sino que por el contrario, las visitas de la autoridad tienen que estar revestidas del elemento contingente.

**SÉPTIMO.** Que la Ley de Salud del Estado de Yucatán faculta al Estado para establecer los criterios de ubicación y distancia de los establecimientos que ofrecen, suministran o venden alimentos y bebidas en general, teniendo en cuenta una serie de elementos casuísticos enfocados a combatir el alcoholismo pero no la libre competencia de trabajo, y menos la planeación urbana; por tanto, los criterios de ubicación deben de tener en cuenta las zonas comerciales y de turismo existentes y las que puedan ser creadas, aunado al hecho de que en el caso de ciertos giros es preferible mantenerlos cerca unos de otros, para evitar se dispersen y se pierda el control sobre ellos.

**OCTAVO.** Que los requisitos de higiene siempre deben de ser salvaguardados, teniendo como principios evitar la adulteración y evitar toda clase de contaminación cruzada o directa de los alimentos y bebidas.

Por lo anteriormente expuesto y fundado, se emite 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 es de orden público, de interés social y de observancia general en toda la entidad federativa, y tiene por objeto reglamentar la Ley de Salud del Estado de Yucatán en lo referente al control y vigilancia sanitaria de los establecimientos que expendan alimentos y bebidas para el consumo humano.

**Artículo 2.** Para efectos de este reglamento, se entenderá por:

- I. **Aditivo:** aquella sustancia que se añade a los alimentos y bebidas, con objeto de proporcionar o intensificar aroma, color o sabor, prevenir cambios indeseables o modificar en general su aspecto físico.
- II. **Adulterado:** un producto se considera adulterado cuando su naturaleza o composición no corresponda a aquéllas con que se etiquete, anuncie, expendi, suministre o cuando no corresponda a las especificaciones de la Norma Oficial Mexicana aplicable, o haya sido objeto de tratamiento que disimule su alteración o encubra defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas utilizadas.
- III. **Agua potable o agua apta para consumo humano:** toda aquella cuya ingestión no cause efectos nocivos a la salud por encontrarse libre de gérmenes patógenos y de sustancias tóxicas, y cumpla, además, con los requisitos que se señalen en la Norma Oficial Mexicana aplicable.
- IV. **Alimento preparado:** el producto compuesto de diversos ingredientes nutritivos y condimentos sometidos a proceso, cuya identidad corresponde a una especialidad culinaria específica, presentándose semipreparados o totalmente preparados para su consumo.
- V. **Alimento:** la sustancia que puede ser ingerida por el ser humano para la nutrición de su organismo.
- VI. **Alterado:** el producto o materia prima que por cualquier causa, haya sido objeto de modificaciones en su composición intrínseca, reduciendo su poder nutritivo o terapéutico o lo conviertan en nocivo para la salud o modifique sus características fisicoquímicas u organolépticas, rebasando los límites autorizados por la Secretaría.
- VII. **Animales no sacrificados:** son los animales que han muerto sin haber pasado en el proceso de sacrificio realizado en un rastro o matadero.
- VIII. **Bar:** el establecimiento que vende, preponderantemente, bebidas alcohólicas para su consumo en el mismo local que forma parte de otro giro como hoteles que cuentan con clasificación de al menos cuatro estrellas, salas de espera de terminales aéreas, clubes sociales, cines y teatros.
- IX. **Bebida:** la sustancia líquida industrializada, endulzada o no, que puede estar preparada con agua potable, purificada o mineral, a la que se le agregan aditivos, saborizantes naturales o sintéticos y colorantes autorizados, adicionadas o no, de jugo o pulpa de frutas, que pueden contener bióxido de carbono y hasta 1.9% de alcohol etílico. Se incluyen en esta definición, las diversas clases de agua envasada para consumo humano.

- X. **Bebida alcohólica:** aquella bebida que contenga alcohol etílico en una proporción del 2% hasta el 55% en volumen. Cualquiera otra que contenga una proporción mayor no podrá comercializarse.
- XI. **Bodega y distribuidora de bebidas alcohólicas:** el establecimiento que tiene como función almacenar bebidas alcohólicas y expenderlas únicamente para su distribución mediante pedidos al mayoreo.
- XII. **Botana:** las semillas, tubérculos, pasta de harina, frutas, frutas secas sanas y limpias, que han sido sometidas a freído, al calor o no, salado o no y adicionadas o no, de otros ingredientes y aditivos permitidos, los cuales no rebasarán los límites que fije la Norma Oficial Mexicana.
- XIII. **Cabaré:** el establecimiento en el cual se ofrecen espectáculos para adultos, que cuenta con lugar destinado para bailar, música permanente y presentación de espectáculos en vivo.
- XIV. **Cantina:** 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 lugar sin presentación de espectáculos.
- XV. **Carne apta para el consumo humano:** aquella proveniente del sacrificio efectuado en el rastro, del ganado bovino, ovino, caprino, porcino, lepóridos, otros criaderos autorizados; así como la proveniente de aves y animales de caza, y 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 las autoridades en materia sanitaria señalen como nocivas para la salud del consumidor.
- XVI. **Centro nocturno:** el establecimiento destinado al esparcimiento de sus clientes, que cuenta con espacio destinado para bailar y orquesta o grupo musical permanente.
- XVII. **Cocina departamentalizada:** el área de un establecimiento destinada a la preparación y manejo de los alimentos, que cuenta con área de preelaboración, transelaboración y postelaboración.
- XVIII. **Contaminado:** el producto o materia prima que contenga microorganismos, hormonas, bacteriostáticos, plaguicidas, radioisótopos, así como cualquier materia o sustancia no autorizada o en cantidades que rebasen los límites máximos permitidos por la Norma Oficial Mexicana aplicable.
- XIX. **Control sanitario:** el conjunto de acciones de orientación, educación, muestreo, verificación y, en su caso, aplicación de medidas de seguridad y sanciones que ejercen los Servicios de Salud de Yucatán en su carácter de autoridad sanitaria, basándose en lo establecido por la Ley y otras normas aplicables.

- XX. **Determinación sanitaria:** el documento resultado del acto jurídico administrativo, a través del cual, el Organismo en su carácter de Autoridad Sanitaria brinda autorización para que en un establecimiento se expendan al público bebidas alcohólicas, en los casos, con los requisitos y las modalidades de giro de funcionamiento que determina este ordenamiento.
- XXI. **Discoteca:** el establecimiento en el que se expenden bebidas alcohólicas para su consumo en el mismo lugar, con espacio destinado para bailar, que cuenta con música continua grabada e instalaciones especiales de iluminación.
- XXII. **Elaboración de alimentos:** el conjunto de actividades relativas a la transformación de un alimento por medio de diversos tipos de procesos, a fin de obtener el producto deseado.
- XXIII. **Establecimiento:** aquel local y sus instalaciones, dependencias y anexos en los que se desarrolle el proceso de los productos o las actividades y servicios a que se refiere este reglamento, estén cubiertos o descubiertos, sean fijos o móviles.
- XXIV. **Expendio de cerveza en envase cerrado:** el establecimiento dedicado al expendio de cualquier clase de cerveza y otras bebidas con contenido alcohólico de hasta 6° G.L. en envase cerrado, para su consumo en otro lugar.
- XXV. **Frutas:** los frutos, la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez.
- XXVI. **Hielo para consumo humano:** el producto obtenido por la congelación de agua potable conforme a los requisitos establecidos por la Norma Oficial Mexicana aplicable.
- XXVII. **Hortalizas:** las flores, hojas, tallos, tubérculos, raíces, rizomas y algunos frutos de diversos vegetales comestibles, así como diferentes especies de hongos comestibles.
- XXVIII. **Huevo:** el cuerpo redondeado, de tamaño y dureza variables, que producen las hembras de las aves y que contiene el germen del embrión y las sustancias destinadas a su nutrición durante la incubación. Éstos se designarán indicando adicionalmente la especie de ave de la que procedan.
- XXIX. **Huevo fresco:** es aquel limpio, sano y sin fracturas cuyas propiedades físicas, químicas y microbiológicas se mantienen en un nivel óptimo de calidad comestible y cuya edad desde el momento de la puesta no pase de 14 días, el cual deberá cumplir con las disposiciones establecidas por la Norma Oficial Mexicana aplicable.

- XXX. **Leche para consumo humano:** la secreción natural de las glándulas mamarias sanas, la cual se designará con el nombre de la especie animal de la que proceda. Se excluye el producto obtenido quince días antes del parto y cinco días posteriores al mismo o cuando tenga calostro.
- XXXI. **Leguminosas:** las semillas secas, limpias, sanas y separadas de la vaina.
- XXXII. **Ley:** la Ley de Salud del Estado de Yucatán.
- XXXIII. **Licorería:** el establecimiento dedicado al expendio de bebidas alcohólicas nacionales o extranjeras, autorizadas por las leyes, en envase cerrado y destinadas al consumo en otro lugar.
- XXXIV. **NOM:** la Norma Oficial Mexicana aplicable al caso concreto.
- XXXV. **Organismo:** Servicios de Salud de Yucatán.
- XXXVI. **Pizzería:** Establecimiento cuyo objetivo primordial es ofrecer al público todo tipo de alimentos elaborados principalmente con harina y pasta.
- XXXVII. **Preparación de alimentos:** la acción consistente en someter a los alimentos a uno o más procedimientos mecánicos y fisicoquímicos con el objetivo de obtener un producto destinado al consumo final.
- XXXVIII. **Proceso:** el 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.
- XXXIX. **Productos de la pesca:** las especies de la flora y fauna acuáticas, provenientes de la pesca y de la acuacultura.
- XL. **Rastro o matadero:** el establecimiento dedicado al sacrificio y, en su caso, industrialización, en condiciones sanitarias y humanitarias, de los animales de las especies señaladas en el presente título, y que se destinan al consumo humano, cuyos cuerpos, partes de los mismos, carne y demás derivados, se empaquen, refrigeren, congelen y se preparen para su transporte o venta.
- XLI. **Reglamento:** el Reglamento de Control y Vigilancia Sanitaria de los Establecimientos que Expenden Alimentos y Bebidas en General en Yucatán.
- XLII. **Restaurante:** el establecimiento cuyo objetivo primordial es el ofrecer al público cualquier tipo de alimentos elaborados.
- XLIII. **Restaurante de lujo:** el establecimiento cuya presentación al público se basa en la comodidad y la atención personalizada, cuyo objetivo

primordial, es ofrecer al público alimentos preparados, comida especializada, nacional o internacional, que cuenta con mesas, sillas y utensilios de óptima calidad, menú o comanda, al menos diez mesas para comensales, destinando una superficie de 57 metros cuadrados como mínimo para el área de mesas, y que podrá contar con espacios de recreación y esparcimiento.

- XLIV. **Riesgo:** la probabilidad de que se pueda causar daño a la salud del consumidor.
- XLV. **Salón de Baile:** 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.
- XLVI. **Sala de Recepciones:** el establecimiento en el que se celebran diversos eventos sociales sin fines de lucro.
- XLVII. **Tienda de Autoservicio:** el establecimiento cuya actividad principal es la comercialización de víveres, artículos de aseo personal y de limpieza, así como artículos de consumo general, el cual debe estar organizado por departamentos, incluso se podrá expender bebidas alcohólicas de cualquier tipo y marcas nacionales o extranjeras, de acuerdo con la forma y modalidad que según el tipo se autorice.
- XLVIII. **Video Bar:** el establecimiento que cuenta con sistema de reproducción de videos dedicado al expendio de toda clase de bebidas alcohólicas para su consumo en el mismo lugar, acompañadas de botana.

**Artículo 3.** Compete al Poder Ejecutivo del Estado, dentro de los límites de su competencia, la aplicación y vigilancia del presente reglamento por conducto del Organismo en su carácter de Autoridad Sanitaria.

**Artículo 4.** Las demás dependencias y entidades públicas del Estado coadyuvarán con el Organismo en la vigilancia y cumplimiento del presente reglamento y cuando encontraran irregularidades que a su juicio constituyan violaciones de las mismas, lo comunicarán a las autoridades sanitarias competentes para que estos procedan conforme corresponda.

**Artículo 5.** La participación de las Autoridades Municipales, dentro del ámbito de sus atribuciones, estará determinada por los convenios que para tal efecto celebren con el Estado, sin perjuicio de que el Organismo pueda desarrollar acciones para evitar riesgos o daños a la salud de la población.

**Artículo 6.** Se considerarán actividades y servicios regulados por el presente reglamento aquellos, brindados por los establecimientos y personas que expendan, brinden, distribuyan, suministren, almacenen u ofrezcan alimentos, aditivos, bebidas y bebidas alcohólicas destinados al consumo humano, en los cuales, se implementarán medidas de orientación, control y vigilancia que eviten riesgos o repercusiones a la salud humana.

Todo acto contrario a lo establecido en la Ley y en el presente Reglamento, deberá ser objeto de orientación y educación del infractor con independencia de que se apliquen las demás medidas de seguridad y sanciones correspondientes.

**Artículo 7.** Se concede el ejercicio de la acción popular ante la autoridad competente de dar aviso de los establecimientos o individuos que expendan ilícitamente bebidas alcohólicas.

La acción popular podrá ejercitarla cualquier persona, para lo cual deberá:

- I. Denunciar los hechos por escrito o personalmente ante la autoridad que corresponda;
- II. Señalar el hecho, acto u omisión que a su juicio represente un riesgo o provoque un daño a la salud de la población, y
- III. Proporcionar los datos que permitan identificar y localizar la causa del riesgo o daño sanitario.

Cuando la denuncia se haga en forma verbal, la autoridad competente, hará constar por escrito la denuncia con base en las declaraciones del denunciante.

La autoridad competente, deberá proporcionarle al denunciante copia del documento en el que conste la denuncia con el sello de recepción y en un término no mayor de cinco días hábiles deberá informarle de la atención que se dio a la denuncia.

## **TÍTULO SEGUNDO**

### **DEL AVISO DE INICIO DE OPERACIONES, DE LA DETERMINACIÓN SANITARIA Y DE LAS BAJAS ADMINISTRATIVAS**

#### **CAPÍTULO I**

##### **Del aviso de inicio de operaciones**

**Artículo 8.** Para operar un establecimiento que expendea, distribuya, suministre, almacene u ofrezca alimentos, aditivos y bebidas exceptuando las alcohólicas, únicamente se requerirá presentar por escrito el Aviso de Inicio de Operaciones ante el Organismo dentro de los quince días siguientes a la fecha de apertura, dicho aviso debe contener lo siguiente:

- 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. Documentos que acrediten 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 9.** Todo cambio de propietario o poseedor, 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 hubiesen realizado dichos cambios.

## **CAPÍTULO II**

### **De la determinación sanitaria**

**Artículo 10.** Para operar establecimientos que expendan, distribuyan, suministren, almacenen u ofrezcan bebidas alcohólicas se requerirá de Determinación Sanitaria expedida por el Organismo, la cual contendrá lo siguiente:

- I. La modalidad del giro;
- II. Nombre del propietario o poseedor legítimo del establecimiento;
- III. Denominación de establecimiento;
- IV. Ubicación del establecimiento;
- V. Horario del establecimiento, y
- VI. Demás elementos de identificación y control que establezca el Organismo.

**Artículo 11.** La determinación sanitaria se podrá expedir de la siguiente forma:

- I. En dos tantos suscritos por el Titular del Organismo, o
- II. Por medio electrónico o magnético o por el uso de firmas electrónicas avanzadas o cualquier tecnología de conformidad con las disposiciones legales aplicables.

Dicha determinación será válida por un año contado a partir de la fecha de su expedición.

Las determinaciones sanitarias serán otorgadas a la persona física o moral que acredite ser propietaria o poseedora del establecimiento correspondiente.

**Artículo 12.** La transferencia y el uso indebido de las determinaciones sanitarias, en términos de este reglamento constituyen riesgo a la salud humana y por lo tanto serán causales de revocación. La resolución del procedimiento de revocación que se haya iniciado por estas causales, en su caso, podrá tener efectos de clausura definitiva del establecimiento.

**Artículo 13.** Las Determinaciones Sanitarias son intransferibles, salvo en los siguientes casos:

- I. Por muerte del titular de la Determinación Sanitaria, si éste al momento de presentar su solicitud de Determinación Sanitaria designó a un beneficiario para realizarle la transferencia, siempre y cuando su beneficiario no se encuentre impedido por las disposiciones de la Ley.
- II. Por cambio de razón social o denominación de la persona moral propietaria o poseedora debido a escisión o fusión.
- III. Tratándose de personas morales que se encuentren bajo el régimen de consolidación fiscal que presenten su solicitud de transferencia entre empresas del grupo consolidado ya sea controladas o controladoras, siempre y cuando, los representantes legales de las empresas entre las cuales se transfiera la determinación sanitaria declaren de forma expresa y bajo protesta de decir verdad que con la transferencia no se contravienen disposiciones fiscales o normas de cualquier otra naturaleza.

Cualquier determinación sanitaria que sea transferida fuera de los supuestos señalados en las fracciones anteriores causará baja automática.

**Artículo 14.** Para que sea analizada y, en su caso, expedida la determinación sanitaria, el interesado deberá presentar una solicitud acompañada de los documentos comprobatorios siguientes:

- I. De la autorización del uso del suelo del inmueble en el que pretenda instalar el establecimiento, expedido por la autoridad correspondiente, acompañada del respectivo recibo de ingresos municipales;
- II. De que se tiene la posesión legal del inmueble en el que pretenda instalar el establecimiento, y
- III. De la inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes y en los registros estatal y municipal.

**Artículo 15.** La solicitud y los documentos comprobatorios a los que se refiere el artículo anterior se podrán presentar:

- I. De forma física, o
- II. Por medio de solicitud electrónica acompañada de adjuntos electrónicos de los documentos comprobatorios, conforme a los parámetros que establezca, mediante previo acuerdo, el Órgano de Gobierno del Organismo para tal efecto.

**Artículo 16.** El comprobante 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 17.** El Organismo deberá notificar en un plazo máximo de sesenta días hábiles contados a partir de la recepción de la solicitud del interesado para obtener la determinación sanitaria, 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 otorgada la determinación sanitaria, quedando los establecimientos sujetos al control sanitario de la autoridad.

**Artículo 18.** Sólo procederá el otorgamiento de la determinación sanitaria cuando el solicitante hubiere satisfecho los requisitos, términos y condiciones que para tal efecto determine 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 19.** La determinación sanitaria se renovará de forma automática, siempre y cuando el interesado se presente, dentro de los sesenta días naturales posteriores al vencimiento de dicho documento, ante el Organismo junto con el comprobante de pago correspondiente que deberá haber realizado previo al término de la determinación y una solicitud suscrita bajo protesta de decir verdad en la que se exprese lo siguiente:

- I. Que el solicitante cuenta con la posesión legal del predio donde se encuentre el establecimiento;
- II. Que el propietario o poseedor del establecimiento no adeuda el importe de alguna multa impuesta por el Organismo por contravenir al reglamento, y
- III. Que el establecimiento sobre la cual recae la Determinación Sanitaria cumple con la normatividad vigente, quedando dicho establecimiento sujeto a vigilancia sanitaria por el sistema de verificación aleatoria y por la denuncia ciudadana en el ejercicio de la acción popular.

**Artículo 20.** En caso de que el interesado no realice oportunamente la renovación de la determinación sanitaria, ésta causará baja de manera automática.

**Artículo 21.** A efecto de coadyuvar efectivamente en las acciones derivadas del programa contra el alcoholismo y el abuso de bebidas alcohólicas, el Organismo se reserva a negar las solicitudes de determinación sanitaria, renovación y de cambio de ubicación en el caso de las cantinas que sean presentadas, independientemente de que satisfagan los requisitos necesarios.

### **CAPÍTULO III**

#### **De las bajas**

**Artículo 22.** Cuando se pretenda dar de baja un establecimiento se deberá comunicar dicha intención dentro de los cinco días anteriores a la fecha en la que se tenga programado que deje de funcionar, salvo que se traten de cuestiones derivadas de caso fortuito o de fuerza mayor.

**Artículo 23.** Únicamente se autorizarán las bajas temporales por causa justificada a criterio del Organismo.

### **TÍTULO TERCERO**

#### **DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y DE LAS CONDICIONES SANITARIAS**

#### **CAPÍTULO I**

##### **De los establecimientos**

**Artículo 24.** Para efectos de este reglamento, los establecimientos que expenden alimentos y bebidas, de acuerdo a su giro, se clasifican de la siguiente manera:

- I. Establecimientos que no requieren de determinación sanitaria;
- II. Los que requieren determinación sanitaria obligatoria en términos del artículo 253- A de la Ley y 10 del reglamento, los cuales se clasifican en:
  - a) Los que expendan bebidas alcohólicas exclusivamente para su consumo en otro lugar:
    1. Expendio de cerveza en envase cerrado;
    2. Licorería;
    3. Tienda de autoservicio, y
    4. Bodega o distribuidora de bebidas alcohólicas.
  - b) Los que expendan u ofrezcan bebidas alcohólicas exclusivamente 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. Video bar;
    10. Salón de baile, y
    11. Sala de recepciones.

c) Aquellos lugares que autorice previamente el Organismo para que de manera temporal, se permita el expendio de bebidas alcohólicas, para su consumo en el mismo lugar, tales como:

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

**Artículo 25.** Aquellas modalidades de establecimientos que no se encuentren contempladas en este reglamento serán reguladas por las descripciones que más se asemejen al giro.

## **CAPÍTULO II**

### **De las condiciones sanitarias**

**Artículo 26.** Todos los establecimientos a los que se refiere este reglamento, deberán de contar con los siguientes requisitos sanitarios mínimos:

- I. Agua potable entubada o depósitos de la misma con los mecanismos de desinfección necesarios, en cantidad suficiente para el procesamiento de los productos y para la higiene de las personas que se encuentren en el establecimiento;
- II. Un lavabo para el personal o desinfectantes antimicrobianos y toallas de papel para manos;
- III. Medios de aislamiento de fauna nociva en todo el establecimiento;
- IV. Las aguas usadas deberán eliminarse a través de desagüe, caños, tuberías, o conductos sanitarios en buen estado, cerrados y sin filtraciones, dirigiéndose hacia el drenaje; en caso de no existir éste, se dirigirá a depósitos especiales, fosas sépticas construidas adecuadamente para evitar contaminación, filtraciones o malos olores;
- V. Las áreas de preparación de alimentos se conservarán limpias, ordenadas, sin fauna nociva, sin basura o desperdicios y se evitará el tránsito excesivo de personas;
- VI. El almacenamiento de materias primas, alimentos preparados o productos de cualquier tipo, a excepción de los derivados de permisos eventuales o temporales, deberá hacerse en áreas especiales, en tarimas, mesas o anaqueles, independientes entre sí, o entre géneros diferentes;
- VII. Utilizar métodos de conservación de alimentos que garanticen la calidad, frescura y estado higiénico del producto que se maneje evitando la contaminación, y
- VIII. Los utensilios para el servicio en general, estarán en buen estado.

**Artículo 27.** En el caso específico de los establecimientos móviles deberán cumplir al menos con los requisitos mencionados en las fracciones I, II, IV, V y VIII del artículo anterior.

**Artículo 28.** Los establecimientos que expendan o suministren alimentos, bebidas y bebidas alcohólicas para el consumo en el mismo lugar deberán de contar además de lo establecido en el artículo 26 de este reglamento, con lo siguiente:

- I. Al menos con un lavabo para manos y una tarja de acero inoxidable;
- II. Los locales cerrados deberán contar con ventilación suficiente y con equipo de prevención de incendios;
- III. El área de elaboración de alimentos deberá contar con iluminación natural o artificial suficiente y estar cubierta o contar con las barreras y mecanismos necesarios para garantizar que los alimentos no se contaminen o alteren en el proceso de elaboración, y
- IV. El servicio sanitario estará separado de las demás áreas, debidamente delimitado con letreros alusivos al uso y conservación higiénica de los mismos y de uso de material sanitario.

**Artículo 29.** Los productos que se manejen en los establecimientos a los que se refiere este reglamento, deberán someterse a las siguientes condiciones sanitarias mínimas:

- I. Deberán elaborarse con carne que sea apta para el consumo humano. Queda prohibido vender carne de animales sacrificados por medios o en sitios no autorizados por el Organismo;
- II. Queda prohibida la venta o suministro de carne para consumo humano alterada o contaminada con microorganismos patógenos, sustancias tóxicas o nocivas, antibióticos, medicamentos y anabólicos, en cantidades superiores a los límites establecidos por la NOM correspondiente;
- III. Queda prohibido hacer matanza de animales en los establecimientos;
- IV. Los establecimientos que expendan productos de la pesca aptos para el consumo humano, deberán de contar con un sistema de refrigeración y/o congelación de los mismos. Estos productos deberán ser aptos para el consumo humano;
- V. El hielo que se destine para ser ingerido o para la refrigeración directa de alimentos y bebidas en general, deberá ser elaborado con agua potable y producirse en establecimientos autorizados;
- VI. Queda prohibido el uso de aditivos para ocultar defectos de calidad en los alimentos y bebidas;

- VII. El huevo destinado al consumo humano deberá ser fresco;
- VIII. Las frutas, hortalizas y leguminosas que se destinen para la industria alimentaria, serán sanas y limpias. Se entenderá que las frutas, hortalizas y leguminosas están sanas, cuando no presenten evidencias de haber sido atacadas por hongos, bacterias, insectos, roedores, aves, o de haber sufrido alguna otra lesión que afecte su integridad; además no presentarán señales de descomposición. Se entenderá que las frutas, hortalizas y leguminosas están limpias cuando presenten epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie, y no rebase los límites máximos de residuos tóxicos que se publiquen en la Gaceta Sanitaria de la Secretaría de Salud del Gobierno Federal;
- IX. Durante las fases del proceso no se utilizarán productos o materias primas que sean adulterados, contaminados o alterados;
- X. El agua que se utilice en la elaboración, fabricación, mezclado o acondicionamiento de los productos, deberá ser potable, salvo para aquellos casos en los cuales se establezca expresamente que tenga que ser purificada, destilada, bidestilada o de otras características;
- XI. Los alimentos y bebidas no deben contener restos de animales, vegetales, minerales u objetos ajenos a la composición del alimento o del alimento preparado. Asimismo, los alimentos y bebidas no deben estar rancios, alterados o putrefactos;
- XII. Se deberán evitar condiciones que pudiesen contaminar, alterar o adulterar los alimentos;
- XIII. Se rechazarán los alimentos de origen dudoso o en mal estado;
- XIV. Deberán manejarse o manipularse higiénicamente en todo momento;
- XV. El equipo y material utilizado deberá sanitizarse antes y después de emplearse;
- XVI. Todo producto que se expenda para su consumo crudo deberá ser desinfectado;
- XVII. Los alimentos cocidos deberán conservarse en recipientes idóneos para evitar la contaminación por contacto;
- XVIII. No deberán transcurrir más de 24 horas entre su preparación y el servicio;
- XIX. No se colocarán alimentos preparados o listos para servirse, en recipientes demasiado grandes, en refrigeradores en mal estado, dentro de vehículos, ni en hornos o estufas apagados;

- XX. De ninguna manera se expendrán productos cuya fecha de caducidad haya expirado;
- XXI. En el caso de la leche y demás productos lácteos, carnes y sus derivados, deberán conservarse a la temperatura recomendada por el fabricante y evitar su manipulación exagerada durante el servicio, y
- XXII. En el caso de giros que requieran de refrigeradores y congeladores para la conservación de alimentos, dichos equipos deberán funcionar adecuadamente y contar con termómetro interior y exterior, en los términos de la NOM aplicable.

**Artículo 30.** Son obligaciones del propietario o poseedor de los establecimientos a que se refiere este Reglamento en donde se manipulen alimentos:

- I. Vigilar que el personal a su servicio cumpla los requisitos señalados en el reglamento, retirándolos de 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.

**Artículo 31.** Quienes manipulen alimentos en los establecimientos a que se refiere este reglamento, cumplirán los siguientes requisitos sanitarios:

- I. Abstenerse de manipularlos cuando padezcan enfermedades infectocontagiosas, especialmente las gastrointestinales agudas, o presenten en el cuerpo heridas visibles o pústulas;
- II. 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 cubrir bocas que tape totalmente el área de nariz y boca, y
- V. No manejar dinero ni desarrollar actividades diferentes a la manipulación de alimentos.

## TÍTULO CUARTO ESTABLECIMIENTOS QUE REQUIEREN DETERMINACIÓN SANITARIA

### CAPÍTULO I Disposiciones generales

**Artículo 32.** Los establecimientos que expendan o suministren bebidas alcohólicas deberán:

- I. Colocar en su exterior un letrero visible, advirtiendo la prohibición del consumo de bebidas alcohólicas en la vía pública y la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad;
- II. Exigir identificación oficial donde conste la mayoría de edad de quienes pretendan adquirir bebidas alcohólicas, y
- III. Participar activamente en la promoción y difusión de los programas contra las adicciones, conductor designado y otras similares.

**Artículo 33.** Los establecimientos que expendan o suministren bebidas alcohólicas tienen prohibido:

- I. Exender, ofrecer o suministrar bebidas alcohólicas y cigarros a menores de edad o incapaces en términos de la legislación aplicable;
- II. Emplear a menores de edad;
- III. Adulterar, contaminar o alterar las bebidas alcohólicas en contravención a las disposiciones de salud aplicables;
- IV. Obsequiar o vender bebidas alcohólicas a los oficiales de tránsito, agentes de policía, militares y demás encargados de la seguridad pública, cuando estén en servicio o porten uniforme, así como a los inspectores municipales y del Organismo durante el desempeño de sus funciones;
- V. Exender o suministrar el consumo de bebidas alcohólicas a los que visiblemente se encuentren en estado de ebriedad, y
- VI. Colocar publicidad relacionada a los precios de las bebidas alcohólicas en el exterior de los establecimientos.

**Artículo 34.** Los criterios de ubicación de los establecimientos a los que se refiere el artículo 275 G de la Ley, serán los siguientes:

- I. Los expendios de cerveza en envase cerrado y las licorerías deberán estar ubicados a cuando menos 200 metros, en cualquier dirección, de templos, parques recreativos, centros deportivos, centros fabriles, planteles educativos, hospitales y clínicas o entre otro expendio de cerveza en envase cerrado, licorería o cantina;

- II. Los cabarés, las cantinas y centros nocturnos se ubicarán a una distancia mayor a los 400 metros en cualquier dirección de templos, parques recreativos, centros deportivos, centros fabriles, planteles educativos hospitales y clínicas, y
- III. Los centros nocturnos, discotecas, cabarés, cantinas, video bares y salones de bailes no podrán establecerse en zonas habitacionales.

No existirá restricción de distancias de ubicación entre establecimientos que expendan o suministren alimentos preparados.

En el caso de las licorerías no aplicará la fracción I del presente artículo cuando la licorería se establezca en una plaza comercial que cuente con una superficie mayor de dos mil quinientos metros cuadrados excluyendo área de estacionamiento, siempre y cuando no ocupen más del cinco por ciento de la superficie total del área de tiendas, excluyendo bodegas y estacionamiento, y siempre y cuando cuenten con la autorización por escrito de la administración de la plaza.

## **CAPÍTULO II**

### **De los establecimientos dedicados al expendio de bebidas alcohólicas para consumo en otro lugar**

**Artículo 35.** Los establecimientos que expendan bebidas alcohólicas para su consumo en otro lugar, se clasifican en:

- I. Expendio de cerveza en envase cerrado;
- II. Licorería;
- III. Tienda de autoservicio, y
- IV. Bodega y distribuidora de bebidas alcohólicas.

**Artículo 36.** Los establecimientos que suministren o expendan bebidas alcohólicas para su consumo en otro lugar, sólo podrán ofrecer y vender sus productos de 10:00 a 22:00 horas de lunes a sábado y de 11:00 a 17:00 horas los domingos, excepto la bodega y distribuidora de bebidas alcohólicas cuyo horario para la distribución de bebidas alcohólicas será de 8:00 a 20:00 horas de lunes a domingo.

**Artículo 37.** Los establecimientos que expendan o suministren bebidas alcohólicas para su consumo en otro lugar, tendrán prohibido:

- I. Exender las bebidas en envase abierto, y
- II. Permitir el consumo de bebidas alcohólicas en el interior del establecimiento.

**Artículo 38.** El local donde se instale un expendio de cerveza en envase cerrado deberá tener una superficie mínima de 20 metros cuadrados y tendrá prohibido expender otro tipo de bebidas alcohólicas distintas de las autorizadas en este artículo.

**Artículo 39.** El local donde se instale una licorería deberá contar con una superficie mínima de 30 metros cuadrados.

**Artículo 40.** Las tiendas de autoservicio se clasificarán de acuerdo con sus características de superficie en:

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

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

**Artículo 41.** Las tiendas de autoservicio podrán destinar como máximo tres por ciento de su superficie total al área de exhibición de bebidas alcohólicas.

**Artículo 42.** En las tiendas de autoservicio Tipo A sólo podrá venderse cerveza y bebidas alcohólicas con una graduación que no rebase de 6 G.L. y en las de Tipo B se podrá expender toda clase de bebida alcohólica permitida que cumpla con la NOM.

En las tiendas de autoservicio podrán operar giros o establecimientos que sólo requieran de aviso de funcionamiento, los cuales deberán cumplir con las demás normas establecidas.

**Artículo 43.** La bodega y distribuidora de bebidas alcohólicas tendrá prohibido expender bebidas alcohólicas al menudeo.

**Artículo 44.** El local en donde se instale el establecimiento de la bodega y distribuidora de bebidas alcohólicas deberá contar con una superficie mínima de 400 metros cuadrados.

**Artículo 45.** La bodega y distribuidora de bebidas alcohólicas sólo podrá surtir a establecimientos que cuenten con determinación sanitaria vigente o el permiso provisional correspondiente y que estén autorizados para vender directamente al público, así como a los establecimientos temporales o eventuales a quienes se les otorgase permiso para expedir o suministrar bebidas alcohólicas.

**Artículo 46.** Los expendios de cerveza en envase cerrado y las licorerías deberán establecerse en un local exclusivo para la operación del giro, sólo podrán tener una entrada que deberá estar en un área de acceso público, no podrán tener comunicación con otro negocio o con una casa habitación.

### **CAPÍTULO III**

#### **De los establecimientos dedicados al expendio de bebidas alcohólicas para su consumo en el mismo lugar**

**Artículo 47.** Los establecimientos que expenden u ofrecen bebidas alcohólicas para su consumo en el mismo lugar son los siguientes:

- I. Centro Nocturno;

- II. Discoteca;
- III. Cabaré;
- IV. Cantina;
- V. Restaurante de lujo;
- VI. Restaurante;
- VII. Pizzería;
- VIII. Bar;
- IX. Video bar;
- X. Salón de baile, y
- XI. Sala de recepciones.

**Artículo 48.** Los establecimientos que suministren o expendan bebidas alcohólicas para su consumo en el mismo lugar tendrán los siguientes horarios de funcionamiento:

- I. Centro Nocturno: de las 22 horas a las 3 horas;
- II. Discoteca: de las 22 horas a las 4 horas;
- III. Cabaré: de las 14 horas a las 22 horas o de las 20 horas a las 4 horas;
- IV. Cantina: de las 12 horas a las 22 horas;
- V. Restaurante de Lujo: de las 12 horas a las 22 horas en horario diurno y de las 17 horas a las 3 horas en horario nocturno;
- VI. Restaurante: de las 12 horas a las 22 horas en horario diurno y de las 17 horas a las 3 horas en horario nocturno;
- VII. Pizzería: de las 12 horas a las 22 horas en horario diurno o de las 17 horas a las 3 horas en horario nocturno;
- VIII. Bar: de las 11 horas a las 4 horas;
- IX. Video Bar: de las 20 horas a las 4 horas, y
- X. Salón de Baile: de las 22 horas a las 4 horas.

Queda prohibido para los establecimientos a los que se refiere este artículo, ofrecer cualquier clase de servicio fuera de los horarios señalados, por lo tanto, contarán con quince minutos para realizar todas las acciones necesarias para evitar que cualquier persona ajena a las operaciones del establecimiento permanezca dentro del mismo.

Los Restaurantes y los Restaurantes de Lujo podrán optar por el horario diurno o nocturno, o en su caso, podrán tener ambos horarios para lo cual deberán pagar los derechos por las determinaciones sanitarias respectivas cuya expedición quedará a criterio del Organismo.

**Artículo 49.** Queda prohibido para los establecimientos que expendan bebidas alcohólicas para consumo en el mismo lugar, lo siguiente:

- I. Exender bebidas alcohólicas para su consumo fuera del establecimiento;
- II. Exigir un consumo mínimo de bebidas alcohólicas;
- III. Condicionar la asignación de mesa al consumo de bebidas alcohólicas, y
- IV. Permitir el ejercicio de la prostitución.

**Artículo 50.** En los Restaurantes, Restaurantes de Lujo y Pizzerías queda prohibido ofrecer, expendir o suministrar a las mesas jarras, vasos, así como cualquier otro envase o presentación de cerveza que tenga un contenido mayor a los 750 mililitros.

**Artículo 51.** Los establecimientos que expendan bebidas alcohólicas para consumo en el mismo lugar deberán:

- I. Cumplir, en cuanto al consumo de tabaco, con los requerimientos que señalen las disposiciones normativas aplicables.
- II. Contar con baños separados para hombres y para mujeres. Los baños no deberán tener comunicación con el área de cocina, y
- III. Tramitar y obtener con, por lo menos, cinco días hábiles de anticipación a la fecha del evento, el permiso correspondiente ante el Organismo, cuando se pretenda otorgar por medio de cualquier título legal el uso o disfrute del establecimiento a un tercero para la realización de una fiesta privada o cualquier otro evento, con excepción de la sala de recepciones.

**Artículo 52.** Para ingresar en horas de servicio al Centro Nocturno, al Cabaré, a la Cantina, a la Discoteca, al Bar y al Video Bar se necesitará ser mayor de edad, por lo cual, los encargados de dichos establecimientos deberán de solicitar una identificación oficial en la que conste la mayoría de edad.

**Artículo 53.** Los establecimientos que ofrezcan, suministren, o expendan alimentos preparados, deberán contar con cocina departamentalizada u ofrecer, suministrar o expender bajo su propia responsabilidad alimentos que provengan de cocinas departamentalizadas que cuenten con constancia de haber dado el Aviso de Inicio de Operaciones ante el Organismo.

En el caso de no contar con cocina departamentalizada, podrán ofrecer exclusivamente botanas procedentes de empaque herméticamente cerrado que cumpla con la NOM.

**Artículo 54.** Las cocinas departamentalizadas deberán de estar debidamente señalizadas y divididas en las siguientes áreas:

- I. Preelaboración: área en donde se preparan los alimentos en cuanto a su descongelamiento, corte y limpieza;
- II. Transelaboración: área 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
- III. Postelaboración: área en donde, una vez concluida la preparación del alimento, se coloca en porciones individuales antes de servirlos a los comensales. Deberá contar con una mesa de trabajo de acero inoxidable y un lavabo independiente de los que sirvan para la limpieza de los alimentos.

**Artículo 55.** Para que sean considerados restaurantes, restaurantes de lujo y las pizzerías como tales, deberán de contar con cocina departamentalizada.

**Artículo 56.** Queda prohibido exhibir desnudos en: los centros nocturnos, discotecas, cantinas, restaurantes, restaurantes de lujo, bares, video bares, salones de baile y salones de recepciones.

**Artículo 57.** En los Restaurantes, Restaurantes de Lujo y Pizzerías únicamente se podrá expender o suministrar bebidas alcohólicas acompañadas con alimentos y en los Bares y los Video Bares, únicamente se podrán servir bebidas alcohólicas acompañadas de botana, sin perjuicio de que cualquier otra modalidad de giro que cuente con cocina departamentalizada pueda preparar alimentos para su consumo siguiendo las normas establecidas para tal efecto.

**Artículo 58.** Los establecimientos que ofrezcan, expendan o suministren bebidas alcohólicas para su consumo en el mismo lugar deberán acatar lo siguiente:

- I. Las cantinas, centros nocturnos, discotecas y cabarés podrán vender bebidas alcohólicas en botella o en copeo;
- II. Los bares y los video bares únicamente podrán vender bebidas alcohólicas al copeo;

- III. Los restaurantes y los restaurantes de lujo solamente podrán vender cervezas en botellas, y las demás bebidas alcohólicas permitidas al copeo;
- IV. Los salones de baile expendrán únicamente cerveza nacional o extranjera;
- V. Las pizzerías únicamente podrán vender cervezas y vino en botella, y licores al copeo con un porcentaje de alcohol menor a los 12° GL., que cumplan los requisitos de la Ley y del presente Reglamento, y
- VI. Las salas de recepciones podrán ofrecer bebidas alcohólicas proporcionadas por una bodega y distribuidora de bebidas alcohólicas, pero tienen prohibida su venta.

**Artículo 59.** Todos los establecimientos podrán contar con música grabada o en vivo siempre y cuando los decibeles producidos por ésta no rebasen los límites que marque la NOM.

**Artículo 60.** En los centros nocturnos, discotecas, cabarés, salones de baile y salones de recepciones se podrá bailar, por tanto deberán tener pista de baile o espacio determinado para ello.

**Artículo 61.** 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 con los requisitos siguientes:

- I. Exhibir el comprobante 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 el reglamento.

**Artículo 62.** 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 reglamento, 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 63.** 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 64.** 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 65.** Para la aplicación del 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 66.** Atendiendo a solicitudes expresas de otras autoridades o por necesidades sociales, el Organismo podrá resolver lo procedente en relación a los establecimientos regulados por este reglamento en cuanto a:

- I. Restringir horarios, y/o
- II. Ampliar los requisitos de distancia, de ubicación y las medidas sanitarias, de higiene y de protección civil.

## **CAPÍTULO V**

### **Prohibiciones generales**

**Artículo 67.** Queda prohibido:

- I. Que en un establecimiento que expendá bebidas alcohólicas funcione con modalidad diferente a la señalada en su determinación sanitaria;
- II. Que se responsabilice, posea o administre algún establecimiento que expendá 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 68.** En el interior de los establecimientos a los que se refiere este título se prohíbe:

- I. Que se organicen o efectúen juegos de azar prohibidos por la Ley;
- II. La presencia de personas armadas, exceptuando los miembros de las corporaciones policiacas, 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 69.** 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 o salud pública, independientemente de las fechas señaladas en las disposiciones federales, estatales o municipales.

**Artículo 70.** En los días de cierre obligatorio, el Organismo deberá hacerlo del conocimiento público por conducto del Diario Oficial del Gobierno del Estado de Yucatán y otros medios de información de la entidad, cuando menos con 72 horas de anticipación al día o días de cierre.

## **TÍTULO QUINTO SANCIONES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD**

### **CAPÍTULO I Sanciones administrativas**

**Artículo 71.** Las infracciones a los preceptos de este reglamento, a las NOM'S y demás normas y disposiciones obligatorias que de ellos emanen, serán sancionadas administrativamente por la autoridad sanitaria competente, sin perjuicio de aplicar las medidas de seguridad y de la revocación de autorizaciones o determinaciones sanitarias que correspondan.

**Artículo 72.** 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 73.** Para imponer las sanciones que correspondan por las infracciones a las que se refiere el artículo 72 de este reglamento, la autoridad sanitaria fundará y motivará su 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 la 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 5000 veces al salario mínimo general diario vigente en el Estado, 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 al 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, y
- 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 74.** 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 75.** 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 76.** El procedimiento para la aplicación de medidas de seguridad y sanciones que se deriven del ejercicio del control y vigilancia sanitaria 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 77.** Los actos y resoluciones de la autoridad con motivo de la aplicación de este reglamento, que afecten los intereses jurídicos de los particulares, serán impugnados en términos de la Ley de Actos y Procedimientos Administrativos del Estado de Yucatán.

## **ARTÍCULOS TRANSITORIOS**

**PRIMERO.** Este Decreto entrará en vigor a los treinta días hábiles siguientes contados a partir de su publicación en el Diario Oficial del Gobierno del Estado de Yucatán.

**SEGUNDO.** Se derogan todas las disposiciones legales de igual o menor rango que se opongan a este Decreto.

**TERCERO.** Lo dispuesto en el artículo 17 de este Reglamento entrará en vigor en un plazo de sesenta días hábiles posteriores a su publicación, entre tanto se aplicará lo establecido en el artículo 10 del decreto número 296 publicado en el Diario Oficial del Gobierno del Estado de fecha 14 de julio de 2003.

**CUARTO.** Se abroga el Decreto número 296 publicado en el Diario Oficial del Gobierno del Estado de fecha 14 de julio de 2003.

**QUINTO.** El Titular de Servicios de Salud de Yucatán a partir de la entrada en vigor de este Decreto, deberá dictar las medidas administrativas que se requieran para adecuar el funcionamiento de dicha entidad a las disposiciones de este Decreto.

**SEXTO.** Se dejan a salvo los derechos del uso de suelo previamente adquiridos por los establecimientos.

**SÉPTIMO.** Los expedientes y trámites que se encuentren pendientes se concluirán, en lo que beneficie a los interesados, en términos de este Decreto.

**SE EXPIDE ESTE DECRETO EN LA SEDE DEL PODER EJECUTIVO, EN LA CIUDAD DE MÉRIDA, CÁPITAL DEL ESTADO DE YUCATÁN, ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, A LOS NUEVE DÍAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO DOS MIL NUEVE.**

**( RÚBRICA )**

**C. IVONNE ARACELLY ORTEGA PACHECO  
GOBERNADORA DEL ESTADO DE YUCATÁN**

**( RÚBRICA )**

**C. VÍCTOR MANUEL SÁNCHEZ ÁLVAREZ  
SECRETARIO GENERAL DE GOBIERNO**

**( RÚBRICA )**

**C. ALVARO AUGUSTO QUIJANO VIVAS  
SECRETARIO DE SALUD**

**( RÚBRICA )**

**C. DIANA DEL CARMEN CASTAÑEDA MEDINA  
SECRETARIA DE FOMENTO ECONÓMICO**

**IMPRESO EN LOS TALLERES CM IMPRESORES**

