

El ciudadano Lic. Miguel Ángel Salazar Rangel, Presidente Municipal de Montemorelos, Nuevo León, a todos los habitantes de este municipio, hace saber:

Que, en sesión ordinaria No. 77, de fecha 15 de noviembre de 2023, celebrada por el Ayuntamiento, se aprueba, por unanimidad de votos y de conformidad con lo dispuesto en los artículos 115, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, el artículo 181, fracción IX, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Nuevo León, los artículos 33, fracción I, inciso b, 222, 223, 224, 225, 226, 227, y 228 de la Ley de Gobierno Municipal del Estado de Nuevo León, la expedición del **Reglamento de Protección contra Riesgos Sanitarios del Municipio de Montemorelos, Nuevo León**, en los siguientes términos:

ACUERDO

PRIMERO: Se aprueba la expedición del **Reglamento de Protección contra Riesgos Sanitarios del Municipio de Montemorelos, Nuevo León**, para quedar como sigue:

REGLAMENTO DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DEL MUNICIPIO DE MONTEMORELOS, NUEVO LEÓN

**Publicado en Periódico Oficial núm. 161-III,
de fecha 20 de diciembre de 2023**

CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- Las disposiciones del presente Reglamento son de orden público, interés social, de observancia general y obligatoria en el Municipio de Montemorelos, Nuevo León, y tiene por objeto dar a conocer a los ciudadanos del Municipio las acciones que conforme a la **Ley Estatal de Salud**, corresponde realizar al Municipio en materia de fomento, control y regulación sanitaria, así como las obligaciones que a este respecto corresponden a sus ciudadanos. Este Reglamento se expide con fundamento en los artículos 115 fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; **181, fracción IX, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Nuevo León; así como en el artículo 33, fracción I, inciso b, y los**

diversos 222, 223, 224, 225, 226, 227 y 228 de la Ley de Gobierno Municipal del Estado de Nuevo León.

ARTÍCULO 2.- El Municipio tiene competencia para ejercer las funciones de control, regulación y fomento sanitario, en materia de Salubridad Local y Saneamiento Básico y algunos aspectos que se detallan en el presente Reglamento en materia de Salubridad General, de conformidad con lo establecido en el Convenio de Descentralización firmado el día 9 de Julio del 2010, en la Ciudad de Montemorelos, debidamente suscrito por la Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León y el Municipio de Montemorelos.

ARTÍCULO 3.- Al Municipio le corresponde:

I.- Ejercer el fomento, control y regulación sanitaria de:

a).- En materia de Saneamiento Básico:

1) Realizar las acciones de regulación, control y fomento sanitario en disposición de desechos líquidos, disposición de desechos sólidos, higiene de los alimentos, higiene de la vivienda, control de fauna nociva y vigilar la potabilidad del agua.

b).- En materia de Salubridad Local:

1) Realizar las acciones de regulación, control y fomento sanitario en los siguientes giros que comprenden la salubridad local:

- a) Agua potable y drenaje sanitario.
- b) Limpieza pública.
- c) Transporte estatal y municipal.
- d) Ingeniería sanitaria de edificios excepto la de los establecimientos de salud.
- e) Mercados y centros de abasto.
- f) Rastros.
- g) Se deroga.**
- h) Hoteles y moteles.
- i) Casa de huéspedes.
- j) Panteones.
- k) Estacionamientos.
- l) Prostitución.

- m) Establos, granjas y similares.
- n) Ferias, juegos electromecánicos, electrónicos, circos y similares.
- o) Baños públicos.
- p) Albercas.
- q) Peluquerías.
- r) Salas de belleza y de masaje.
- s) Tintorerías y lavanderías.
- t) Compra y venta de ropa usada.
- u) Albergues y guarderías.
- v) Cines y teatros.

c).- En materia de Salud ambiental y ocupacional:

- 1) Recibir quejas y denuncias, verificar e identificar el riesgo.

d).- En materia de Salubridad General:

- 1) El control sanitario de los expendios de alimentos, bebidas no alcohólicas y bebidas alcohólicas;
- 2) La prevención y el control de los efectos nocivos de los factores ambientales en la salud del hombre; y,
- 3) Participar con las autoridades federales en el desarrollo de los programas contra el alcoholismo y tabaquismo.

II.- Vigilar, en la esfera de su competencia, el cumplimiento de la Ley Estatal de Salud, el presente Reglamento y las demás disposiciones legales aplicables;

III.- Actuar como autoridad sanitaria en los términos de la Ley Estatal de Salud, su Reglamento, las normas técnicas que se expidan y conforme a los anexos técnicos, manuales de organización y de procedimientos que apruebe la Secretaría y el presente Reglamento.

IV.- Sancionar las violaciones al presente Reglamento.

ARTÍCULO 4.- La aplicación de las disposiciones del presente Reglamento estará a cargo de:

- I. El Ayuntamiento.
- II. El Presidente Municipal.
- III. La Dirección Municipal de Salud.
- IV. La Coordinación de Protección contra Riesgos Sanitarios Municipal.
- V. **La Secretaría de Desarrollo Social y Humano.**

ARTÍCULO 5.- Todos los habitantes del Municipio estarán obligados a observar las normas de salud, de conformidad con la Ley de Salud del Estado de Nuevo León, el presente Reglamento y demás disposiciones legales aplicables.

ARTÍCULO 6.- La autoridad sanitaria municipal promoverá la participación de la comunidad con las autoridades federales, estatales y municipales competentes, en las acciones y programas que realicen tendientes a mejorar las condiciones de salud de la población.

ARTÍCULO 7.- La salud individual y colectiva es un patrimonio social, y corresponde a la autoridad sanitaria municipal y a la población en general conservarla y promoverla.

ARTÍCULO 8.- Se concede acción popular para denunciar ante las autoridades sanitarias del Municipio, todo acto u omisión que represente un riesgo o provoque un daño a la salud de la población. La acción popular podrá ejercitarse por cualquier persona, bastando para darle curso el señalamiento de los datos que permitan localizar la causa del riesgo, quedando bajo la competencia de la Autoridad Municipal de Salud la investigación, atención y resolución de los casos y quejas que se le presenten.

CAPÍTULO II FOMENTO SANITARIO

ARTÍCULO 9.- Se requerirá una tarjeta sanitaria para los establecimientos y/o servicios involucrados en los rubros de saneamiento básico, salubridad local y salubridad general descentralizados, la cual tendrá una vigencia de 6-seis meses y será expedida por la Dirección Municipal de Salud, al terminar la vigencia de la tarjeta sanitaria, se podrá solicitar su renovación ante la misma Dirección, a través de la Coordinación de Protección contra riesgos Sanitarios.

ARTÍCULO 10.- La tarjeta sanitaria será expedida por la Dirección Municipal de Salud a través de la Coordinación de Protección contra Riesgos Sanitarios y pasará a formar parte de los requisitos para tramitar permisos ante la Secretaría de Ayuntamiento y otras dependencias.

ARTÍCULO 11.- La Dirección Municipal de Salud a través de la Coordinación de Protección contra Riesgos Sanitarios será la encargada que brindar el fomento sanitario por medio de capacitaciones u otras formas de promoción de la salud, las cuales deberán estar sustentadas por las leyes, reglamentos y normas federales y estatales.

ARTÍCULO 12.- Los requisitos para la expedición de la tarjeta sanitaria son los siguientes:

a).- Recibir la capacitación en fomento y verificación técnica en saneamiento básico, salubridad local y algunos aspectos de salubridad general.

b).- Autoevaluación para detectar debilidades y fortalezas en el cumplimiento de los lineamientos.

c).- La realización de estudios médicos para los trabajadores de los establecimientos de Alimentos, Peluquerías, Estéticas y Prostitución, de acuerdo a lo siguiente:

1) La Revisión para el giro de alimentos deberá contar con certificado médico incluyendo estudios de laboratorios (**Coprológico** y Reacciones Febriles).

2) Los exámenes de laboratorio que se practicarán a quienes ejerzan la prostitución serán: prueba serológica (VDRL); detección del virus de la inmunodeficiencia humana (VIH); tricomonas, Papanicolaou, y **Virus del Papiloma Humano (VPH)**.

3) Los exámenes de laboratorio que se practicarán a quienes trabajen en estéticas, peluquerías y salas de belleza serán prueba serológica (VDRL) y detección del virus de la inmunodeficiencia humana (VIH). Además deberán contar con constancia médica que acredite que están libres de enfermedades dermatológicas transmisibles.

d).- Realizar el pago de la cuota correspondiente.

ARTÍCULO 13.- La tarjeta sanitaria indica única y exclusivamente que el personal está debidamente capacitado en saneamiento básico y/o salubridad local y salubridad general, sin embargo no lo exenta de verificaciones y sanciones posteriores por el incumplimiento de la Ley Estatal de Salud, su reglamento, las normas técnicas que se expidan y conforme a los anexos técnicos, manuales de organización y de procedimientos que apruebe la Secretaría de Salud del Estado y el presente reglamento.

ARTÍCULO 14.- La tarjeta sanitaria es intransferible y tendrá una vigencia de 6-seis meses, a excepción de la tarjeta para el giro de Prostitución, la cual tendrá una vigencia de 3-tres meses, y también, la tarjeta para Ingeniería Sanitaria, donde la expedición será única por permiso de construcción, reconstrucción, remodelación parcial o total.

ARTÍCULO 15.- El costo de la tarjeta sanitaria para los giros que regula el presente reglamento, se deberá cubrir **de acuerdo al UMA (Unidad de Medida y Actualización)**, conforme a lo establecido en el siguiente tabulador:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	NÚMERO DE CUOTAS:
a).- Limpieza Pública	3
b).- Transporte Público	2
c).- Ingeniería Sanitaria (Construcción, Reconstrucción y Remodelación):	1
d).- Rastros	3
e).- Se deroga.	
f).- Hoteles, Moteles y Casas de huéspedes	3
g).-Panteones	1
h).- Estacionamientos	3
i).- Prostitución (Persona prestadora del servicio 1 tarjeta por persona)	1

j).- Establos, Granjas y Similares	3
k).- Ferias, Juegos electromecánicos, Electrónicos, Circos y Similares	2
l).- Baños Públicos	2
m).- Albercas	2
n).- Peluquerías, Estéticas, Salas de belleza y de masaje	2
o).- Tintorerías y Lavanderías	3
p).- Compra y Venta de Ropa Usada	1
q).- Albergues y Guarderías	3

TIPO DE ESTABLECIMIENTO:

NÚMERO DE CUOTAS:

r).- Cines y Teatros	3
s).- Alimentos:	
1.- Establecimientos Fijos	3
2.- Establecimientos Semi-fijos	2
3.- Ambulantes	1

**CAPITULO III
LINEAMIENTOS QUE SE DEBEN CUMPLIR**

ARTÍCULO 16.- Los servicios de agua potable y drenaje sanitario quedarán sujetos a lo siguiente:

I.- Se vigilará la calidad de agua para el uso y consumo humano de acuerdo a las normas técnicas que expida la Secretaría de Salud;

II.- Los depósitos de agua potable para fines de almacenamiento deberán ser metálicos, de asbesto, cemento, plástico rígido, concreto impermeabilizado u otros materiales aprobados por la Secretaría Estatal de Salud, su forma será tal, que evite la acumulación de sustancias extrañas. Estarán dotados con cubiertas de cierre ajustado fácilmente removible para el aseo interior del depósito. Los propietarios de los depósitos serán responsables de su mantenimiento, a fin de que el funcionamiento de los mismos cumpla con los requisitos sanitarios;

III.- Las instituciones y personas que intervengan en el abastecimiento de agua, incluyendo los arrendadores o responsables de bienes inmuebles objeto de arrendamiento, no podrán suprimir o reducir el suministro de agua potable a los ocupantes de los citados inmuebles, **salvo lo dispuesto en las legislaciones correspondientes;**

IV.- Las localidades del Estado que aún no cuenten con red de drenaje sanitario deberán construir sistemas de fosa séptica, para la disposición de las aguas residuales;

V.- Para la debida disposición de sus aguas residuales, las construcciones y edificaciones se conectarán directamente a la red oficial del drenaje sanitario de acuerdo a las especificaciones que la Legislación aplicable determine;

VI.- Queda prohibido que los basureros, estercoleros, depósitos de inmundicias o cualquier otra fuente contaminante de origen físico, químico o biológico se ubiquen a una distancia próxima de fuentes de abastecimiento de agua destinada para el consumo humano. La distancia a que se refiere esta fracción quedará sujeta a lo que dispongan las leyes y reglamentos aplicables en la materia y las normas técnicas que expida la Secretaría de Salud;

VII.- Las plantas de tratamiento de aguas residuales deberán cumplir con los requisitos sanitarios; y,

VIII.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las Leyes y Reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 17.- El servicio de Limpieza Pública se sujetará a lo siguiente:

I.- Los desechos sólidos se manipularán lo estrictamente indispensable durante el transporte a su destino final, vigilando que no se ocasionen riesgos a la salud;

II.- Queda prohibida la quema o incineración de desechos sólidos como basura, llantas, hojas, madera, papel, plásticos u otros elementos cuya combustión sea perjudicial para la salud fuera de los lugares autorizados;

III.- Los desechos sólidos patológicos de los hospitales deberán manejarse separadamente de los otros, procediéndose a su incineración o eliminación a través de cualquier otro método autorizado por la Secretaría Estatal de Salud;

IV.- Los restos de animales encontrados en la vía pública deberán incinerarse o enterrarse por la Autoridad Municipal procurando que no entren en estado de descomposición;

V.- El depósito final de los desechos sólidos deberá estar situado a una distancia no menor de dos kilómetros de asentamientos humanos, en contra de los vientos dominantes y sin que sea visible desde las carreteras correspondiendo a la Secretaría Estatal de Salud fijar criterios de ubicación de los mismos, sin perjuicio de lo que disponga la Legislación de Planificación y Contaminación Ambiental; y

VI.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 18.- El transporte estatal y municipal de pasajeros se sujetará a lo siguiente:

I.- Los vehículos se mantendrán aseados durante su funcionamiento;

II.- Cada unidad deberá contar con su equipo de seguridad que comprenderá como mínimo, extinguidor, puerta de emergencia y pasamanos. Los vehículos escolares incluirán además botiquín de primeros auxilios;

III.- Las emisiones de ruido, de gases y demás partículas de combustión de las unidades de transporte no deberán rebasar los límites permisibles de contaminación, debiendo expulsarse a través de ductos que contarán con las características que al efecto señale el reglamento correspondiente;

IV.- Las terminales y talleres de mantenimiento deberán cumplir con las disposiciones sanitarias; y

V.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 19.- La ingeniería sanitaria relativa a edificios, excepto la de los establecimientos que se dediquen a la prestación de los servicios de salud, se sujetará a lo siguiente:

I.- El proyecto de construcción, reconstrucción o modificación parcial o total de edificios públicos o privados, deberán cumplir con los requisitos sanitarios en cuanto a iluminación, ventilación, instalaciones sanitarias y contra accidentes que fije la Secretaría Estatal de Salud en coordinación con las autoridades estatales competentes;

II.- En la construcción de edificaciones se implantarán las medidas de seguridad, higiene y control de plagas, que determine la Secretaría Estatal de Salud; y

III.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 20.- Los mercados y centros de abasto se sujetarán a lo siguiente:

I.- Contarán con servicios de agua potable, drenaje sanitario, iluminación y ventilación;

II.- Deberán mantenerse claramente delimitadas las áreas de tránsito y las de expendio;

III.- La venta de animales vivos se realizará bajo las condiciones que establezca la Secretaría Estatal de Salud;

IV.- Los propietarios o concesionarios deberán llevar a cabo los programas de saneamiento y control de plagas con la frecuencia y en los períodos que le sean señalados por la Secretaría Estatal de Salud;

V.- Los desechos sólidos, así como la mercancía que se encuentra organolépticamente en estado de descomposición se retirarán diariamente de los lugares de expendio depositándose en el sitio señalado para tal propósito por los propietarios o concesionarios;

VI.- Deberán contar con un botiquín de primeros auxilios disponible a quien lo requiera en la administración del establecimiento; y

VII.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 21.- Los rastros se sujetarán a lo siguiente:

I.- Deberán mantenerse en las condiciones de aseo e higiene que determine la Secretaría Estatal de Salud, con base en los reglamentos aplicables y la normatividad técnica que para tal efecto se expida;

II.- Deberán situarse en zonas que no sean habitacionales ni de industria contaminante, correspondiendo a la Secretaría Estatal de Salud fijar los criterios de ubicación de los mismos, sin perjuicio de lo que disponga la Legislación de Planificación y Contaminación Ambiental;

III.- Deberán contar con un equipo de incineración anticontaminante para la eliminación de los desechos orgánicos;

IV.- Los rastros de sacrificio de ganado deberán contar con corrales de encierro aseados para alojar exclusivamente el ganado que deberá ser sacrificado al día siguiente y se ubicarán en áreas de acceso directo a los lugares destinados para la matanza;

V.- Los animales destinados al sacrificio, deberán ser examinados ante y postmortem por la Secretaría Estatal de Salud la que determinará las partes que puedan destinarse al consumo humano;

VI.- Los responsables del control sanitario de productos animales, deberán contar con título profesional en la materia o con suficiente experiencia a juicio de la Secretaría Estatal de Salud, quien otorgará la autorización correspondiente.

Los responsables inspeccionarán los productos animales y de considerar que éstos son aptos para el consumo humano los autorizarán con marcas de tintas inocuas de los sellos que previamente se registren ante la Secretaría Estatal de Salud;

VII.- Deberán contar con un botiquín de primeros auxilios; y

VIII.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las Leyes y Reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 22.- Se deroga.

ARTÍCULO 23.- Los hoteles y moteles quedarán sujetos a lo siguiente:

I.- Deberán mantener sus habitaciones e instalaciones en general en condiciones higiénicas, aseándolas diariamente;

II.- Contarán con salidas de emergencia y en caso de que las edificaciones sean de dos o más pisos tendrán también escalera externa; las que contarán con las características que al efecto señale el reglamento correspondiente;

III.- Se instalarán sistemas para prevenir incendios, tales como alarma, extinguidores y demás medidas preventivas que tiendan a salvaguardar la vida;

IV.- Deberán contar con botiquín de primeros auxilios y con recipientes de capacidad suficiente para la recolección y retiro diario de la basura;

V.- Queda prohibido el hacinamiento de personas en las habitaciones destinadas a dormitorios; y

VI.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 24.- Las casas de huéspedes quedarán sujetas a lo siguiente:

I.- Se mantendrán aseadas y efectuarán las acciones necesarias para el control de plagas;

II.- Queda prohibido el hacinamiento de personas en las habitaciones destinadas a dormitorio;

III.- Deberán contar con botiquín de primeros auxilios; y

IV.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 25.- Los panteones quedarán sujetos a lo siguiente:

I.- Deberán cumplir las condiciones y requisitos sanitarios que determinen las leyes y reglamentos de la materia y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud;

II.- Se ubicarán en las zonas que determine la Secretaría Estatal de Salud de acuerdo con los criterios que la misma expida al respecto, sin perjuicio de lo que determine el plano regulador de acuerdo con la **Ley de Asentamientos Humanos, Ordenamiento Territorial y Desarrollo Urbano para el Estado de Nuevo León** y demás ordenamientos legales vigentes;

III.- El control sanitario de la disposición de órganos, tejidos y cadáveres de seres humanos, se sujetará a lo dispuesto por la Ley General de Salud y sus Reglamentos;

IV.- La Secretaría Estatal de Salud fijará las especificaciones de los distintos tipos de fosas, criptas y nichos que hubieren de construirse en cada cementerio indicando la profundidad máxima que pueda excavar y los procedimientos de construcción;

V.- Se mantendrán en condiciones de higiene, efectuándose un control permanente contra la fauna nociva. Así mismo, se evitará la construcción de depósitos de agua y maceteros que no cuenten con desagüe y produzcan riesgos de proliferación de vectores;

VI.- Los concesionarios y administradores, están obligados a llevar un control administrativo de las inhumaciones y exhumaciones que se realicen;

VII.- Los concesionarios o administradores deberán impedir el acceso al interior a vendedores ambulantes de alimentos y bebidas;

VIII.- La Secretaría Estatal de Salud podrá ordenar la ejecución de las obras o trabajos que estime necesarios para el mejoramiento sanitario de los panteones; y

IX.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 26.- Los estacionamientos quedarán sujetos a lo siguiente:

I.- Tendrán ventilación natural o artificial suficiente en los casos de locales cerrados;

II.- Contarán con servicios sanitarios en condiciones higiénicas y de uso gratuito;

III.- Se instalarán rampas de entrada y salida con anuncios y medidas de seguridad para el tránsito peatonal y de vehículos;

IV.- Deberán contar con equipo contra incendios y extinguidores suficientes de acuerdo con las dimensiones de las instalaciones; y

V.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 27.- Las personas que practiquen la prostitución deberán sujetarse a lo siguiente:

I.- Se someterán periódicamente al control epidemiológico de las enfermedades transmisibles en las unidades médicas que la Autoridad Municipal determine, de conformidad con la reglamentación y normatividad técnica que al efecto se expida;

II.- Se integrará por cada persona un expediente clínico en donde el médico responsable registrará los estudios de rutina practicados, así como los demás requerimientos establecidos por la normatividad aplicable;

III.- Deberán portar la constancia de no padecimientos de enfermedad sexual u otros padecimientos infecto-contagiosos que expida la Autoridad Municipal;

IV.- La Autoridad Municipal, con fundamento en lo dispuesto en la **Ley Estatal de Salud**, y en base del informe del estado de salud de las personas que señale un riesgo inminente de contagio, podrá aplicar cualquiera de las medidas **contenidas en los artículos 37 y 119 de la Ley Estatal de Salud**;

V.- Al cumplimiento de las medidas y requisitos que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 28.- Los establos, las granjas y establecimientos similares se sujetarán a lo siguiente:

I.- Se mantendrán aseados, con el fin de evitar la acumulación de desechos líquidos y sólidos;

II.- Se llevarán a cabo acciones permanentes para exterminar las plagas debiéndose, en su caso, desinfectarse, desinsectarse o desinfestarse;

III.- Se ubicarán en las zonas que determine la Secretaría Estatal de Salud de acuerdo con los criterios que la misma expida al respecto, sin perjuicio de lo que determine el plano regulador de acuerdo con la **Ley de Asentamientos Humanos, Ordenamiento Territorial y Desarrollo Urbano para el Estado de Nuevo León** y demás ordenamientos legales vigentes; y

IV.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 29.- Las ferias, juegos electromecánicos y electrónicos, circos y establecimientos similares, se sujetarán a lo siguiente:

I.- Contarán con instalaciones en condiciones que no pongan en peligro la seguridad y salud de las personas;

II.- Contarán con equipo contra incendios y extinguidores suficientes de acuerdo con las dimensiones de las instalaciones;

III.- Contarán con servicios sanitarios gratuitos de excusados y lavabos, así como botiquín de primeros auxilios;

IV.- Los operadores de los juegos electromecánicos deberán ser mayores de edad; y

V.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 30.- Los baños públicos se sujetarán a lo siguiente:

I.- Los locales deberán mantenerse aseados;

II.- El servicio empleará agua potable y tendrá conexión al drenaje sanitario;

III.- Queda prohibido el acceso a personas con signos evidentes de alguna enfermedad en la piel;

IV.- Deberán contar con botiquín de primeros auxilios;

V.- Deberán contar con piso antiderrapante en zonas húmedas y sistemas para racionalizar el consumo del agua;

VI.- El personal deberá contar con tarjetas de salud;

VII.- Las fuentes de calor y los tubos conductores de vapor, agua o aire caliente deberán estar aislados y protegidos;

VIII.- Los útiles de limpieza corporal como jabón, esponjas y demás deberán ser de uso individual y desechable;

IX.- Los implementos de uso colectivo como toallas y sábanas deberán estar en condiciones higiénicas; y

X.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 31.- El servicio de albercas se sujetará a lo siguiente:

I.- Deberán contar con disposiciones internas a la vista de los usuarios, mismos que se sujetarán a las normas técnicas que emita la Secretaría Estatal de Salud, comprendiendo lo siguiente:

a).- Límite de usuarios según la dimensión de la alberca;

b).- Tratamiento de agua para cloración y filtración;

c).- Consumo de alimentos y bebidas;

d).- Antiderrapantes en zonas húmedas;

e).- Sistemas de salvavidas humano y equipo;

f).- Equipo de resucitación y botiquín de primeros auxilios.

II.- Queda prohibido el acceso a las albercas de aquellas personas con signos evidentes de enfermedades de la piel;

III.- Los usuarios deberán asearse bañándose con anterioridad y posterioridad a su ingreso a la alberca, para lo cual las instalaciones deberán contar con cantidades suficientes de regaderas;

IV.- Queda prohibido el alquiler de trajes de baño;

V.- El personal deberá contar con tarjeta de control sanitario; y

VI.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 32.- Las peluquerías, salones de belleza y de masaje se sujetarán a lo siguiente:

I.- Las instalaciones cumplirán con los requisitos sanitarios, de agua potable, drenaje sanitario, iluminación, ventilación y control de desechos sólidos que fije la Secretaría Estatal de Salud;

II.- Los trabajadores deberán contar con tarjeta de control sanitario;

III.- El instrumental empleado para cortar cabello se conservará en vitrinas cerradas y se desinfectará periódicamente;

IV.- Los blancos, toallas y similares serán lavados y desinfectados cada vez que sean utilizados;

V.- Deberán contar con botiquín de primeros auxilios; y

VI.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos, que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 33.- Las tintorerías y lavanderías se sujetarán a lo siguiente:

I.- Se ubicarán preferentemente en zonas comerciales, y de contar con calderas, éstas estarán aisladas de las construcciones vecinas;

II.- Contarán con servicio de agua potable, luz natural o artificial y ventilación suficiente conforme lo dispongan los reglamentos de la materia y la normatividad técnica que al efecto se expida;

III.- Sus pisos y muros serán de material impermeable;

IV.- Estos establecimientos contarán con los siguientes departamentos o secciones:

- a).- Para recibo de ropa sucia;
- b).- Para lavado mecánico o a mano;
- c).- Para clasificar, empaquetar y almacenar;
- d).- Entrega de ropa y blancos limpios;
- e).- Sanitarios o excusados;

V.- En los locales y en los transportes, la recepción de ropa sucia y la entrega de ropa limpia se realizará en áreas separadas;

VI.- El transporte de ropa sucia se hará en sacos que serán desinfectados y desinsectados periódicamente;

VII.- El personal deberá contar con tarjeta de control sanitario; y

VIII.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 34.- La compra y venta de ropa usada se sujetará a lo siguiente:

I.- Queda prohibida la compra y venta de ropa y blancos que proceda de hospitales, sanatorios y similares;

II.- La ropa usada deberá ser desinfectada, desinsectizada y desinfestada previa a su venta;

III.- Los empleados de establecimientos dedicados a esta actividad deberán contar para su protección con certificados de salud anuales; y

IV.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 35.- Los albergues y guarderías se sujetarán a lo siguiente:

I.- Deberán reunir las condiciones sanitarias que permitan el desarrollo de las capacidades físicas, mentales y sociales de la persona con pleno respeto a la dignidad humana;

II.- Tendrán acceso al servicio médico y social en forma permanente, y contarán con botiquín de primeros auxilios;

III.- La alimentación que proporcionen será suficiente, completa y balanceada;

IV.- El personal deberá contar con tarjetas de control sanitario; y

V.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 36.- Los cines y teatros se sujetarán a lo siguiente:

I.- Las instalaciones deberán mantenerse en condiciones higiénicas;

II.- Se emplearán materiales de difícil combustión en los entresijos, columnas, muros, cortinas y alfombras;

III.- Contarán con extinguidores, mangueras y puertas de emergencia debidamente señaladas;

IV.- Los pasillos de acceso a las instalaciones así como a las puertas de emergencia, deberán estar libres de obstrucciones;

V.- Los locales cerrados contarán con un sistema de servicio mecánico extractivo de ventilación o aire acondicionado;

VI.- Los establecimientos que cuenten con dulcería se sujetarán a las normas relativas del proceso de alimentos y bebidas, debiendo el personal contar con tarjetas de control sanitario; y

VII.- Al cumplimiento de las demás medidas y requisitos que establezcan las leyes y reglamentos vigentes en el Estado y las normas técnicas que expida la Secretaría Estatal de Salud.

ARTÍCULO 37.- Del control sanitario de los alimentos:

I.- Los establecimientos fijos que expendan alimentos se sujetaran a lo siguiente:

a).- Los pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas.

b).- Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración deben estar provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas, excepto puertas y ventanas que se encuentran en el área de atención al cliente.

c).- El equipo y los utensilios empleados en las áreas en donde se manipulen directamente materias primas y alimentos y que puedan entrar en contacto con ellos, deben ser lisos y lavables, sin roturas, se deben poder lavar y desinfectar adecuadamente.

d).- En los equipos de refrigeración y congelación se debe evitar la acumulación de agua y deben contar con un termómetro y colocado en un lugar accesible para su monitoreo.

e).- Debe disponerse de agua potable, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento.

f).- Para evitar plagas provenientes del drenaje, éste debe estar provisto de trampas contra olores, y coladeras o canaletas con rejillas.

g).- Los baños deben contar con separaciones físicas completas, no tener comunicación directa ni ventilación hacia el área de producción o elaboración y contar como mínimo con lo siguiente:

1.- Agua potable, retrete, lavabo que podrá ser de accionamiento manual, jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático. El agua para el retrete podrá ser no potable;

2.- Depósitos para basura con bolsa y tapadera oscilante o accionada por pedal;

3.- Rótulos o ilustraciones en donde se promueva la higiene personal, haciendo hincapié en el lavado de manos después del uso de los sanitarios;

h).- La ventilación debe evitar el calor y condensación de vapor excesivos, así como la acumulación de humo y polvo.

i).- Si se cuenta con instalaciones de aire acondicionado, se debe evitar que las tuberías y techos provoquen goteos.

j).- Se debe contar con iluminación que permita la realización de las operaciones de manera higiénica.

k).- El almacenamiento de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, se debe hacer en un lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación o almacenado de materias primas, alimentos.

l).- Las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben colocarse en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación.

m).- Los equipos de refrigeración se deben mantener a una temperatura máxima de 7°C.

n).- Los equipos de congelación se deben mantener a una temperatura que permita la congelación del producto.

o).- Se debe evitar la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.

p).- No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad.

q).- Las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben almacenarse de acuerdo a su naturaleza.

- r).- Los envases y recipientes que entren en contacto directo con la materia prima o alimento, se deben almacenar protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.
- s).- Se debe asegurar que los envases se encuentren limpios, en su caso desinfectados y en buen estado antes de su uso.
- t).- El agua que esté en contacto directo con alimentos o aquella para elaborar hielo debe ser potable y cumplir con los límites permisibles de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales establecidos en la Modificación a la NOM-127-SSA1-1994.
- u).- Las instalaciones (incluidos techo, puertas, paredes y piso), baños, cisternas, tinacos y mobiliario deben mantenerse limpios.
- v).- Los baños deben estar limpios y desinfectados.
- x).- La limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades del proceso y del producto de que se trate.
- y).- No se debe permitir la presencia de animales domésticos, ni mascotas dentro de las áreas de producción o elaboración de los productos.
- z).- En las áreas de proceso no debe encontrarse evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva.
- aa).- En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, deben adoptarse medidas de control para su eliminación por contratación de servicios de control de plagas o auto aplicación, en ambos casos se debe contar con licencia sanitaria.
- bb).- Se deben adoptar medidas para la remoción periódica y el almacenamiento de los residuos. No deberá permitirse la acumulación de residuos.
- cc).- Los residuos generados durante la producción o elaboración deben retirarse de las áreas de operación cada vez que sea necesario o por lo menos una vez al día.
- dd).- Se debe contar con recipientes identificados y con tapa para los residuos.

ee).- Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido.

ff).- Al iniciar la jornada de trabajo, la ropa de trabajo debe estar limpia e íntegra.

gg).- Al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, toda persona que esté en contacto directo con materias primas y alimentos debe lavarse las manos, de la siguiente manera:

1.- Enjuagarse las manos con agua, aplicar jabón o detergente. En caso de que el jabón o detergente sea líquido debe aplicarse mediante un dosificador y no estar en recipientes destapados;

2.- Frotarse vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos. Para el lavado de las uñas se puede utilizar cepillo. Cuando se utilice uniforme con mangas cortas, el lavado será hasta la altura de los codos;

3.- Enjuagarse con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante;

4.- Secarse con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.

5.- Si se emplean guantes, éstos deben mantenerse limpios e íntegros. El uso de guantes no exime el lavado de las manos antes de su colocación.

6.- No se permite fumar, comer, beber, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos, materias primas y envase primario. Evitar estornudar o toser sobre el producto.

II.- Los establecimientos Semifijos y Ambulantes que Expenden Alimentos se sujetaran a lo siguiente:

a).- Mantener siempre limpios los puestos, equipos y utensilios, mantener limpio alrededor del local.

- b).- No se permite que en el local se encuentren animales domésticos.
- c).- Contar con botes de basura con tapa y bolsas plásticas, la basura será retirada cada vez que se llene las bolsas, los botes se lavaran diariamente.
- d).- Depósitos de agua potable con tapa y llave.
- e).- Utilizar loza desechable: platos, vasos y cucharas.
- f).- Utilizar toallas desechables para la limpieza en general.
- g).- Baño diario y utilizar ropa limpia.
- h).- Delantal, mandil de color claro, gorro o turbante de color claro o red que cubra todo el cabello.
- i).- Si usa bigotes o patillas estarán recordadas y aseados.
- j).- Limpieza de manos constantes, lavándolas siempre después de ir al baño y antes de manejar alimentos, secarlas con toallas de papel desechables.
- k).- Uñas cortas y sin pinturas, cutículas bien cuidadas.
- l).- No toser, estornudar o escupir frente a los alimentos.
- m).- No manejar dinero, No fume ni salude de mano.
- n).- No Usar alhajas.
- o).- No rascarse cualquier parte del cuerpo.
- p).- No utilizar maquillajes en exceso.
- q).- No preparar alimentos si tiene alguna enfermedad diarreica o heridas abiertas en la piel.

r).- En caso de infecciones respiratorias preferentemente no esté en contacto directo con la preparación de alimentos.

s).- Utilizar en la manipulación de alimentos, pinzas, cucharas y cuchillos limpios evitando el contacto directo del alimento con las manos.

t).- La conservación de los productos se hará de acuerdo a lo marcado en las etiquetas.

u).- Para los productos que requieren refrigeración podrán realizarse por medios de utilización de hieleras con hielo potable para su uso y consumo humano, las cuales contarán con desagües.

v).- Los productos refrigerados deberán guardarse por separado, en recipientes con cierre hermético o en bolsas de plástico.

w).- Los productos utilizados para la preparación de alimentos no deberán estar junto a los productos de aseo.

x).- Las bebidas que se vendan serán exclusivamente enlatadas, embotelladas o envasadas.

y).- Contara con regulador funcional.

z).- Mangueras rígidas y resistentes al calor.

aa).- Solo se permite el uso de 1 solo tanque con base fija.

bb).- La capacidad máxima del tanque será de 5kgs.

ARTÍCULO 38.- Control de Fauna Nociva: De acuerdo a lo establecido en el **Reglamento que Regula la Protección, Tenencia Responsable de los Animales y Cuidado de Animales Silvestres del Municipio de Montemorelos, Nuevo León.**

ARTÍCULO 39.- Vigilancia de la potabilidad del agua: Para preservar la calidad del agua en los sistemas, hasta la entrega al consumidor, se debe someter a tratamientos de potabilización cumplimiento la NOM-127-SSA1-1994 que establece

los límites permisibles de calidad y los tratamientos de potabilización del agua para uso y consumo humano.

ARTÍCULO 40.- Programas contra el alcoholismo y Tabaquismo: La dirección Municipal de Salud realizara programas con el propósito de prevenir el abuso la adicción del alcoholismo y tabaquismo.

CAPITULO IV CONTROL SANITARIO

ARTÍCULO 41.- Corresponde a las autoridades Municipales Sanitarias, la vigilancia del cumplimiento de este Reglamento y demás disposiciones que se dicten con base en ella.

ARTÍCULO 42.- Las demás dependencias y entidades públicas coadyuvarán a la vigilancia del cumplimiento de las normas sanitarias y cuando encontraren irregularidades que a su juicio constituyan violaciones a las mismas, lo harán del conocimiento de la Autoridad Municipal Sanitaria competente.

ARTÍCULO 43.- Los infractores de la Ley Estatal de Salud, su reglamento, las normas técnicas que se expidan y conforme a los anexos técnicos, manuales de organización y de procedimientos que apruebe la Secretaría y el presente reglamento, serán sujetos de orientación y educación con independencia de la aplicación de las medidas de seguridad y sanciones que procedan.

ARTÍCULO 44.- La vigilancia sanitaria se llevará a cabo mediante visitas de inspección a cargo de inspectores designados por la Autoridad Municipal Sanitaria competente, quienes deberán realizar las respectivas diligencias de conformidad con lo establecido en la Ley Estatal de Salud y demás disposiciones aplicables. La Autoridad Municipal Sanitaria podrá encomendar a sus inspectores acciones de Promoción de la Salud, Fomento Sanitario y prioritariamente la Prevención de Riesgos Sanitarios.

ARTÍCULO 45.- Las inspecciones podrán ser ordinarias y extraordinarias. Se consideran ordinarias, las inspecciones que en días y horas hábiles lleve a cabo la Autoridad Municipal Sanitaria, con el fin de verificar las condiciones sanitarias en que se encuentren los establecimientos, servicios y vehículos sujetos a inspección. Tratándose de establecimientos industriales, comerciales y de servicio se consideran

horas hábiles las de su funcionamiento habitual o autorizado. Se consideran extraordinarias, las inspecciones que de manera excepcional y en cualquier tiempo lleve a cabo la Autoridad Municipal Sanitaria para constatar a juicio de ésta la presencia de elementos nocivos para la salud pública en los establecimientos, servicios y vehículos objeto de inspección.

ARTÍCULO 46.- Los inspectores, para practicar visitas, deberán contar con órdenes escritas expedidas por la Autoridad Municipal Sanitaria competente, en las que se deberá precisar el lugar o zona que habrá de inspeccionarse, el objeto de la visita, el alcance que ésta deba tener y las disposiciones legales que la fundamenten. La orden de inspección deberá ser exhibida a la persona con quien se entiende la diligencia, a la que se le entregará copia de la misma. Las órdenes podrán expedirse para visitar establecimientos de una rama determinada de actividades o señalar al inspector la zona en la que vigilará el cumplimiento, por todos los obligados, de las disposiciones sanitarias. Tratándose de actividades que se realicen a bordo de vehículos o en la vía pública, las órdenes podrán darse para vigilar una rama determinada de actividades o una zona que se delimitará en la misma orden.

ARTÍCULO 47.- Los inspectores sanitarios, en el ejercicio de sus funciones tendrán libre acceso a los edificios, establecimientos comerciales, industriales, de servicios y, en general, a todos los lugares a que hace referencia este reglamento. Los propietarios, responsables, encargados y ocupantes de establecimientos o conductores de vehículos objeto de inspección, estarán obligados a permitir el acceso y a dar facilidades e informes a los inspectores para el desarrollo de su labor.

ARTÍCULO 48.- En la diligencia de inspección sanitaria se deberán observar las siguientes reglas:

I.- Al iniciar la visita, el inspector deberá exhibir la credencial vigente, expedida por la Autoridad Sanitaria competente, que lo acredite legalmente para desempeñar dicha función. Esta circunstancia se deberá anotar en el acta correspondiente;

II.- Al inicio de la visita, se deberá requerir al propietario, responsable, encargado u ocupante del establecimiento o conductor del vehículo, que proponga dos testigos que deberán permanecer durante el desarrollo de la visita. Ante la negativa o ausencia del visitado, los testigos serán designados por la autoridad que practique la inspección. El nombre, domicilio y firma de los testigos, se hará constar en el acta;

III.- En el acta que se levante con motivo de la inspección, se harán constar las circunstancias de la diligencia, las deficiencias o anomalías sanitarias observadas y, en su caso, las medidas de seguridad que se ejecuten; y

IV.- Al concluir la inspección, se dará oportunidad al propietario, responsable, encargado u ocupante del establecimiento o conductor del vehículo, de manifestar lo que a su derecho convenga, asentando su dicho en el acta respectiva y recabando su firma en el propio documento, del que se le entregará una copia. La negativa a firmar el acta o a recibir copia de la misma o de la orden de visita, se deberá hacer constar en el referido documento y no afectará su validez ni la de la diligencia practicada.

CAPITULO V

SANCIONES ADMINISTRATIVAS

ARTÍCULO 49.- Toda persona involucrada en establecimientos referentes a los giros de Saneamiento Básico, Salubridad Local y General deberá contar con su tarjeta sanitaria como parte de los requisitos para laborar, de no cumplir con dicho requisito será acreedora a una sanción pudiendo ser de tipo económica o clausura del establecimiento, siendo la **Dirección** de Asuntos Jurídicos del Municipio de Montemorelos, la encargada de valorar y resolver dicha sanción.

ARTICULO 50.- Las violaciones a los preceptos de la Ley Estatal de Salud, su reglamento, las normas técnicas que se expidan y conforme a los anexos técnicos, manuales de organización y de procedimientos que apruebe la Secretaría y el presente reglamento, serán sancionadas administrativamente por la Autoridad Sanitaria del Municipio, sin perjuicio de las penas que correspondan cuando sean constitutivas de delito.

ARTÍCULO 51.- Las sanciones administrativas podrán ser:

I.- Multa;

II.- Clausura temporal o definitiva, que podrá ser parcial o total;

III.- Arresto hasta por treinta y seis horas; y

IV.- Decomiso provisional.

ARTÍCULO 52.- Se sancionará con multa equivalente de 5 hasta 200 veces el **valor diario de la unidad de medida y actualización** en Montemorelos, Nuevo León, las violaciones al presente Reglamento y a la Ley Estatal de Salud, atendiendo las reglas de calificación que se establecen en la Ley de referencia.

ARTÍCULO 53.- En caso de reincidencia se duplicará el monto de la multa que corresponda, para los efectos de esta Ley se entiende por reincidencia, que el infractor cometa la misma violación a las disposiciones de la Ley Estatal de Salud, su reglamento, las normas técnicas que se expidan y conforme a los anexos técnicos, manuales de organización y de procedimientos que apruebe la Secretaría y el presente reglamento, dos o más veces dentro del período de un año, contado a partir de la fecha en que se le hubiera notificado la sanción inmediata anterior.

ARTÍCULO 54.- La aplicación de las multas será sin perjuicio de que se dicten las medidas de seguridad sanitarias que procedan, hasta en tanto se subsanen las irregularidades.

ARTÍCULO 55.- Al imponer una sanción, la autoridad Municipal Sanitaria fundará y motivará la resolución, tomando en cuenta:

- I.- Los daños que se hayan producido o puedan producirse en la salud de las personas;
- II.- La gravedad de la infracción;
- III.- Las condiciones socio-económicas del infractor; y
- IV.- La calidad de reincidente del infractor.

ARTÍCULO 56.- Procederá la clausura temporal o definitiva parcial o total, según la gravedad de la infracción y las características de la actividad o establecimiento, en los siguientes casos:

- I.- Cuando los establecimientos a que menciona el artículo 104 de la Ley Estatal de Salud carezcan de la correspondiente licencia sanitaria;

II.- Cuando por violación reiterada a los preceptos de la Ley Estatal de Salud, su reglamento, las normas técnicas que se expidan y conforme a los anexos técnicos, manuales de organización y de procedimientos que apruebe la Secretaría y el presente reglamento, y ante la rebeldía a cumplir los requerimientos y disposiciones de la Autoridad Sanitaria, se ponga en peligro la salud de las personas;

III.- Cuando después de la reapertura de un establecimiento, local, fábrica, construcción o edificio, por motivo de suspensión de trabajo o actividades, o clausura temporal, las actividades que en él se realicen sigan constituyendo un peligro para la salud;

IV.- Cuando por la peligrosidad de las actividades que se realicen o por la naturaleza del establecimiento, local, fábrica, construcción o edificio de que se trate, sea necesario proteger la salud de la población; y

V.- Cuando se compruebe que las actividades que se realicen en un establecimiento violan las disposiciones sanitarias constituyendo un peligro grave para la salud.

ARTÍCULO 57.- En los casos de clausura definitiva quedarán sin efecto las autorizaciones que en su caso, se hubieren otorgado al establecimiento, local, fábrica o edificio de que se trate.

ARTÍCULO 58.- Se sancionará con arresto hasta por treinta y seis horas:

I.- A la persona que interfiera o se oponga al ejercicio de las funciones de la Autoridad Sanitaria; y

II.- A la persona que en rebeldía, se niegue a cumplir los requerimientos y disposiciones de la autoridad sanitaria, provocando con ello un peligro a la salud de las personas. Sólo procederá esta sanción si previamente se dictó cualquiera otra de las sanciones a que se refiere este capítulo. Impuesto el arresto, se comunicará la resolución a la autoridad correspondiente para que la ejecute.

ARTÍCULO 59.- El ejercicio de la facultad para imponer las sanciones administrativas previstas en el presente reglamento prescribirá en el término de cinco años.

ARTÍCULO 60.- Los términos para la prescripción serán continuos y se contarán desde el día en que se cometió la falta o la infracción administrativa, si fuere

consumada, o desde que cesó si fuere continua. Cuando el presunto infractor impugne los actos de la Autoridad Sanitaria competente, se interrumpirá la prescripción hasta en tanto la resolución definitiva que se dicte no admita ulterior recurso. Los interesados podrán hacer valer la prescripción por vía de excepción y si resultare procedente, la autoridad deberá declararla de oficio.

CAPÍTULO VI DE LAS INCONFORMIDADES Y RECURSOS

ARTÍCULO 61.- Contra actos y resoluciones de la Autoridad Sanitaria, que con motivo de la aplicación de este reglamento, de fin a una instancia o resuelva algún expediente, los interesados podrán interponer el Recurso de Inconformidad, mismo que se tramitará ante la Secretaría del Ayuntamiento.

ARTÍCULO 62.- El plazo para interponer el Recurso de Inconformidad ante la Secretaría del Ayuntamiento será de cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a aquél en que hubiere surtido efectos la notificación de la resolución que se recurra. Transcurrido dicho plazo, se tendrá por precluido para los interesados el derecho a presentar el recurso, sin perjuicio de que la autoridad que corresponda pueda actuar en cualquier tiempo conforme a este Reglamento.

ARTÍCULO 63.- El Recurso de Inconformidad tiene por objeto revocar, modificar o confirmar la resolución reclamada, la cual se apreciará con base en las constancias del procedimiento de que se trate.

Los únicos medios probatorios adicionales admisibles serán aquellos que guarden relación con los hechos controvertidos, que puedan modificar el sentido de la resolución, los cuales deberán acompañar al escrito del recurso.

ARTÍCULO 64.- El escrito de interposición del Recurso de Inconformidad deberá expresar lo siguiente:

I.- El nombre del recurrente y del tercero perjudicado si lo hubiere, así como señalar domicilio en el Municipio de Montemorelos, Nuevo León, para efectos de oír y recibir notificaciones;

II.- La resolución que se impugna, la autoridad que la emitió y la fecha en que se le notificó o tuvo conocimiento de la misma;

III.- Los agravios que se le causen; y

IV.- Las pruebas que ofrezca que tengan relación inmediata y directa con la resolución impugnada debiendo acompañar las documentales con que cuente, incluidas las que acrediten su personalidad.

Las pruebas serán desechadas si no están relacionadas con los actos recurridos, y se tendrán por no ofrecidas las documentales si no se acompañan al escrito en que se interponga el recurso.

ARTÍCULO 65.- La Secretaría de Ayuntamiento deberá dictar un acuerdo que admita o deseche el recurso dentro de los tres días hábiles siguientes a su presentación. En caso de que admita el recurso, lo hará del conocimiento del promovente y del tercero perjudicado si lo hubiere, para que dentro del término de tres días hábiles manifiesten lo que a su derecho convenga.

ARTÍCULO 66.- El recurso se desechará de plano cuando se presente fuera de plazo o no se acredite la personalidad del promovente.

ARTÍCULO 67.- Para la resolución del Recurso de Inconformidad, se atenderá a lo siguiente:

I.- Se analizarán las pruebas contenidas en el expediente de la resolución impugnada;

II.- Se establecerá un término que no excederá de diez días hábiles para el desahogo de las pruebas supervenientes ofrecidas; y

III.- Desahogadas las pruebas, el Secretario de Ayuntamiento dictará resolución en un término que no excederá de quince días hábiles contados a partir de la fecha en que se hayan desahogado las pruebas y la notificará dentro de los tres días hábiles siguientes.

CAPITULO VII PROCEDIMIENTO DE REVISIÓN Y CONSULTA

ARTÍCULO 68.- En la medida que se modifiquen las condiciones socioeconómicas del Municipio, en virtud de su crecimiento demográfico, social y desarrollo de actividades productivas y demás aspectos de la vida comunitaria, el presente Reglamento podrá ser modificado o actualizado, tomando en cuenta la opinión de la propia comunidad.

ARTÍCULO 69.- Para garantizar la participación ciudadana en la revisión para la modificación o actualización, toda persona residente en el Municipio tiene la facultad de realizar por escrito sugerencias, ponencias o quejas en relación con el contenido normativo del presente Reglamento, escrito que deberá dirigirse al C. Secretario de Ayuntamiento a fin de que el C. Presidente Municipal dé cuenta de una síntesis de tales propuestas en sesión ordinaria del Ayuntamiento, para que dicho cuerpo colegiado tome la decisión correspondiente.

CAPITULO VIII DE LOS DERECHOS HUMANOS

ARTÍCULO 70.- Las dependencias y entidades administrativas de la Administración Pública Municipal responsables de la aplicación del presente reglamento tienen la obligación de promover, respetar, proteger y garantizar los derechos humanos de conformidad con los principios de universalidad, interdependencia, invisibilidad y progresividad, establecidos en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

T R A N S I T O R I O S

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

ARTÍCULO SEGUNDO: Se derogan todas las disposiciones que se opongan al presente Reglamento.

Se reforma el Reglamento contra Riesgos Sanitarios del Municipio de Montemorelos, Nuevo León, publicado en el Periódico Oficial.

MONTEMORELOS, NUEVO LEÓN A 15 DE NOVIEMBRE DE 2023.

**PRESIDENTE MUNICIPAL
LIC. MIGUEL ÁNGEL SALAZAR RANGEL**

**SECRETARIO DE AYUNTAMIENTO
LIC. AGUSTÍN CHÁVEZ DANIEL**

**SÍNDICO SEGUNDO
LIC. LIZBETH ESMERALDA GÓMEZ MARTÍNEZ**

Lo anterior con fundamento en lo previsto por los artículos 115, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, el artículo 181, fracción IX, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Nuevo León, los artículos 33, fracción I, inciso b, 222, 223, 224, 225, 226, 227, y 228 de la Ley de Gobierno Municipal del Estado de Nuevo León y en cumplimiento con el acuerdo aprobado en Sesión Ordinaria del Ayuntamiento de fecha 15 de noviembre de 2023.