



REGLAMENTO PUBLICADO EN LA SECCIÓN TERCERA EN EL TOMO CXCVIII
EL 16 DE MARZO DE 2016.

REGLAMENTO DE CARNICERIAS Y SIMILARES DEL MUNICIPIO DE BAHÍA DE BANDERAS, NAYARIT.

TITULO PRIMERO

DISPOSICIONES GENERALES

CAPÍTULO I

DEL OBJETO DEL REGLAMENTO

Artículo 1.- El presente reglamento es de orden público, interés social y observancia general en el Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, y tiene por objeto regular la apertura, funcionamiento y operaciones de los negocios dedicados a la venta de carnes frescas para consumo humano, así como de sus subproductos.

Artículo 2.- Son aplicables las disposiciones del presente reglamento a las personas que se dedican a ejercer el comercio de carne y sus subproductos, o similares que expendan cualquier tipo de cárnicos, en el Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit.

Artículo 3.- Corresponde al Ayuntamiento autorizar las actividades comerciales a que se refiere el artículo anterior, por conducto de la Tesorería Municipal, quien tendrá la responsabilidad de la vigilancia para el debido cumplimiento de las disposiciones del presente reglamento; tales acciones, sin perjuicio de las facultades que las normas y leyes concedan en esta materia a otros organismos administrativos.

CAPÍTULO II

DEFINICIONES



Artículo 4.- Para efectos de este reglamento, se entenderá por:

- I. **Autoridad Municipal.** - el ayuntamiento de Bahía de Banderas Nayarit, encabezado por el Presidente Municipal y a través de las diversas dependencias de la administración pública del municipio;
- II. **Autorización o Anuencia.** - consentimiento de la autoridad para la realización de actos o actividades reguladas por este Reglamento, misma que deberá constar por escrito;
- III. **Carne.** - la estructura compuesta por fibra muscular estriada, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasa, fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos de las especies animales autorizadas para consumo humano;
- IV. **Carnicerías.** - Son los establecimientos que se dedican a la venta al menudeo de carne fresca y subproductos de ganado mayor, menor y aves;
- V. **Expendios de vísceras.** - Los comercios destinados a la venta de órganos frescos o cocidos, tripas, asaduras, cecinas, y otras de las especies animales autorizadas para consumo humano;
- VI. **Pollerías.** - Los establecimientos que se dedican a la venta al menudeo de carne de ave autorizada para el consumo humano por unidad o en partes;
- VII. **Obrador.** - El establecimiento donde se preparan embutidos, jamones, tocino y otros similares;
- VIII. **Licencia:** autorización escrita expedida por la Tesorería Municipal impresa en un formato oficial para el funcionamiento por tiempo limitado, en lugar cierto y para un giro determinado, en los términos del presente Reglamento y los que en la misma se precise;
- IX. **Pago de Derechos:** Cuotas equivalentes al Salario Mínimo General diario vigente determinadas en la Ley de Ingresos del Municipio;
- X. **Trámites:** Procedimientos para la obtención de nueva licencia de funcionamiento o para regularizar aquellos comercios ya existentes y que no cuenten con el permiso correspondiente;



- XI.** Unión de Tablajeros. - las organizaciones de personas que se dedican al abasto de carnes, en el municipio de bahía de banderas.
- XII.** Vísceras: Órganos contenidos en las cavidades torácico abdominal, pelviana, craneana y bucal de las especies animales autorizadas para consumo humano;
y
- XIII.** Vigencia: Término durante el cual surte efecto jurídico la autorización contenida en la licencia o permiso.

Artículo 5.- Se considera carne propia para el consumo humano, la que provenga del sacrificio efectuado en el rastro, del ganado bovino, ovino, caprino, porcino y lepóridos, así como la proveniente de aves y animales de caza, de pelo o pluma que hayan sido declarados aptos para el consumo por la autoridad sanitaria, y que no padezcan alguna de las enfermedades que la Secretaría de Salud señale como nocivas para la salud del consumidor.

Artículo 6.- Quedan comprendidas dentro de las carnes y subproductos para consumo humano que se mencionan en el artículo 5 del presente reglamento, las siguientes:

- I.** Carnes frescas de res, cerdo, carnero, cabra, cabrito, animales de caza y aves;
- II.** Jamón, tocino, queso de puerco, pastel de pollo, carne adobada, carne seca, cecina, tasajo, chicharrón, frituras y toda clase de embutidos, tales como longaniza, chorizo, mortadela, salami y cualquiera otra semejante; y
- III.** Vísceras, lonjas, grasas y similares.

Artículo 7.- Los productos a que se refiere el precepto anterior, se consideran de primera necesidad y se venderán a los precios autorizados.

La autoridad municipal dentro del ámbito de su competencia colaborará con la autoridad federal vigilando que se cumplan las disposiciones legales en materia de precios, pesas y medidas, normas sanitarias y demás que deben observar los negocios de expendios de carne. Se concede acción pública a los consumidores para denunciar la violación de tales disposiciones.



CAPÍTULO III

AUTORIDADES COMPETENTES

Artículo 8.- Son autoridades competentes para la aplicación del presente Reglamento:

- I. El Presidente Municipal;
- II. El Tesorero Municipal;
- III. El Director de Desarrollo Rural;
- IV. Los Inspectores Fiscales; y
- V. Los Inspectores del Rastro Municipal.

Artículo 9.- Para el cumplimiento del presente reglamento, la autoridad municipal tendrá las siguientes facultades:

- I. El Presidente Municipal:
 - a) Cumplir y hacer cumplir el presente reglamento y las disposiciones de los órganos Federal y Estatal en la materia.
 - b) Otorgar las anuencias a las que se refiere este reglamento.
 - c) Promover la conciliación y buscar la concertación en la solución de conflictos derivados de la autorización de nuevos establecimientos y cambios de domicilios en conjunto de la Unión de Tablajeros.
 - d) Utilizar la fuerza pública para hacer cumplir sus resoluciones y determinaciones.
 - e) Vigilar que la movilización o transporte sanitario de la carne y demás productos de la matanza se realice en condiciones de higiene tanto de la unidad del Ayuntamiento, así como las unidades particulares de los tablajeros las cuales deberán portar tinas con tapaderas en condiciones higiénicas.
 - f) Las demás que le otorguen el presente Reglamento y demás leyes aplicables.



II. El Tesorero Municipal:

- a) Vigilar en el ámbito de su competencia el cumplimiento del presente Reglamento;
- b) Vigilar en coordinación con las autoridades federales y estatales en la aplicación de los precios establecidos para los productos objeto de este reglamento.
- c) Revocar las licencias de funcionamiento en los casos que prevé el presente reglamento.
- d) Ordenar la clausura definitiva, total o parcial de establecimientos, que no cuenten con las autorizaciones previstas por este reglamento.
- e) Ordenar la realización de acto, en rebeldía de los que están obligados a ejecutarlos.
- f) La imposición de sanciones, sin perjuicio de la responsabilidad que conforme a otras leyes corresponda al infractor.
- g) Realizar el cobro mediante el procedimiento económico-coactivo de ejecución, tanto de las sanciones económicas, como de las cantidades que por concepto de licencias o permisos tengan que enterar los sujetos objeto de este reglamento.
- h) Las demás que le otorguen el presente Reglamento y demás leyes aplicables.

III. El Director de Desarrollo Rural:

- a) Vigilar en el ámbito de su competencia el cumplimiento del presente Reglamento.
- b) Establecer las medidas de seguridad consistentes en el aseguramiento y secuestro de objetos o cárnicos.
- c) La clausura definitiva, total o parcial de establecimientos, que no cuenten con las especificaciones y las condiciones de seguridad e higiene mínimas previstas por este reglamento.



- d) La realización de acto, en rebeldía de los que están obligados a ejecutarlos.
- e) La imposición de sanciones, sin perjuicio de la responsabilidad que conforme a otras leyes corresponda al infractor.
- f) Las demás que le otorguen el presente Reglamento y demás leyes aplicables.

IV. Los Inspectores Fiscales:

- a) Vigilar e informar a la Autoridad Municipal competente, de aquellos negocios que no tengan licencias municipales, para los efectos correspondientes.
- b) Vigilar que sean respetados los horarios de apertura y cierre a que deben sujetarse los establecimientos objeto de este reglamento.
- c) Vigilar que no se establezcan comercios objeto de este reglamento, de carácter semifijo o ambulante en la vía pública, para lo cual se deberán aplicar las medidas de seguridad correspondientes.
- d) Realizar visitas de inspección a los establecimientos que menciona el presente Reglamento.
- e) Dictar las medidas de seguridad de inmediata ejecución que considere necesarias.
- f) Determinar inobservancia de las disposiciones del presente reglamento relativas a la higiene de los establecimientos y dictar las medidas para evitarlos o extinguirlos.
- g) Solicitar el apoyo de Seguridad Pública en el caso de oposición de parte del propietario, administrador, encargado u ocupantes, para que se cumplan con la diligencia de inspección o clausura por violación al presente reglamento.
- h) Emitir recomendaciones a fin de subsanar irregularidades.
- i) Suspensiones provisionales.



- j) Clausuras temporales.
- k) Las que le otorguen el presente Reglamento y demás leyes aplicables.

V. Los Inspectores del Rastro Municipal:

- a) Vigilar e informar a la Autoridad Municipal competente, de aquellos negocios que no tengan licencias sanitarias, para los efectos correspondientes.
- b) Vigilar que los productos que se expenden en los establecimientos lleven el certificado o constancia del Rastro Municipal, y cumplan con las especificaciones requeridas por la Secretaría de Salud.
- c) Vigilar que la matanza y manejo de animales se haga únicamente en las instalaciones del Rastro Municipal, contando con amplias facultades para dictar las medidas que considere pertinentes en caso de inobservancia.
- d) Vigilar que la exposición, conservación y venta de alimentos al público se ajuste a las disposiciones sanitarias vigentes.
- e) Vigilar que la movilización o transporte sanitario de la carne y demás productos de la matanza, se realice en condiciones de higiene tanto en las unidades del H. Ayuntamiento, a través de la Administración del Rastro Municipal; y en caso de que se realice en las unidades de los particulares tablajeros, se deberán portar tinas con tapaderas con características higiénicas, contando con amplias facultades para dictar las medidas que considere pertinentes en caso de inobservancia.
- f) Realizar visitas de inspección a los establecimientos que menciona el presente Reglamento.
- g) Dictar las medidas de seguridad de inmediata ejecución que considere necesarias.
- h) Determinar inobservancia de las disposiciones del presente reglamento relativas a la higiene de los establecimientos y dictar las medidas para evitarlos o extinguirlos.



- i) Solicitar el apoyo de Seguridad Pública en el caso de oposición de parte del propietario, administrador, encargado u ocupantes, para que se cumplan con la diligencia de inspección o clausura por violación al presente reglamento.
- j) Emitir recomendaciones a fin de subsanar irregularidades.
- k) Suspensiones provisionales.
- l) Clausuras temporales.
- m) Las demás que le otorguen el presente Reglamento y demás leyes aplicables.

Artículo 10.- A falta de disposición expresa se aplicarán supletoriamente las disposiciones contenidas en el Reglamento de Rastros del Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, la Ley de Justicia y Procedimientos Administrativos del Estado de Nayarit, la Ley de Ingresos Municipal, el Código de Procedimientos Civiles en el Estado de Nayarit, así como las demás disposiciones legales de carácter Federal, Estatal y Municipal aplicables.

TITULO SEGUNDO

DE LAS LICENCIAS DE FUNCIONAMIENTO

CAPÍTULO ÚNICO

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 11.- Para abrir al servicio público una Carnicería, Industria o expendio de todo tipo de cárnicos, se requiere Licencia Municipal, que expedirá el Ayuntamiento a través de su Tesorería, la que será concedida siempre y cuando se cubran los siguientes requisitos:

- I. Solicitud por escrito con el nombre o razón social, en su caso, y domicilio del propietario del establecimiento.



- II. Comprobante de inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes.
- III. Último comprobante de pago de agua potable.
- IV. Constancia de propiedad y/o contrato de arrendamiento del local donde se establecerá el comercio.
- V. Ubicación exacta del establecimiento.
- VI. Identificación Oficial vigente.
- VII. Visto bueno de Protección Civil.
- VIII. Visto bueno de Desarrollo Urbano y Ecología.
- IX. Último comprobante de pago de basura, zona costera, zona urbana, dependiendo la ubicación del establecimiento.
- X. Constancia de las Autoridades Sanitarias que compruebe que el establecimiento reúne las condiciones de higiene necesarias y la tarjeta de salud de cada persona que preste sus servicios en el establecimiento.
- XI. El pago de los derechos correspondientes conforme lo disponga la Ley de Ingresos Municipal correspondiente al ejercicio fiscal de que se trate.

Artículo 12.- Sólo se expedirá licencia municipal para el funcionamiento de los giros reglamentados en este capítulo, cuando el interesado exhiba constancia expedida por las Autoridades Sanitarias competentes, en donde conste que se ha cumplido previamente con los requisitos que para este fin señalen.

Artículo 13.- A fin de evitar que con la apertura de un nuevo negocio se provoque la competencia desleal, el acaparamiento o la violación de la libre competencia, se tomará en consideración el número de carnicerías ya autorizadas en la zona además de la opinión que para el efecto emita el gremio de tablajeros del municipio. Igual procedimiento se aplicará a las solicitudes de cambio de domicilio o giro de negocios ya existentes.

Artículo 14.- Únicamente se autorizará la instalación de giros de carnicería cuando se encuentren a una distancia mínima de 300 metros entre giros similares y en los



lugares que, de conformidad con el Plan de Desarrollo Municipal, tengan vocación comercial o mixta.

Artículo 15.- Para que pueda ser expedida una licencia, la autoridad municipal correspondiente deberá practicar una inspección ocular en el inmueble sujeto para la instalación, a fin de cerciorarse que se reúnen las condiciones de seguridad e higiene mínimas, levantando el acta circunstanciada correspondiente, que será elemento fundamental determinar el otorgamiento o no de la licencia solicitada.

Artículo 16.- Para la autorización de las solicitudes de licencia nuevas, cambio de domicilio y/o propietario de carnicería, además de los requisitos marcados en el capítulo de las licencias y permisos del presente Reglamento, deberá contar con la anuencia del Presidente Municipal así como el dictamen favorable del administrador del Rastro Municipal y del Departamento de Fiscalización del que se desprenda que cuenta con el equipo necesario para desarrollar dicha actividad y que cuenta con aviso de funcionamiento por parte de la Secretaría de Salud.

Artículo 17.- Las Licencias Municipales son intransferibles, por lo que su uso indebido ocasionará su cancelación inmediata y su retiro.

Artículo 18.- En caso de cambio de domicilio, se deberá solicitar éste por escrito, cumpliendo todos y cada uno de los requisitos exigidos para los casos de nueva licencia establecidos en el presente reglamento.

TITULO TERCERO

DE LA COMERCIALIZACIÓN DE CÁRNICOS

CAPÍTULO I

DEL MANEJO DE CARNE Y SUS SUBPRODUCTOS

Artículo 19.- Para protección del consumidor, las carnes frescas objeto de este Reglamento estarán libres de malformaciones, heridas, laceraciones o cualquier



otra que afecte la salud de las personas y deberán proceder de los Rastros Municipales respectivos, y sus productos derivados, de negocios autorizados para el procesamiento de esos artículos, así mismo estará exenta de los colorantes denominados rojo 23, rojo tonex, color index, 26100 o rojo dc17 y de cualquier otro colorante permitido.

Artículo 20.- La movilización o transporte sanitario de la carne y demás productos de la matanza, lo realizará directamente el H. Ayuntamiento a través de la Administración del Rastro, o indirectamente mediante concesión que otorgue a persona o empresa responsables y se ajustarán a las disposiciones del Reglamento de Rastros del Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, por lo que queda prohibido el transporte de cárnicos en vehículos propiedad de los comerciantes que no cuenten con las medidas de salubridad e higiene señaladas en el presente reglamento.

Artículo 21.- La autoridad municipal podrá exigir en todo tiempo a los expendedores de carnes los comprobantes y/o recibo de pago de matanza realizada en el rastro municipal, el sello respectivo en la carne, y demás documentos, que justifiquen haber satisfecho los requisitos sanitarios y municipales correspondientes, y en todo caso estarán facultados para aplicar las medidas de seguridad correspondientes por infracciones cometidas al presente reglamento.

Artículo 22.- Cualquier carne que se destine al consumo público dentro de los límites del Municipio estará sujeta a inspección por parte del H. Ayuntamiento por conducto de las dependencias facultadas al efecto, sin perjuicio de que concurren con el mismo fin, inspectores de los Servicios Coordinados de Salud Pública en el Estado.

Artículo 23.- Los animales cuya carne esté destinada para abastecer los establecimientos objeto del presente Reglamento o similar que tenga venta de carnes frescas, deberán ser sacrificados y preparados para su comercialización por los rastros municipales, prohibiéndose a todos los establecimientos el mercadeo de



cualquier tipo de carne que no provenga del Rastro Municipal y que no contenga el sello o certificado del rastro municipal o el registro de sanidad animal.

Artículo 24.- La carne que se venda deberá provenir del Rastro Municipal, en caso de que los productos de que se trate provengan fuera del municipio, se deberá acreditar que se realizó previamente el pago por la introducción realizada, de igual manera deberán contar con el sello y guía sanitaria correspondiente.

CAPÍTULO II

DE LOS OPERADORES DE EXPENDIOS DE CARNE

Artículo 25.- Las personas encargadas del despacho y manejo de los artículos de estos establecimientos, deberán usar delantal blanco, desde la altura del pecho, red para el cabello, gorra o cachucha del mismo color, debiendo cuidar de su aseo personal.

Artículo 26.- Las personas que presten servicios en un expendio de carnes, o que tengan contacto directo con el público en el negocio, deberán contar con la tarjeta de salud correspondiente expedida por las autoridades sanitarias competentes. La falta de tarjeta dará lugar a una sanción impuesta por la autoridad municipal, en los términos del presente Reglamento, independientemente de aquellas que se apliquen por la autoridad sanitaria.

Artículo 27.- Toda persona encargada directamente de la transportación, destazo, manejo y venta de carnes, deberá emplear durante sus labores gorra y mandil blancos y limpios, manteniendo su aseo personal.

Artículo 28.- Ningún operador podrá permitir que los clientes toquen la carne ni sugerirá a éstos, cortes o calidades para confundir y obtener mayor ganancia del producto.



Artículo 29.- Por cuestiones de higiene, ningún operador de expendios de carne cobrará y tomará en sus manos monedas o billetes si atiende al público o maneja las carnes.

Artículo 30.- Las carnes permanecerán siempre en refrigeración, excepto durante el tiempo necesario para ser destazada y separadas las diferentes piezas, o durante el momento del expendio.

Artículo 31.- Las carnes y productos derivados, así como el chicharrón, las grasas y las carnes frías, se tendrán siempre en vitrinas adecuadas y se entregarán al comprador envueltos en papel no impreso, limpio y en bolsas de papel o de plástico.

CAPÍTULO III

ESPECIFICACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Artículo 32.- Las carnicerías deberán contar como mínimo con el siguiente equipo, maquinaria y utensilios:

- I. Una cámara de refrigeración o refrigerador en su caso, de capacidad acorde a las necesidades del establecimiento, que invariablemente deberá reunir los requisitos que señalan las Leyes y Autoridades Sanitarias.
- II. Una vitrina tamaño mostrador.
- III. Una sierra para carne y hueso.
- IV. Un molino para carne.
- V. Una báscula autorizada por la Secretaría de Economía, colocada a la vista de consumidores.
- VI. Caja registradora manejada por personal distinto del que despache los artículos.
- VII. Botiquín de primeros auxilios.
- VIII. Los demás utensilios necesarios para el funcionamiento adecuado.
- IX. Los depósitos para la manteca serán de hierro o de lámina galvanizada con sus respectivas tapaderas del mismo metal.



- X. Los recipientes para guardar carnes molidas, cebos o desperdicios, deberán ser de peltre blanco o lámina galvanizada con tapadera del mismo material o de tela de alambre quedando totalmente prohibida la utilización de cajones de madera para este fin.
- XI. Los establecimientos que tengan venta de carne de ave deberán tener además mesa para la preparación y limpieza de las aves.

Artículo 33.- Los locales destinados al funcionamiento de las carnicerías, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- I. El techo y paredes estarán revestidos de mosaico blanco o pintados con pintura de aceite del mismo color, los pisos estarán al nivel de la banquetta y deberán estar revestidos de mosaico o cemento, con junteador anti-hongo para facilitar la limpieza.
- II. Lavadero para la limpieza de los utensilios propios del giro, con tomas de agua directa.
- III. No deberán tener comunicación con habitaciones interiores o departamentos destinados a otros usos; su altura interior será cuando menos de 2.40 metros.
- IV. En el interior de estos establecimientos, no habrá sanitarios ni animales de ninguna especie y queda prohibido que en su interior duerma alguna persona.
- V. Tener a la vista del público, información sobre los productos que expenda, con especificación de la clase de animal de que proviene y el sello o certificado del rastro municipal.
- VI. Se fijarán los precios oficiales a la vista del público, así como los precios de los productos que no estén sujetos a tarifa oficial, las licencias sanitarias, la licencia municipal y el listado de cortes y productos. La omisión de cualquiera de estos requisitos será sancionada de acuerdo con este Reglamento.

Artículo 34.- Los expendios dentro de tiendas de abarrotes y similares que tengan venta de carnes deberán contar como mínimo con lo siguiente:



- I. El área destinada al expendio de cárnicos deberá estar revestida de material de concreto y piso de mosaico.
- II. Las paredes deberán estar enjarradas y pintadas en aceite y de color blanco. Instalaciones eléctricas, drenaje, agua potable.
- III. Lavaderos de carne y mesas de azulejo.
- IV. Una vitrina o refrigerador de la capacidad que sea requerida en cada caso, donde únicamente se deberán exhibir carnes.

Artículo 35.- Las condiciones mínimas de higiene que deberán reunir los establecimientos dedicados a la venta o almacenamiento de productos de la carne, ya sean carnicerías o similares serán los siguientes:

- I. Estarán dotados de servicios de agua potable en calidad suficiente, deberán tener una adecuada disposición de desechos líquidos y sólidos.
- II. Sus pisos, paredes, techos divisiones, postes, puertas, escaleras, estanterías, mesas, gavetas y demás partes del local, deberá estar construido en material sanitario y acabado en forma tal que permita su correcta limpieza y desinfección.
- III. Las vitrinas refrigeradas, refrigeradores o cuartos refrigerados deberán estar protegidos en forma efectiva contra roedores y otra fauna nociva.
- IV. Tendrán piso de material sanitario con declive suficiente hacia el drenaje.
- V. Los vanos de las puertas, ventanas y demás sitios de ventilación del local, deberán estar equipados para evitar la entrada de polvo y fauna nociva al establecimiento.
- VI. Deberán contar con sistemas de saneamiento adecuados, como mínimo, con una toma de agua para efectuar el aseo, por cada 150 m² de superficie en áreas de elaboración y envasado.
- VII. Las estructuras metálicas expuestas, deberán estar perfectamente pulidas o pintadas con pintura lavable.



- VIII.** La maquinaria, aparatos e implementos que se usen en el acondicionamiento o envasado de los productos de qué trata este reglamento, deberán estar en forma tal que permitan fácilmente su limpieza y desinfección.
- IX.** Contarán con servicio de agua, lavabo, jabón, solución desinfectante y toallas desechables, a efecto de que las personas que manejen los productos se laven y desinfecten las manos periódicamente durante sus labores.
- X.** Tendrán servicios sanitarios, situados en un local independiente de las secciones de acondicionamiento, envasado o almacenamiento de los productos a que se refiere este reglamento y tales servicios contarán, como mínimo, con un excusado y un lavado de agua corriente por cada diez operarios.
- XI.** Contarán con lugar independiente de las áreas del proceso de los productos mencionados en este reglamento, para el depósito de basura y desechos, los cuales deberán ser desalojados diariamente.
- XII.** Serán independientes las áreas de habitación, y
- XIII.** Reunirán los demás requisitos que se establezcan en la norma sanitaria correspondiente.
- XIV.** Antes y después de cada jornada de labores, el equipo y utensilios de trabajo deberán ser lavados y desinfectados.
- XV.** Las demás que deban observarse para la conservación higiénica de los mismos.

Artículo 36.- El Ayuntamiento, podrá en cualquier momento, ordenar las reparaciones que considere necesarias y el retiro de muebles y útiles que no estén en las condiciones requeridas por este Reglamento, sin perjuicio de lo dispuesto por las autoridades sanitarias competentes.

TITULO CUARTO

DE LAS INSPECCIONES



CAPÍTULO ÚNICO

DE LAS VISTAS DE VERIFICACIÓN

Artículo 37.- Las inspecciones tienen el carácter de visitas domiciliarias, por lo que los propietarios, administradores o encargados de los establecimientos señalados por este Reglamento y los propietarios, ocupantes o encargados de inmuebles, están obligados a permitir las, así como a proporcionar toda clase de información necesaria para el desahogo de las mismas.

Artículo 38.- Los inspectores Fiscales y de Rastro Municipal, son autoridades auxiliares para el cumplimiento y observancia del presente reglamento y están autorizados para levantar las actas, notificaciones, medidas de seguridad provisionales, así como aplicar suspensiones de establecimientos en caso de violación a cualquier artículo de este Reglamento, con observancia de lo dispuesto en la Ley de Justicia y Procedimientos Administrativos del Estado de Nayarit.

Artículo 39.- La autoridad municipal, para comprobar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente cuerpo normativo, llevando a cabo visitas de verificación en el domicilio, instalaciones, equipos y bienes de los particulares, conforme a las siguientes reglas:

- I. El inspector deberá contar con orden por escrito que contendrá: la fecha, ubicación del inmueble por inspeccionar, objeto y aspecto de la vista, el fundamento legal y motivación de la misma, el nombre y la firma de la autoridad que expira la orden y el nombre del inspector;
- II. El inspector deberá identificarse ante el propietario, arrendatario o poseedor, administrador o representante legal, o ante la persona cuyo cargo este el inmueble, con la credencial vigente que para tal efecto fue expedida, y entregar copia legible de la orden de inspección;
- III. Los inspectores practicarán la visita dentro de las veinticuatro horas siguientes a la expedición de la orden de inspección;



- IV. Al inicio de la visita de la inspección, el inspector deberá requerir al ocupante del lugar visitado, para que designe a dos personas de su confianza que funjan como testigo en el desarrollo de la diligencia, advirtiéndose que en caso de no hacerlo, estos serán propuestos y nombrados por el propio inspector, debiendo asentar en el acta correspondiente tal requerimiento y lo procedente en su caso;
- V. De toda visita se levantará acta circunstanciada por triplicado, cuyas fojas deberán ir numeradas y foliadas, en la que se expresara: lugar, fecha y nombre de la persona con quien se entienda la diligencia y de los testigos de asistencia propuestos por está o nombrados por el inspector, en el caso de la fracción anterior. Si alguna de las personas señaladas se niega a firmar, el inspector lo hará constar en el acta, sin que esta circunstancia altere el valor probatorio del documento;
- VI. En el acta que se levante por motivo de la inspección se hará constar las circunstancias de la diligencia, las deficiencias o irregularidades observadas;
- VII. El inspector deberá hacer constar en el acta, la violación al reglamento, indicando al presunto infractor que cuenta con diez días hábiles, para impugnar por escrito la constancia de infracción y de que en caso de inconformidad con tal evento, deberá exhibir las pruebas que estimen conducentes; y la autoridad instaurará el procedimiento administrativo correspondiente apegado a los lineamientos de legalidad que marca la Ley de Justicia y Procedimientos Administrativos del estado de Nayarit.
- VIII. Unos de los ejemplares visibles del acta quedaran en poder de la persona con quien se entendió la diligencia, el original y la copia restante se entregará a la Autoridad Municipal que emitió la orden de visita.

Artículo 40.- La autoridad municipal, tendrá amplias facultades de inspección y vigilancia para determinar la inobservancia de las disposiciones del presente reglamento relativas a la recaudación fiscal e higiene de los establecimientos y en su caso de dictar las medidas para evitarlos o extinguirlos.



La Tesorería Municipal y la Dirección de Desarrollo Rural vigilarán en el ámbito de su competencia el cumplimiento del presente Reglamento y demás disposiciones que se dicten con base en él, y aplicarán las sanciones definitivas a que hubiere lugar, en coordinación con el personal de inspección y vigilancia.

TITULO QUINTO

DE LAS SANCIONES E INFRACCIONES

CAPÍTULO I

PROHIBICIONES

Artículo 41.- Queda prohibido cualquier tipo de simulación que para la obtención de licencias se haga y que tienda a propiciar el monopolio de expendios, carnicerías, industrias o similares de carnes y sus derivados, así como la competencia ilícita de esta actividad, por lo que la apertura y funcionamiento de negocios dedicados a este fin, se ajustarán a la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, a la del Estado, a las disposiciones que establece este Reglamento, a las disposiciones de la Ley de Salud, así como a las demás disposiciones legales aplicables.

Artículo 42.- No se permitirán expendios, carnicerías e industrias de cárnicos y sus derivados en los locales que no reúnan las normas mínimas de seguridad e higiene, prohibiéndose la venta al público de los productos que no procedan del Rastro Municipal o de los mataderos particulares no autorizados por el Ayuntamiento.

Así mismo en los establecimientos objeto de este reglamento, se prohíbe:

- I.** Vender a puerta cerrada.
- II.** Aplicar anilina o colorantes a la carne.
- III.** Inyectar agua o líquido a la carne.
- IV.** Sacrificar ganado. Almacenar desperdicios.
- V.** Elaborar subproductos, al menos que cuenten con la autorización respectiva.



Artículo 43.- Queda prohibida la venta de los productos objeto del presente reglamento, en la vía pública, siendo facultad de la Autoridad Municipal ordenar el retiro inmediato del vendedor y el decomiso de los productos.

Artículo 44.- Queda prohibida la utilización de cajones de madera para guardar carnes molidas, cebos o desperdicios, por lo que deberán utilizarse para esos fines, recipientes de peltre blanco o lámina galvanizada con tapadera del mismo material, quedando totalmente sellado.

Artículo 45.- Se prohíbe a todos los establecimientos la comercialización de todo tipo de carnes que no provengan del Rastro municipal y que no contengan el registro de sanidad animal.

Artículo 46.- Se prohíben las ventas al menudeo de productos cárnicos en los rastros y establecimientos que funcionen como distribuidores.

Artículo 47.- Queda estrictamente prohibida la venta de carnes febriles o fatigadas, así como de carnes no susceptibles para el consumo humano, en caso de inobservancia a esta disposición se procederá a la clausura del giro y la revocación de la licencia.

Artículo 48.- Queda prohibido usar papel periódico o cualquier otro impreso para envolver la mercancía de los giros objeto de este reglamento.

Artículo 49.- Queda prohibido a los operadores de expendios que manejen carnes, tomar en sus manos monedas o billetes si atienden al público.

Artículo 50.- Queda prohibido el transporte de cárnicos en vehículos propiedad de los comerciantes objeto del presente reglamento.

Artículo 51.- Queda prohibido a los operadores de expendios la venta de productos objeto del presente reglamento a precios no autorizados.



Artículo 52.- Por cuestiones de salud, queda prohibido exhibir en perchas o ganchos fuera de refrigeración, las carnes y sus subproductos que se pongan a la venta.

CAPÍTULO II

DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD

Artículo 53.- Se considerarán medidas de seguridad de inmediata ejecución las disposiciones que sean necesarias aplicar al realizar las visitas de inspección, de conformidad con este Reglamento y demás ordenamientos aplicables, para proteger el interés público o evitar los riesgos a la salud pública, que puedan ocurrir en los establecimientos a que se refiera este reglamento.

Las medidas de seguridad, si no se trata de un alto riesgo, se notificarán antes de su aplicación al interesado sin perjuicio de las sanciones que en su caso correspondieran.

Artículo 54.- Mediante resolución debidamente fundada y motivada, se podrán establecer las medidas de seguridad siguientes:

- I. La desocupación o desalojo de establecimientos o en general de cualquier inmueble;
- II. El decomiso o retiro de instalaciones, instrumentos o maquinaria que no cumpla con los requerimientos mínimos de seguridad o higiene;
- III. El aseguramiento y secuestro de cárnicos y sus subproductos;
- IV. La clausura temporal o definitiva, total o parcial de establecimientos o instalaciones;
- V. La realización de actos, en rebeldía de los que están obligados a ejecutarlos; y
- VI. El auxilio de la Fuerza Pública.



Artículo 55.- Cuando en los establecimientos se constaten infracciones graves al presente reglamento, la Autoridad Municipal procederá de inmediato a la aplicación de las medidas de seguridad de inmediata ejecución previstas por este ordenamiento, así como a la aplicación de la sanción que resulte aplicable. Lo anterior sin perjuicio de que se apliquen diversas medidas y sanciones que establezcan las demás Leyes o Reglamentos.

Artículo 56.- Son autoridades competentes para aplicar las medidas de seguridad a que se refiere el presente capítulo, en el ámbito de sus competencias, los Inspectores Fiscales y del Rastro Municipal, además del Tesorero Municipal y el Director de Desarrollo Rural, sin perjuicio de la responsabilidad que conforme a otras leyes corresponda al infractor.

CAPÍTULO III

INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 57.- Se consideran infracciones cualquier acto u omisión que contravengan las disposiciones del presente Reglamento.

Artículo 58.- Se consideran infracciones graves los actos u omisiones que pudieran ocasionar una afectación en la salud de los habitantes del municipio, así como un detrimento en su economía familiar.

Artículo 59.- Tratándose de la aplicación de sanciones y de la emisión de otros actos administrativos que priven a los particulares de la libertad, propiedades, posesiones o derechos, se otorgará previamente, a los mismos, la garantía de audiencia, conforme a las reglas establecidas en la Ley de Justicia y Procedimientos Administrativos del Estado de Nayarit.



Artículo 60.- Las infracciones a este reglamento que no tengan sanción especialmente señalada, serán sancionadas administrativamente por la Autoridad Municipal conforme a los siguientes artículos.

Artículo 61.- Las sanciones que podrán aplicarse consistirán en:

- I. Amonestación;
- II. Clausura temporal o definitiva, total o parcial de los establecimientos;
- III. Revocación de la Licencia Municipal, en caso de falta grave o reincidencia.
- IV. Decomiso de los productos animales de que se trate, si éstos son clandestinos o no cumplen con los requisitos sanitarios correspondientes.
- V. Multa equivalente al monto de 10 a 1000 días de salario mínimo general, vigente en la zona económica a la que pertenece el Municipio al momento de la comisión de la infracción;
- VI. En caso de la reincidencia el monto de la multa podrá ser duplicada, y se procederá a la clausura definitiva; y
- VII. Suspensión de instalaciones o servicios;

Artículo 62.- Para los efectos de este Reglamento serán responsables:

- I. Los propietarios, poseedores, administradores, representantes, y demás involucrados en las violaciones a este Reglamento; y
- II. Quienes ejecuten orden o favorezcan las acciones u omisiones constitutivas de una infracción.

Artículo 63.- Si la infracción es considerada por la autoridad municipal como grave y además si el hecho u omisión implica la comisión de un delito, los responsables serán consignados ante las autoridades competentes.

Artículo 64.- Cuando en los establecimientos se realicen actos que constituyan infracción al presente reglamento a juicio de la autoridad municipal, en el ámbito de su competencia se procederá como sigue:



- I. Se aplicarán las medidas de seguridad que resulten procedentes enunciadas en este ordenamiento;
- II. Se amonestará al propietario, responsable, encargado u ocupante del establecimiento, para que se apliquen las recomendaciones emitidas por la autoridad municipal, a fin de subsanar irregularidades;
- III. Cuando no obstante la aplicación de las medias a que se refieren las fracciones anteriores, no se hubieran subsanado las irregularidades correspondientes, la autoridad municipal previa audiencia del interesado, procederá en su caso, a la clausura de los establecimientos, hasta en tanto no se demuestre que se han acatado las recomendaciones emitidas.

Artículo 65.- En caso de la aplicación de multas, ésta se determinará conforme a la gravedad de la infracción cometida por el particular, y sin perjuicio del pago de los daños que con motivo de su infracción al presente reglamento ocasione. En el caso del decomiso de cárnicos, la Autoridad Municipal estará facultada para disponer de ellas donándolas a los distintos centros de beneficencia social del municipio, siempre y cuando estén aptas para el consumo, o bien las incinerará cuando no lo estén.

Artículo 66.- Son autoridades competentes para imponer las sanciones a que se refiere el presente capítulo, en el ámbito de sus competencias, el Tesorero Municipal y el Director de Desarrollo Rural, sin perjuicio de la responsabilidad que conforme a otras leyes corresponda al infractor.

TITULO SEXTO

DE LOS MEDIOS DE DEFENSA

CAPÍTULO ÚNICO

RECURSO ADMINISTRATIVO DE INCONFORMIDAD



Artículo 67.- En contra de los actos y resoluciones administrativos de las autoridades municipales ordenados o dictados con motivo de la aplicación del presente reglamento, procede el recurso de administrativo de inconformidad, los particulares afectados tendrán la opción de interponer el recurso ante la propia autoridad o iniciar juicio ante la Sala Constitucional-Electoral del Tribunal Superior de Justicia en el Estado, en términos de los artículos 73, 74, 75, 76 y demás aplicables de la Ley de Justicia y Procedimientos Administrativos del Estado de Nayarit.

Para los efectos del párrafo anterior, tienen el carácter de particulares las personas afectadas en sus intereses jurídicos o legítimos por los actos y resoluciones reclamados.

TRANSITORIOS

ARTICULO PRIMERO. - Este Reglamento entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Periódico Oficial Órgano de Gobierno del Estado de Nayarit y la Gaceta Municipal.

ARTICULO SEGUNDO. - Se derogan todas las disposiciones existentes que se opongan o sean contrarias al presente Reglamento.