



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA
DE MÉXICO**

FACULTAD DE QUÍMICA

**DIAGNÓSTICO DE UNA MICROEMPRESA PANADERA Y LOS
RETOS DEL SECTOR.**

TRABAJO MONOGRÁFICO DE ACTUALIZACIÓN

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

QUÍMICA DE ALIMENTOS

PRESENTA:

Ana Laura González López

DIRECTOR DE TESIS:

I.Q. Miguel Ángel Hidalgo Torres



Ciudad Universitaria, Cd. Mx., 2016



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

JURADO ASIGNADO:

PRESIDENTE: Profesor: **OLGA DEL CARMEN VELÁZQUEZ MADRAZO**

VOCAL: Profesor: **MIGUEL ÁNGEL HIDALGO TORRES**

SECRETARIO: Profesor: **ARMANDO CONCA TORRES**

1er. SUPLENTE: Profesor: **ADELINA ESCAMILLA LOAEZA**

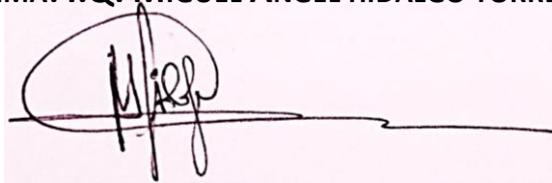
2° SUPLENTE: Profesor: **ANA LAURA OCAMPO HURTADO**

SITIO DONDE SE DESARROLLÓ EL TEMA:

FACULTAD DE QUÍMICA, UNAM

ASESOR DEL TEMA: I.Q. MIGUEL ÁNGEL HIDALGO TORRE

(nombre y firma)

A handwritten signature in black ink on a light pink background. The signature is stylized and appears to read 'Miguel Ángel Hidalgo Torre'.

SUPERVISOR TÉCNICO (Si lo hay):

(nombre y firma)

SUSTENTANTE (S): Q.A ANA LAURA GONZÁLEZ LÓPEZ

(nombre (s) y firma (s))

A handwritten signature in black ink on a light pink background. The signature is stylized and appears to read 'Ana Laura González López'.

Índice	Pág.
Introducción.....	4
Justificación.....	7
Objetivos Específicos.....	8
Desarrollo.....	9
Materiales y Método.....	9
1 Ubicación de la empresa.....	9
2 Instrumentos y equipo.....	9
3 Limitaciones del estudio.....	9
Capítulo 1 Aspectos Generales.....	10
1.1 Definición de diagnóstico.....	11
1.2 Definición de Pan.....	11
1.3 Clasificación de Pan.....	11
1.3.1 Por tipo de Proceso.....	11
1.3.2 Por sus características.....	11
1.3.3 Por su composición.....	12
1.3.4 Basado en el método de producción.....	12
Capítulo 2 Historia.....	14
Capítulo 3 Estadísticas.....	20
3.1 Panificadoras.....	21
3.2 Clasificación de empresa por tamaño.....	21
3.3 Tipo de sectores.....	22
3.4 Panaderías en tiendas de autoservicio.....	22
3.5 Ventas de pan blanco e integral industrial.....	23
3.6 Venta de pan dulce industrial.....	24
3.7 Gasto de bolillos, teleras o baguettes en hogares.....	25

3.8	Gasto en hogares en pan de caja, tostado, integral para hamburguesas y hot dog.....	26
3.9	Gasto de los hogares en pan dulce a granel.....	27
3.10	Gasto de los hogares en pastelillos y pan dulce empaquetados.....	28
3.11	Personal empleado.....	29
Capítulo 4 Diagnóstico.....		30
4.1	Recurso Humano.....	31
4.2	Recurso Documental.....	31
4.3	Organigrama.....	32
4.4	Composición de la empresa.....	33
4.5	Verificación de las BPM's.....	33
4.6	Realización de la Verificación.....	34
4.7	Hallazgos.....	35
Capítulo 5 Trámites de apertura de un negocio, ambulante y food trucks.....		50
Capítulo 6 Retos del sector.....		53
6.1	Venta informal.....	54
6.2	Food Trucks.....	57
6.3	Regulaciones Sanitarias.....	60
6.3.1	Ley de Salud.....	60
6.3.2	Agencia de Protección Sanitaria.....	62
6.3.3	Programa de Fomento de Buenas Prácticas de Higiene en Alimentos en la Vía Pública.....	64
6.3.4	Iniciativa de Ley para los Food Trucks.....	67
6.3.5	Entrevista.....	70
6.3.6	Mitos, realidades o moda.....	71

Capítulo 7 Propuestas.....	73
7.1 Microempresa.....	74
7.2 Venta Informal.....	76
7.3 Food trucks.....	78
Capítulo 8 Conclusiones.....	80
Bibliografía.....	83
Listado de Figuras.....	89
Listado de Tablas.....	94
Anexos	95

INTRODUCCIÓN.

Existen más de 250 enfermedades transmitidas por alimentos en el mundo, la mayoría son infecciones ocasionados por distintas bacterias, virus y parásitos.

Para el 2015 se reportaron en México 3 millones 294 mil 610 casos de estas enfermedades, según la cifras oficiales de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Arrollo, 2015)

Tabla 1. Enfermedades Intestinales atribuibles al consumo de alimentos (2010-2015).

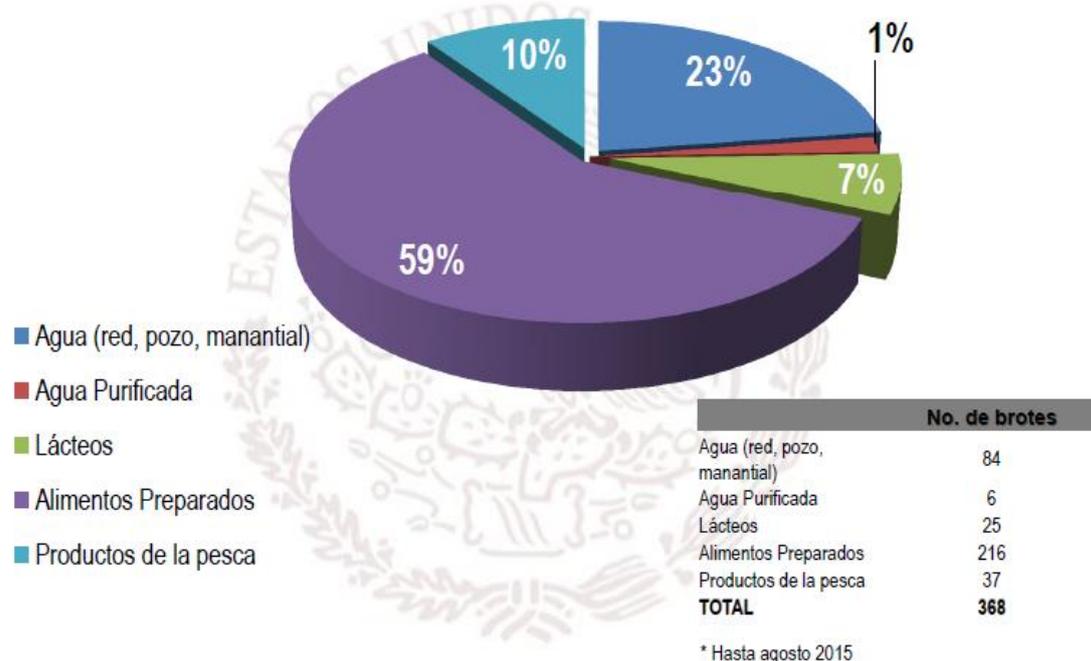
	2010	2011	2012	2013	2014	2015*
Cólera	0	5	4	0	0	11
Tifoidea	58,639	61,694	70,536	53,134	52,128	30,395
Paratifoidea y otras						
Salmonelosis	119,374	121,510	128,434	84,866	87,289	56,161
Shigelosis	11,283	9,891	8,209	7,164	5,847	2,705
Infecciones intestinales por virus y otros	4,945,894	4,267,813	5,462,919	5,296,143	4,893,190	3,184,795
Intoxicaciones alimentarias	39,988	43,670	46,595	42,232	36,599	20,543
TOTAL	5,175,178	4,504,583	5,716,412	5,483,539	5,075,053	3,294,610

* Hasta la semana epidemiológica 33

Fuente: Arrollo, 2015.

Siendo las fuentes de contaminación:

Figura 1. Brotes en los que se han identificado el alimento involucrado*



Fuente: Arrollo, 2015.

A nivel internacional se busca hacer frente a los altos costos generados por estas enfermedades a través de mejores filtros para la sanidad de los alimentos.

Los consumidores exigen cada vez más atributos de calidad en los productos que adquieren. La inocuidad es una característica de calidad esencial, por lo cual existen normas en el ámbito nacional que consideran formas de asegurarla.

Dada ésta situación, aquellos que estén interesados en participar en el mercado global deben contar con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM`s), que son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el uso del consumidor, que se centraliza en la higiene y forma de manipulación. (Ortega et al., 2013)

- Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos.
- Contribuyen al aseguramiento de la fabricación de productos seguros.
- Se asocian con el control a través de inspecciones del establecimiento.

Las BPM` s surgen como una respuesta ante la falta de inocuidad, calidad y salubridad de alimentos y/o medicamentos (Ortega et al., 2013)

En otras palabras las BPM`s son regulaciones técnicas de observancia obligatoria expedidas por las dependencias competentes, siendo en nuestro país, el gobierno el encargado de identificar los riesgos, evaluarlos y emitir las respectivas Normas Oficiales Mexicanas.

Actualmente más de 100 países han adoptado las BPM´s para asegurar que las etapas de la cadena agro-alimentaria sean más higiénicas e inocuas.

JUSTIFICACIÓN

1. La empresa NR, es una microempresa familiar en el giro panadero conformada legalmente, la cual no cuenta con un sistema que le permita tener un adecuado control de higiene e inocuidad en los procesos de la cadena.

2. Para garantizar en cada una de las etapas de preparación de los productos han sido bajo los lineamientos sanitarios aptos para su consumo, el realizar un diagnóstico de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM`s) será de gran utilidad para asegurar estándares de calidad e inocuidad alimentaria en los productos y así brindarle confianza y seguridad al consumidor.

3. La regulación sanitaria del comercio en la vía pública es uno de los temas pendientes y olvidados en la agenda de la mayoría de los municipios del país y en las delegaciones del Distrito Federal, de ahí que surge la inquietud de brindar información a los lectores sobre dicho sector en el presente trabajo, dando a conocer algunas de las principales características de esta actividad para brindar propuestas de mejora en materia de sanidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

1. Realizar un diagnóstico inicial de Buenas Prácticas de Manufactura en la microempresa NR.
2. Establecer las recomendaciones y/o mejoras oportunas a la microempresa.
3. Brindar información relevante y actualizada del sector panadero.
4. Dar a conocer los retos que enfrenta dicho sector.
5. Brindar propuestas para la mejora del sector panadero formal e informal.
6. Despertar en el lector la inquietud por el tema abordado dando pie a otros proyectos de titulación para dar continuidad y aportación a la sociedad.
7. Ser una herramienta de apoyo para una mejora toma de decisiones en estos momentos de cambio en dicho sector.

DESARROLLO.

Para la realización del diagnóstico de la microempresa, se tomó la experiencia laboral en la empresa “NR”, lugar donde se realizó la revisión de las distintas áreas que conforman la microempresa, así como al personal operativo (producción, cocina, almacén y embarque) tomando evidencia oportuna de cada una de ellas.

Para el apartado de los retos del sector, se realizaron consultas vía telefónica, correo electrónico a personal encargado de organismos sanitarios, así como a personal que se encuentra actualmente laborando informalmente en el sector.

MATERIALES Y MÉTODO.

1. UBICACIÓN DE LA EMPRESA.

El estudio se realizó en el Distrito Federal en la micropanadería “NR” localizada al Sur de la Ciudad de México.

2. INSTRUMENTOS Y EQUIPO.

Se contó con los siguientes materiales para recavación de información.

- Computadora.
- Cámara Fotográfica
- Papelería
- Medios Electrónicos
- Medios Impresos
- Solicitud de información a la Agencia de Protección Sanitaria del DF.
- Entrevista

3. LIMITACIONES DEL ESTUDIO.

Falta de tiempo para que la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura fuese completada y validada.

CAPÍTULO 1

ASPECTOS GENERALES

1. ASPECTOS GENERALES

1.1 Definición de Diagnóstico.

El término diagnóstico proviene del latín, **diagnosis**, palabra que a su vez ha sido tomada del griego y que significa “discernir” o “aprender” sobre determinados elementos.

El diagnóstico es el resultado del análisis que se realiza en una primera instancia y que tiene como fin permitir conocer las características específicas de la situación determinada para así poder actuar en consecuencia, sugiriendo tratamiento o no. Ese análisis diagnóstico se basa en la observación de síntomas existentes en el presente o en el pasado. (Richardson, 2004).

1.2 Definición de Pan.

Es aquel producto resultado de hornear una masa obtenida de harina fermentada, agua y sal, acondicionadores y mejoradores de masa, adicionado o no de aceites y grasas comestibles, leche, otros ingredientes y aditivos para alimentos (NOM-247-SSA1-2008).

1.3 Clasificación de Pan.

1.3.1 Por tipo de Proceso.

- a) Productos de panadería tradicional.
- b) Productos de panadería industrial.

1.3.2 Por sus características (NOM-247-SSA1-2008)

- a) Pan blanco.
- b) Pan dulce.
- c) Pan de harinas integrales.
- d) Productos de bollería.

1.3.3 Por su composición (NMX-F-521-1992)

Tabla 2. Clasificación de pan por su composición

TIPO DE PAN	TIPO DE PRODUCTO
Tipo I	Pan Blanco, Bolillo y Telera
Tipo II	Pan de Harinas Integrales
Tipo III	Pan, Productos de Bollería
Tipo IV	Pan Dulce a) Panquelería b) Hojaldre y Feité c) Fritos
Tipo IV	d) Danés e) Soletas f) Polvorones g) Bisquet h) Bizcocho

Fuente: NMX-F-521-1992

1.3.4 Basada en el método de producción.

Tabla 3. Clasificación de pan por método de producción.

MÉTODO	PRODUCTO
Masa de levadura mezclada. Masa dulce maestra. Masa de levadura laminada. Batidos.	Para casi todos los panes dulces. Para donas de levadura. Para pan dulce tipo danés. Panquelería.

Fuente: INAES, 2012

A su vez, el pan de dulce puede clasificarse en las características típicas del grupo.

Tabla 4. Clasificación de pan por características de grupo.

CARACTERÍSTICA	PRODUCTO
Ingredientes especiales en la masa.	Producto con huevo Producto con mantequilla Producto con leche Producto con fruta
Relleno, adorno	Pastel de queso Pastel de manzana con ajonjolí Pasta de almendra
Forma del producto	Corbatas Orejas Pretzels Cuernos
Proceso de cocimiento	Productos horneados Productos fritos
Vida útil	Productos del día Productos de fin de semana Productos durables

Fuente: INAES, 2012

Existen otras tantas formas de clasificar los productos de panificación, por ejemplo:

Scade (1981) clasificó los panes de la forma siguiente:

Panes con corteza

Panes de molde

Panes de harina integral

Panes especiales

Panes de frutas

En la norma NOM-247-SSA1-2008 nos proporciona definiciones más específicas de los productos, para más detalle consultar el anexo **A**

CAPÍTULO 2

HISTORIA

HISTORIA DEL PAN EN MEXICO.

Desde tiempos prehispánicos en la región que se define como Mesoamérica, los antiguos pobladores tenían su propio estilo de pan (el pan de la tierra), que era hecho a base de maíz, el cual era un alimento sagrado.

El pan tenía forma de tortilla y le llamaban **cocolli**; que quiere decir pan torcido, también se elaboraban una especie de empanadas de maíz sin cocer llamadas **uilocpalli** (Delfin, 2010).

En la cultura Azteca, las mujeres preparaban una pasta de amaranto amasado que llamaban **tzoalli**, y con ella elaboraban imágenes de sus principales dioses, las cuales eran comidas por el pueblo como culminación del ritual sagrado, en una comunión religiosa llamada **teocualo** que significa “comer a los dioses” (Herrerías, Hernández, 1998).

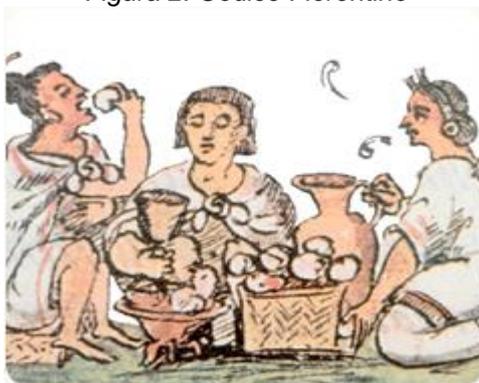
Con la llegada de los españoles, se introdujeron nuevos ingredientes como el trigo y sus procesos para transformarlo en alimento.

El trigo se siembra, por primera vez, en un solar que perteneció a Hernán Cortés y que fue regalado a Juan Garrido, un esclavo liberado y de los primeros panaderos de la época de la colonia.

En 1524 se inició la producción y transformación del trigo criollo en pan, al principio los hornos y amasijos eran familiares, pero poco a poco se fueron convirtiendo en empresas productoras para el consumo de la población en general.

Las panaderías de la época colonial estaban reglamentadas rigurosamente tanto en lo que se refiere al peso como en lo relativo a los precios (García, 1989).

Figura 2. Códice Florentino



Fuente: CANAINPA, 2016

A fines del siglo XVIII, llegan a México los primeros maestros europeos de panadería y pastelería (franceses e italianos), que establecen las primeras negociaciones semejantes a las europeas, talleres donde el jefe de la familia es el maestro y sus hijos los pupilos.

Figura 3. Maestro Panadero



Fuente: CANAINPA, 2016

Al principio, el pan de trigo floreado era un alimento casi exclusivo para el consumo de las clases altas de la Nueva España; su elaboración estaba a cargo de ordenanzas (García, 1989).

El pan que se cocía solía ser en forma de hogaza, y cada panadero o familia lo identificaba a través de un sello que se ponía en la masa (Morales, 1997).

Figura 4. Pintadera Poblana colonial, sello para marcar los panes.



Fuente: Morales, 1997

En aquellos tiempos utilizaban duernos que eran unos troncos huecos en forma de canal cerrado por ambos extremos y amasaban ya sea a mano o con los pies haciendo sólo pan blanco. Se trataba de masas de mala calidad y poco fermentadas.

Figura 5. Duerno



Fuente: CANAINPA, 2016

A mediados del s. XIX era común enviar a las panaderías para pagar su sentencia, a los presos por delitos leves (García, 1989).

En 1888 se organizó una manifestación antireeleccionista, llamada “Motín de los Pambazos”, que lanzó una granizada de pambazos sobre los simpatizantes de Porfirio Díaz con la consigna “Coman pan, pero no hagan la barba”, este tipo de mítines fueron, en cierta medida precursores de lo que desencadenaría la Revolución Mexicana, en 1910 (Díaz, 2008)

Figura 6. El motín de los pambazos



Fuente: CANAINPA, 2015

Hasta 1922 la panadería en México se caracterizó por la preponderancia del pan blanco en los anaqueles de los expendios. De 1923 a 1950, aproximadamente empezaron a ofrecer bizcochería.

Figura 7. Elaboración pan blanco



Fuente: CANAINPA, 2016

El sistema de ventas durante muchos años fue de atención personalizada a través de un mostrador, la gente solicitaba su pan y un empleado lo iba colocando en la charola para posterior pago en caja (el mundo del pan, 1996).

Figura 8. Venta de pan en mostrador



Fuente: CANAINPA, 2016

En la década de los 50's, un Industrial llamado Antonio Ordóñez Ríos, llegó a una de sus panaderías y decidió darle la vuelta al mostrador, permitiendo que el cliente seleccionara y colocara su pan en la charola, iniciando con ello el autoservicio en panaderías, mejoraron las ventas de las panaderías, pero enmudeciendo los nombres del pan (El mundo del pan, 1996).

Figura 9. Autoservicio de pan



Fuente: CANAINPA, 2016

Durante los años 80, se empieza a ver el arribo de una nueva generación de empresarios panificadores, con carácter universitario y especializado.

Existen en nuestro país alrededor de 1,200 variedades de pan dulce y cerca de 400 estilos de pan blanco o de sal, siendo México a nivel mundial con mayor riqueza de formas y sabores, incluso que Francia, de gran tradición panadera.

En la inmensa mayoría de las panaderías del país, las máquinas funcionan subordinadas a la sabiduría de los maestros panaderos, custodios de la diversidad cultural que caracteriza a México y que expresa en el pan de un modo asombroso, artistas milenarios de efímeras obras maestras. (García et al., 2009).

CAPÍTULO 3

ESTADÍSTICAS

3.1. PANIFICADORAS.

El pan es un alimento básico en la dieta de los mexicanos, con un consumo per cápita de **34 kilos al año**, de los cuales, **70 a 75% es pan blanco** y ocupando el lugar décimo séptimo a nivel internacional en el consumo de dicho producto (CANAINPA, 2015)

De acuerdo con cifras del INEGI y de las tiendas de autoservicio, en el año 2014 (Tabla 5) se identificaron 58 mil 622 establecimientos con actividad de panificación, ya sea en la elaboración o venta, mismos que se pueden segmentar en panaderías (68%), pastelerías (18%), tortillerías (12%) y algunos negocios que preparan únicamente alguna variedad de pan, como pueden ser donas, churros, empanadas, pays, coyotas, bísquets, entre otros (1.8%). (CANIMOLT, 2014)

Tabla 5. Establecimientos con actividad de panificación, 2014.

CATEGORÍA	SECTOR							
	TOTAL		TRADICIONAL*		INDUSTRIAL**		AUTOSERVICIOS	
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
TOTAL	58,622	100.0%	53,068	100.0%	49	100.0%	5,505	100.0%
PANADERÍA	40,060	68.3%	34,513	65.0%	42	85.7%	5,505	100.0%
PASTELERÍA	10,470	17.9%	10,464	19.7%	6	12.2%	----	----
TORTILLERÍA	7,035	12.0%	7,034	13.3%	1	2.0%	----	----
OTROS***	1,057	1.8%	1,057	2.0%	0	0.0%	----	----

* Establecimientos que producen o venden una gran variedad de productos frescos de panadería, que también pueden distribuir sus productos a otras unidades económicas (expendios), entregándolos en charolas, cajas, canastos. Los productos individuales pueden estar envueltos en papel o bolsas de plástico, pero no están empacados ni etiquetados de acuerdo con la normatividad preestablecida.

** Establecimientos que con procesos de producción estandarizados, aseguran que sus productos tengan características homogéneas (sabor, peso, tamaño y forma), y son empacados y etiquetados de acuerdo con la normatividad preestablecida para su conservación y distribución. Estos productos son entregados a través de redes de distribución a unidades comercializadoras.

*** Establecimientos que elaboran o venden únicamente un producto de panificación. Excluye los establecimientos que elaboran tortillas de harina de trigo.

Fuente: CANIMOLT, 2014

3.2 CLASIFICACIÓN DE EMPRESA POR TAMAÑO.

Microempresas: aquellas que ocupan entre 1 a 15 personas.

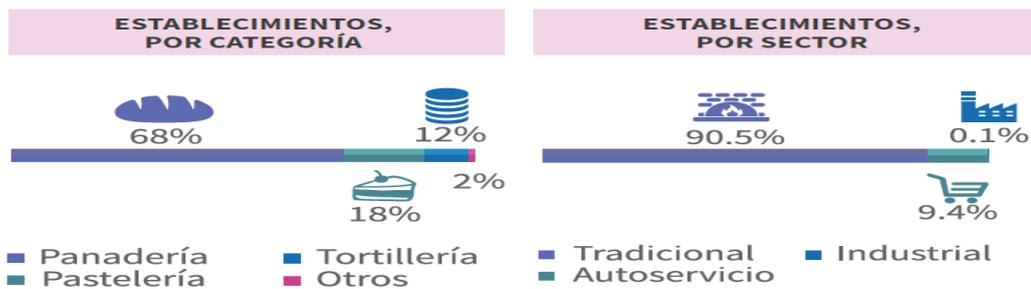
Pequeñas empresas: ocupan de 16 a 100 personas.

Medianas y Grandes empresas: aquellas con más de 100 personas (INEGI, 2009)

3.3 Tipo de sectores.

En cuanto al tipo de proceso o sector de procedencia, el 91% de los establecimientos (Figura 10) correspondió a la panadería de tipo tradicional, el 0.1% a la panadería industrial y el 9% a las panaderías dentro los autoservicios. Esta clasificación también considera a los negocios que solamente venden el producto, aun cuando no se elabore en el mismo sitio (CANIMOLT, 2014).

Figura 10. Estratificación por sectores.

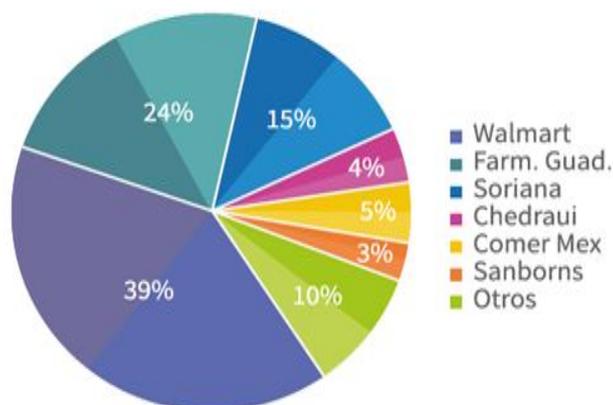


Fuente: CANIMOLT, 2014

3.4 PANADERIAS EN TIENDAS DE AUTOSERVICIO.

Las tiendas de autoservicio (Figura 11) ha tenido un notable crecimiento, pues han incorporado la panadería dentro de la misma instalación, lo que en algunos casos ha afectado a panaderías tradicionales que se encuentran en los alrededores, ya que el autoservicio aprovecha la infraestructura, instalaciones y servicios de su tienda o del centro comercial, a fin de atraer a consumidores hacia su panadería, ofreciendo la facilidad de adquirir diversos productos que el consumidor requiere (CANIMOLT, 2014).

Figura 11. Panaderías y puntos de venta en autoservicio.



Fuente: CANIMOLT, 2014

3.5 VENTAS PAN BLANCO E INTEGRAL INDUSTRIAL (2009-2014)

Las ventas de pan blanco e integral durante el año 2014 fueron de 500 mil toneladas (Tabla 6), con lo que incrementaron su volumen 2.8% con respecto al año previo. Del volumen total, el 73% correspondió al pan blanco, de caja, tostado, para hamburguesa y hot dogs, mientras que el 27% restante fue de pan integral. De manera individual, el pan blanco aumentó sus ventas el 2.8% y el pan integral el 4.4%.

Respecto del total de ventas en la panadería industrial, excluyendo las galletas, el pan blanco e integral representó el 59% del volumen en el año 2014. Es de llamar la atención que estos productos fueron, prácticamente, los únicos que incrementaron sus ventas con relación a los demás productos (CANIMOLT, 2014)

Si bien las recientes políticas gubernamentales para al combate de la obesidad y el sobrepeso, entre ellas el impuesto del 8% a alimentos con alto contenido calórico (IEPS), han afectado las ventas de productos como el pan dulce, pasteles y galletas, ello ha contribuido de manera indirecta a aumentar las ventas del pan blanco e integral, como una alternativa de la población para satisfacer las necesidades de alimentación de sus familias (CANIMOLT, 2014).

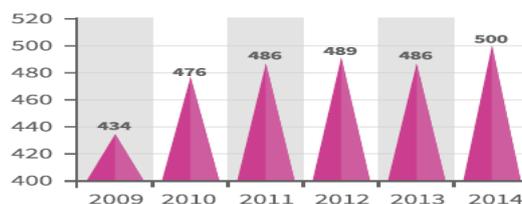
Tabla 6. Ventas de pan industrial blanco e integral

AÑO	VOLUMEN DE VENTAS (A)		VALOR DE VENTAS (B)			PRECIO MEDIO ESTIMADO C=(B/A)		
	MILES DE TONELADAS	VARIACIÓN ANUAL (%)	(MILLONES DE PESOS CORRIENTES)	(MILLONES DE PESOS DE 2014)	VARIACIÓN REAL ANUAL (%)	POR KG. (PESOS)	POR PAQUETE DE 250 GR. (PESOS)	VARIACIÓN ANUAL (%)
2009	434	-4.3	12,901	15,493	-3.0	29.75	7.44	10.3
2010	476	9.8	13,608	16,030	3.5	28.59	7.15	-3.9
2011	486	2.0	13,937	15,761	-1.7	28.69	7.17	0.4
2012	489	0.6	14,408	15,456	-1.9	29.47	7.37	2.7
2013	486	-0.6	14,620	15,098	-2.3	30.09	7.52	2.1
2014	500	2.8	15,818	15,818	4.8	31.67	7.92	5.2

* Incluye pan de caja (blanco, integral y tostado), pan para hamburguesas y para hot dogs.

Fuente: CANIMOLT, 2014

Figura 12. Volumen de ventas de pan blanco e integral (miles de toneladas)



Fuente: CANIMOLT, 2014

3.6 VENTA PAN DULCE INDUSTRIAL (2009-2014).

El 62% de los mexicanos compra pan de dulce. Las políticas gubernamentales para el combate de la obesidad y el sobrepeso afectaron las ventas de pan dulce industrial durante el año 2014 (Tabla 7), disminuyendo 6.2% con relación al año 2013. Las 196 mil toneladas de pan dulce registradas por el INEGI para ese mismo año representaron el 23% de las ventas totales de la panadería industrial, siendo el segundo segmento en importancia para dicha industria, después del pan blanco e integral.

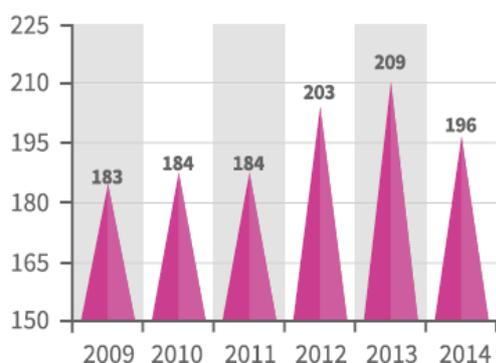
Aun cuando el pan dulce fue uno de los productos que a partir del año 2014 son gravados con un impuesto del 8% de IEPS, su precio promedio aumentó solamente el 6.9% (Tabla 7). Lo anterior, además de afectar negativamente al volumen de ventas, también provocó una disminución en los ingresos del 12% (Figura 14) con relación al año 2013 (CANIMOLT, 2014).

Tabla 7. Ventas de pan industrial dulce.

AÑO	VOLUMEN DE VENTAS (A)		VALOR DE VENTAS (B)			PRECIO MEDIO ESTIMADO C=(B/A)		
	MILES DE TONELADAS	VARIACIÓN ANUAL (%)	(MILLONES DE PESOS CORRIENTES)	(MILLONES DE PESOS DE 2014)	VARIACIÓN REAL ANUAL (%)	POR KG. (PESOS)	POR PZA. DE 60 GR. (PESOS)	VARIACIÓN ANUAL (%)
2009	183	-2.8	9,504	13,243	-1.9	52.02	3.12	7.0
2010	184	0.6	9,410	12,946	-2.2	51.18	3.07	-1.6
2011	184	0.0	10,042	13,040	0.7	54.62	3.28	6.7
2012	203	10.5	11,490	13,914	6.7	56.57	3.39	3.6
2013	209	2.7	12,381	14,127	1.5	59.35	3.56	4.9
2014	196	-6.2	12,416	12,416	-12.1	63.42	3.81	6.9

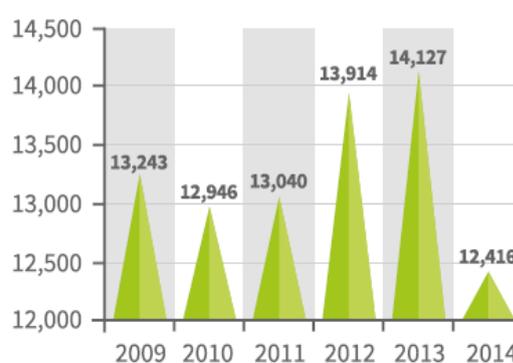
Fuente: CANIMOLT, 2014.

Figura 13. Toneladas de volumen de ventas pan de dulce



Fuente: CANIMOLT, 2014.

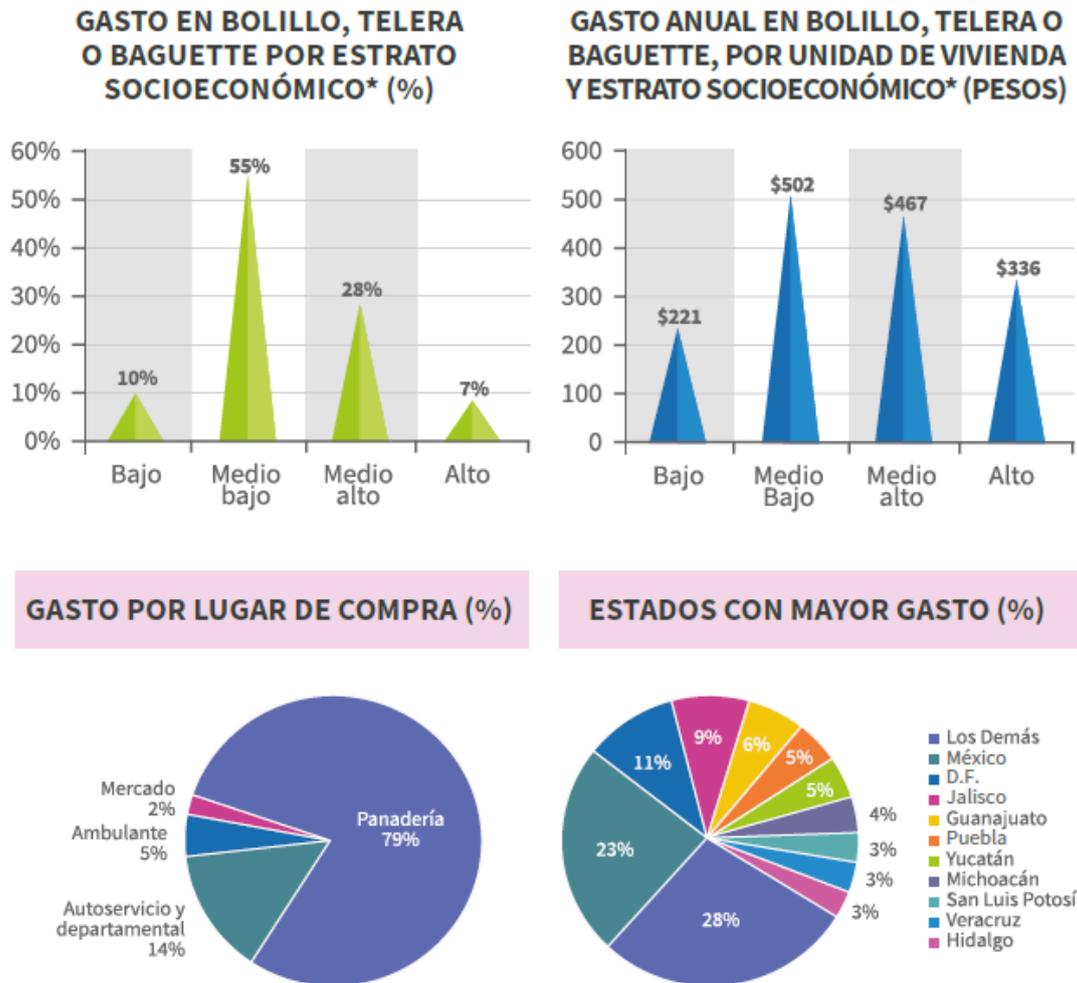
Figura 14. Valor de ventas de pan dulce (millones de pesos del 2014)



3.7 GASTO EN BOLILLOS, TELERAS O BAGUETTES EN HOGARES, 2013.

De acuerdo a cifras del INEGI para el año 2013, el gasto total que los hogares mexicanos destinaron a comprar pan blanco se distribuyó (Figura 15) de la siguiente manera: el 10% en hogares de nivel socioeconómico bajo, el 55% en medio bajo, el 28% en medio alto y el 7% en alto (CANIMOLT, 2014).

Fig. 15. Estratificación de gastos en bolillo, telera o baguette



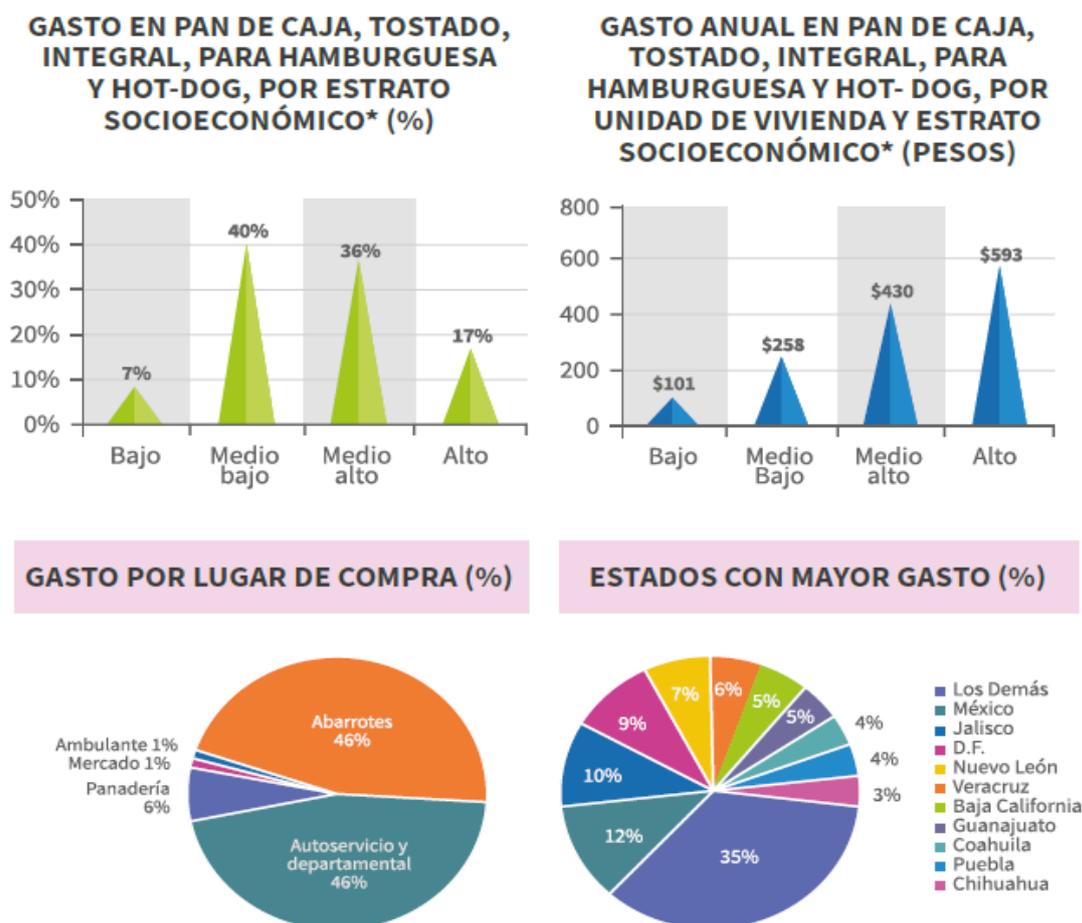
Fuente: CANIMOLT, 2014

3.8 GASTO DE LOS HOGARES EN PAN DE CAJA, TOSTADO, INTEGRAL, PARA HAMBURGUESA Y HOT-DOG, 2013.

Los panes de caja, tostado, integral, para hamburgues y hot dog son elaborados principalmente por la panadería industrial, mismos que, de acuerdo a cifras del INEGI, representan alrededor del 13% del gasto total que los hogares mexicanos destinaron a productos de panificación, excluyendo las galletas.

El gasto total en este producto (Figura 16) se distribuyó de la siguiente manera: 7% en los hogares con estrato socioeconómico bajo, 40% en el medio bajo, 36% en el medio alto y 17% en los de estrato alto. Sin embargo, si el análisis se realiza sobre el gasto promedio de cada hogar, los hogares de estratos alto y medio alto son los que mayores recursos destinaron a este producto (CANIMOLT, 2014).

Fig. 16. Estratificación de gastos en pan de caja, tostado, integral, hot dog y hamburguesas.



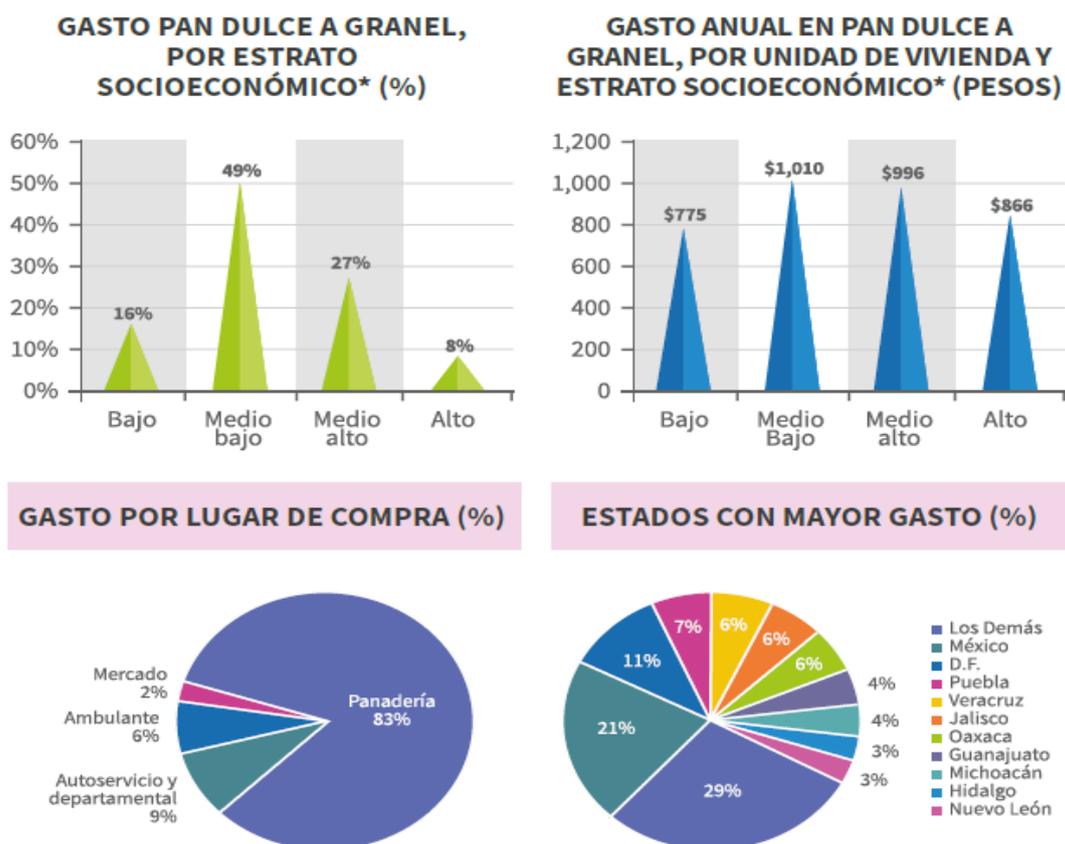
Fuente: CANIMOLT, 2014

3.9 GASTO DE LOS HOGARES EN PAN DULCE A GRANEL, 2013.

El pan dulce a granel, elaborado principalmente en las panaderías tradicionales, concentró el 43% del gasto total de los hogares que destinaron a productos de panificación durante el año 2013, con lo que ocupó el primer lugar entre los productos preferidos por los consumidores en este sector, lo anterior de acuerdo a cifras publicadas por el INEGI.

Sobre el gasto total en el pan dulce a granel (Figura 17), el 16% fue realizado en hogares de estrato socioeconómico bajo, 49% en medio bajo, 27% en medio alto y 8% en nivel alto. Con lo anterior, se puede observar que el pan dulce, además del arraigo en las tradiciones y hábitos en la población mexicana, resulta un producto atractivo para los hogares de cualquier condición socioeconómica, a pesar de que éste es de mayor precio que el pan blanco (CANIMOLT, 2014).

Fig.17 Estratificación de gastos pan de dulce a granel.



Fuente: CANIMOLT, 2014

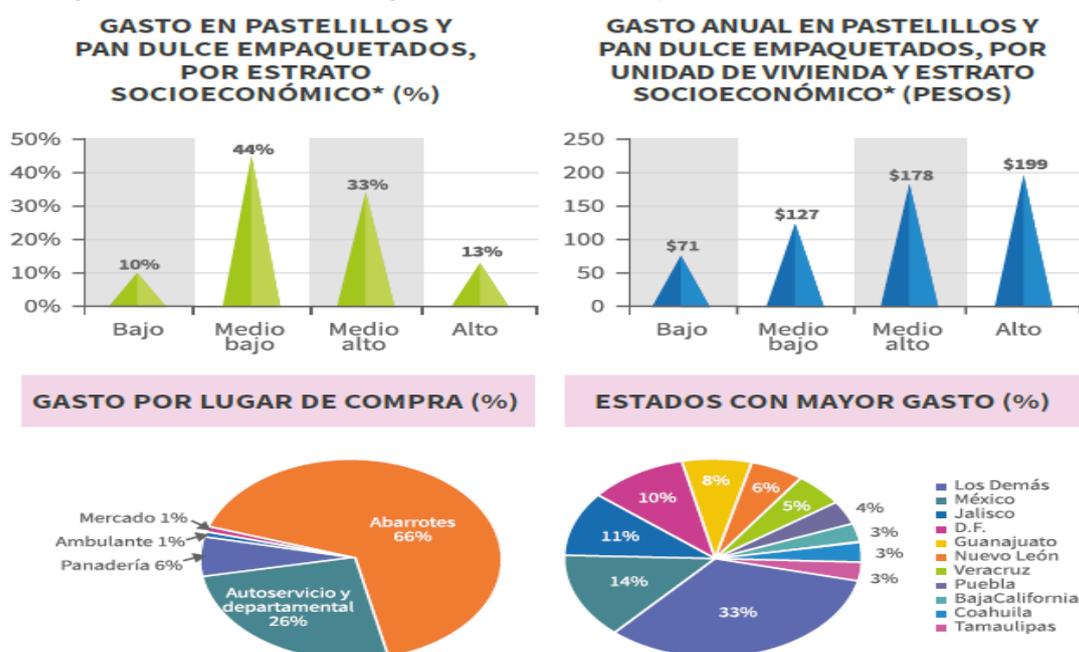
3.10 GASTO DE LOS HOGARES EN PASTELILLOS Y PAN DULCE EMPAQUETADOS, 2013.

Los pastelillos y el pan dulce empaquetado, elaborados principalmente por las empresas de panificación industrial, representaron solamente el 6% del gasto total que los hogares realizaron en el año 2013 entre los distintos productos de panificación.

Aunque estos productos pueden ser adquiridos por hogares de todos los estratos socioeconómicos, el 77% del gasto total se concentró más en los estratos medio bajo y medio alto. Sin embargo, si se analiza el gasto promedio por hogar, los hogares de nivel socioeconómico alto y medio alto fueron los que más gastaron, aspecto influenciado principalmente por su mayor poder adquisitivo. (CANIMOLT, 2014).

Las tiendas de abarrotes (Figura 18) fueron el lugar en donde más se adquirieron los pastelillos y el pan dulce empaquetado (66%), seguidos de las tiendas de autoservicio (26%), las panaderías que elaboran productos empaquetados para su venta (6%), los ambulantes (1%) y finalmente los mercados (1%) (CANIMOLT, 2014)

Fig. 18. Estratificación de gastos en pastelillos y pan de dulce empaquetados.



* Clasificación del INEGI de las viviendas en el país de acuerdo a las características socioeconómicas de las personas que las habitan, así como condiciones físicas y el equipamiento de las mismas.

Fuente: CANIMOLT, 2014

De acuerdo a un estudio realizado por el Centro de Análisis Multidisciplinarios CAM-UNAM (Tabla 8), en Mayo del 2015, presentan el estadístico evolutivo de la cantidad de piezas de pan que podían adquirir los mexicanos para el año 1982 y para el 2015, como vemos a continuación:

Tabla 8. Poder adquisitivo

Producto	Para el 1° de enero de 1982 se podían comprar con un salario mínimo:	Para el 15 de abril del 2015 sólo se puede comprar con un salario mínimo:	Dejamos de comprar:
Leche	18 lts. 670 ml.	4 lts. 670 ml.	14 litros
Tortilla	51 Kilos	6 Kilos	45 Kilos
Aceite	7 litros.	2, 1/2 litros.	4, 1/2 litros
Pan	280 piezas	38 piezas	242 piezas
Huevo	8, 1/2 Kilos	2 Kilos	6, 1/2 Kilos
Frijol	12 Kilos	4 Kilos	8 Kilos

En 33 años se ha acumulado una pérdida del poder adquisitivo del salario del 78.71%

Fuente: Centro de Análisis Multidisciplinario de la UNAM Reporte 121, cam.economia.unam.mx. Mayo 2015.

3.11 PERSONAL EMPLEADO.

La Industria Panificadora Mexicana es de producción artesanal en su gran mayoría, razón por la cual es importante la mano de obra. Esta cadena industrial es la tercera fuerza empleadora de mano de obra en el país después de la construcción y automotriz (CANAINPA, 2015).

Se estiman 460,000 empleos formales de esta industria, de los cuales el 81.9% laboran en panaderías artesanales. Sin embargo se considera a más de 1,200,000 personas ocupadas relacionadas con el sector (CANAINPA, 2015).

Se destaca que el 50% del personal ocupado labora en áreas indirectas a la producción y el 50% corresponde al personal que labora en el centro de producción de pan (CANAINPA, 2015).

CAPÍTULO 4

DIAGNÓSTICO

4.1 RECURSO HUMANO.

La empresa familiar NR está conformada con poco personal tanto encargados como operativos, los familiares son quienes desempeñan los papeles de encargados de las diversas áreas y desconocen los lineamientos de higiene e inocuidad, cuyo papel es crucial en la implementación de las BPM's.

Los recursos humanos con los que cuenta la empresa son:

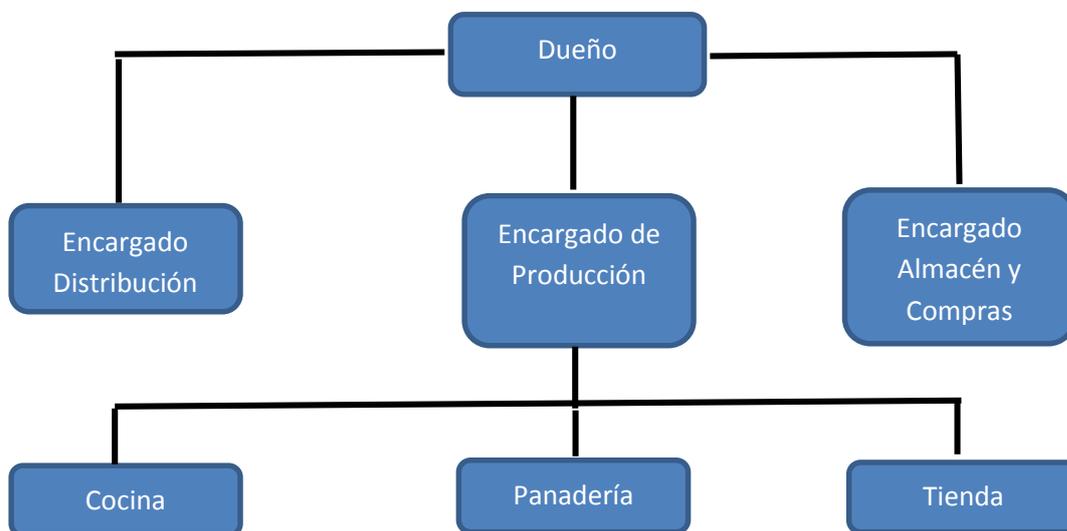
Personal que conforma la empresa: el cual está constituido por Encargados y Operarios conformando la plantilla por 20 personas, los cuales cuentan con un nivel educativo básico y con procedencia en su mayoría de provincia.

Personal ajeno a la empresa: Aquellas personas que no forman parte de la plantilla de la empresa, pero que prestan actividades durante un período mínimo de tiempo en las instalaciones, por ejemplo: Proveedores, Personal de Mantenimiento, etc.

4.2 RECURSO DOCUMENTAL.

El único recurso documental en materia operativa con el que cuenta la panadería son las recetas que emplean para la elaboración de los diferentes alimentos, no sólo en materia de panificación, sino también las recetas para el área de cocina.

4.3 ORGANIGRAMA



4.4 COMPOSICIÓN DE LA EMPRESA.

La empresa consta de las siguientes áreas:

Panadería: Sección de la fábrica donde realizan el pan blanco, pan de dulce así como también es el lugar donde se encuentran los hornos.

Cocina: Apartado de la fábrica donde se prepara la comida para abastecer la barra de alimentos del mostrador, así como los rellenos para los diferentes panes.

Almacén: Lugar donde se guarda la materia prima para su posterior porcionado y entrega a las diferentes áreas.

Distribución: Zona de la empresa donde se encuentra el producto terminado.

4.5 VERIFICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

Es aquella actividad de revisión llevada a cabo por una o más personas con conocimientos del tema de las operaciones de producción, almacenaje, conservación, etc., quienes informan de la efectividad del sistema y, en caso contrario, evalúan la necesidad de una mejora o de una acción correctiva.

4.6 REALIZACIÓN DE LA VERIFICACIÓN.

Se realizó un diagnóstico inicial respecto a la aplicación de las BPM's documentando con fotografías para que quedara evidencia de los hallazgos tanto en personal operativo como en instalaciones.

Se elaboró un listado de verificación con base en la **Norma Oficial Mexicana "NOM 251- SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios"**, donde se consideran los siguientes puntos a considerar:

- **Personal.**
- **Visitantes.**
- **Instalaciones** (Patio, pisos, paredes, techos, ventanas, puertas, sanitarios).
- **Servicios a Planta** (Agua, drenaje, iluminación, ventilación, recipientes para desechos de basura).
- **Equipamiento** (Equipo y utensilios, materiales y mantenimiento).
- **Proceso** (Materia prima, proceso de elaboración, envasado, almacenamiento y transporte).
- **Control de Plagas.**
- **Limpieza y Desinfección.**

Para ver el listado completo de verificación de BPM, consultar el anexo **B**.

4.7 HALLAZGOS

Después del recorrido en las instalaciones, así como la revisión de las prácticas del personal de producción y sus procesos de elaboración se reportan a través de fotografías los siguientes hallazgos:

A) PERSONAL

-Algunas personas presentan desgaste en su indumentaria de trabajo.

Figura 19. Mandil roto



Foto: González López, 2014

Figura 20. Botas desgastadas



Foto: González López, 2014

-No utilizan cofia ni cubrebocas

Figura 21. Personal sin cofia y cubrebocas



Foto: González López, 2014

- Tienen permitido consumir alimentos y bebidas en áreas de producción.

Figura 22. Bebidas en área productiva



Foto: González López, 2014

Figura 23. Bebidas en área de materia prima



Foto: González López, 2014

-No se lavan ni sanitizan las manos después de recoger algo del piso, tocarse la cara, entre otros, así como algunas de las personas presentan uñas largas y con presencia de hongos en éstas.

Figura 24. Uñas



Foto: González López, 2014

- Personal operativo femenino maquillándose antes de entrar a zonas productivas.

Figura 25. Trabajadoras maquillándose antes de entrar a zonas de producción.



Foto: González López, 2014

-El personal del área productiva porta bolígrafos y otros objetos desprendibles en la bolsa de la camisa del uniforme, no los portan de la cintura para abajo.

Figura 26. Bolígrafos desprendibles



Foto: González López, 2014

- Guardan pertenencias, así como comida en áreas productivas.

Figura 27. Pertenencias en áreas productivas junto con comida



Foto: González López, 2014

- No se prohíbe fumar dentro de los baños -No existe control de entrada a visitas

Figura 28. Personal operativo fumando en el baño



Foto: González López, 2014

Figura 29. Sin registro de visitas



Foto: González López, 2014

B) INSTALACIONES

- Pisos y paredes deteriorados, no cuentan con los terminados sanitarios adecuados para facilitar su limpieza.

Figura 30. Piso deteriorados



Foto: González López, 2014

Figura 31. Paredes desgastadas



Foto: González López, 2014

- Ventanas y puertas no cuentan con la protección adecuada para evitar la entrada de fauna nociva, así como también carecen de un control de plagas.

Figura 32. Ventana sin protección



Foto: González López, 2014

Figura 33. Puerta sin protección



Foto: González López, 2014

-Sanitarios sucios, en mal estado sin carteles.

Figura 34. Sanitarios en mal estado.



Foto: González López, 2014

-Servidor de toallas para manos sin servir

Figura 35. Servidor de toallas roto.



Foto: González López, 2014

-Pasillo sucios

Figura 36. Pasillo sin limpiar



Foto: González López, 2014

Figura 37. Residuos de alimentos en corredores



Foto: González López, 2014

C) SERVICIOS

- No realizan la determinación de cloro en agua, ni microbiológicos ni alcalinidad.

Figura 38. Determinación pH

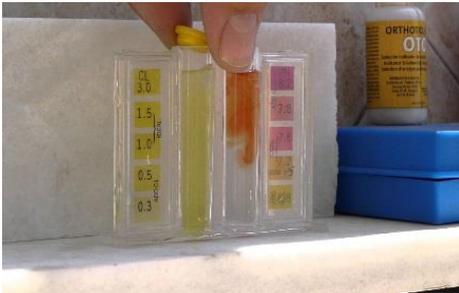


Foto: González López, 2014

Figura 39. Determinación Microbiológica



Foto: González López, 2014

-Drenaje sin acabado sanitario

Figura 40. Residuos de comida en drenaje



Foto: González López, 2014

-Cableado de luz con mal terminado

Figura 41. Cables de luz expuestos



Foto: González López, 2014

- Algunas luminarias fundidas y sin protección antiastillas

Figura 42. Iluminaria sin protección



Foto: González López, 2014

- Recipientes para desechos y basura no cuenta con un lugar específico asignado, así como los contenedores adecuados.

Figura 43. Botes de basura inadecuados



Foto: González López, 2014

Figura 44. Lugar inadecuado para los botes



Foto: González López, 2014

D) EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Báscula sin calibrar y descarapelándose -Guantes sucios y sin lugar.

Figura 45. Báscula sin mantenimiento



Foto: González López, 2014

Figura 46. Guantes sin lugar asignado



Foto: González López, 2014

-Maquinaria y utensilios sucios

Figura 47. Utensilios desacomodados



Foto: González López, 2014

Figura 48. Batidoras sucias



Foto: González López, 2014

- Algunas mesas, así como repisas no son de material de grado alimenticio.

Figura 49. Mesas de material inadecuado



Foto: González López, 2014

Figura 50. Repisas de madera en producción.



Foto: González López, 2014

- Utensilios de material inadecuado.

Figura 51. Manteca encima de un cartón



Foto: González López, 2014

Figura 52. Palo de madera para la telera



Foto: González López, 2014

-Recipientes sucios con residuos de comida

Figura 53. Recipientes con residuos de comida



Foto: González López, 2014

-Recipientes oxidados

Figura 54. Moldes oxidados



Foto: González López, 2014

- Lubricación de equipo inadecuado

Figura 55. Engrasado inadecuado



Foto: González López, 2014

- Termómetros de hornos y cámaras descompuestos.

Figura 56. Termómetro descompuesto.



Foto: González López, 2014

- Fuga de aceite en los motores del horno.

Figura 57. Fuga de aceite



Foto: González López, 2014

- Fuga de agua en la bomba hidráulica.

Figura 58. Fuga de agua en bomba



Foto: González López, 2014

-Centro de carga sucia.

Figura 59. Caja sucia



Foto: González López, 2014

-Difusores en cámara de refrigeración sucios.

Figura 60. Difusores sucios



Foto: González López, 2014

- Equipo de congelación oxidado en sus paredes internas y en contacto directo con los alimentos congelados, así como carencia de limpieza del equipo tanto interior como exterior.

Figura 61. Congelador sucio.



Foto: González López, 2014

Figura 62. Congelador oxidado.



Foto: González López, 2014

- Espigueros con acumulación de polvo y comida.

Figura 63. Espiguero sucio.



Foto: González López, 2014

E) PROCESO

- Materia prima sin identificar, así como sistema inadecuado de porcionado y conservación, ya que algunas de estas presentan contaminación de hongos.

Figura 64. Materia prima rota



Foto: González López, 2014

Figura 65. Materia prima contaminada



Foto: González López, 2014

- Áreas de fabricación sucias.

Figura 66. Materia Prima con producto semiprocesado.



Foto: González López, 2014

Figura 67. Área de producción sucias



Foto: González López, 2014

Figura 68. Cocina sucia



Foto: González López, 2014

- El empackado de producto terminado en cajas provenientes de materia prima (huevo).

Figura 69. Producto terminado mal empackado.



Foto: González López, 2014

- Almacenamiento de productos químicos con alimentos.

Figura 70. Productos químicos de limpieza en cámara de refrigeración



Foto: González López, 2014

- No existe control de entradas y salidas en materia prima, producto semiprocésado y producto terminado.

Figura 71. Producto semiprocésado sin cubrir



Foto: González López, 2014

Figura 72. Mal almacenamiento en cámaras.



Foto: González López, 2014

- Materias primas como producto semiprocesado y terminado no son almacenados adecuadamente.

Figura 73. Alimentos sin cubrir



Foto: González López, 2014

Figura 75. Contenedores a ras de piso



Foto: González López, 2014

Figura 77. Contenedores sin identificar



Foto: González López, 2014

Figura 74. Producto contaminado sin identificar



Foto: González López, 2014

Figura 76. Hielo en contacto con el piso



Foto: González López, 2014

- Los carros (espigueros) en los cuales transportan el producto terminado para la entrega al área de distribución se encuentran sucios y requieren mantenimiento.

Figura 78. Espigueros sucios



Foto: González López, 2014

Figura 79. Espiguero sin mantenimiento



Foto: González López, 2014

Figura 80. Espiguero con residuos secos.



Foto: González López, 2014

- Los vehículos no son revisados por personal capacitado y no cuentan con las herramientas necesarias para proteger el producto de una contaminación.

Figura 81. Vehículo sucio



Figura 82. Vehículo con empaques sin limpiar



- Traslado de producto terminado con productos químicos del automóvil.

Figura 83. Producto terminado tocando paredes del vehículo.



Figura 84. Transporte del producto con químicos



- No cuentan con un programa de limpieza y desinfección.

Figura 85. Escoba sucia y con residuos de comida.



Figura 86. Trapo sucio.



Foto: González López, 2014

Foto: González López, 2014

-Implementos de limpieza sucios.

Figura 87. Jaladores sucios.



Foto: González López, 2014

Figura 88. Fibras con residuos de comida



Foto: González López, 2014

Figura 89. Tapetes antiderrapantes sucios



Foto: González López, 2014

CAPÍTULO 5

TRÁMITES.

TRÁMITES DE APERTURA DE UN NEGOCIO, AMBULANTAJE Y FOOD TRUCKS.

El costo de los trámites para iniciar un negocio, incluyendo el tiempo que se va a invertir en llevarlos a cabo, depende de cada estado y entidad; encontrándose entre los más caros, el Estado de México, donde el costo de abrir una empresa representa el 73.9 por ciento del ingreso per cápita y el tiempo dedicado a ello es de tres meses.

Chihuahua es otro de los estados más caros para instalar un negocio, ya que representa el 32.3 por ciento del ingreso per cápita, llevándose en la tramitación de éste un lapso de 2 meses una semana aproximadamente (López, 2013)

En Veracruz, el costo de abrir un negocio representa el 35.6 por ciento del ingreso per cápita, logrando cubrir todos los trámites pertinentes en dos meses y medio.

Aguascalientes y Jalisco se colocan entre los estados donde el costo por abrir una empresa es menor (López, 2013)

En Aguascalientes se requiere del 7.3 por ciento del ingreso per cápita, invirtiendo un tiempo de dos meses para llevar a cabo los trámites pertinentes. Y para Jalisco, los trámites para su negocio significan el 10.9 por ciento del ingreso per cápita, y se requieren de tres meses (López, 2013)

Algunos de los trámites requeridos para la apertura de un negocio, como para el ambulante y food trucks, se encuentran resumidos en el siguiente cuadro:

Tabla 9. Requisitos para apertura de un negocio.

Para una Panadería	Para Ambulante en Vía Pública	Food Trucks
• Constitución de sociedades ante SER	• Solicitud de Permiso para Ejercer el Comercio en Vía Pública y la entrega en la Coordinación del Centro de Servicios y Atención Ciudadana (CESAC).	• Darse de alta en hacienda.
• Aviso de uso de los permisos para la constitución de sociedades o cambio de denominación o razón social	• Anexar: 1) Copia de credencial de elector. 2) Comprobante de domicilio. 3) Croquis de la ubicación.	• No existe ningún permiso o licencia que permita operar a los camiones de comida
• Registro público de la propiedad y el comercio	• Entrega a la Coordinación del Programa de Reordenamiento en Vía Pública. Recibe Solicitud.	
• Constitución de sociedad de responsabilidad limitada microindustrial	• La Coordinación del Programa de Reordenamiento hace una inspección y SI procede la autorización:	
• Inscripción en el RFC / cédula fiscal	• Informa al solicitante que deberá acudir a la Coordinación del Programa de Reordenamiento en Vía Pública.	
• Certificación de zonificación para uso específico.	• Envía Informe de Inspección a la Coordinación del Programa de Reordenamiento en Vía Pública	
• Licencia de uso de suelo	• Recibe Informe de Inspección y da de alta en el sistema el cual asigna clave y emite recibo.	
• Registro empresarial ante el IMSS y el Infonavit.	• Recibe los Documentos requeridos y archiva en el Expediente.	
• Declaración de apertura.	• Pagar por derecho de permiso lo estipulado de acuerdo en el Código Fiscal del Distrito Federal.	
• Licencia de anuncio.	• Elabora y autoriza el Permiso para Ejercer el Comercio en Vía Pública y entrega al Solicitante.	
• Autorización de impacto ambiental.	• Recibe "Permiso para Ejercer el Comercio en Vía Pública".	
• Constitución de la comisión mixta de capacitación y adiestramiento.		
• Registro de fuentes fijas y de descarga de aguas residuales.		
• Aviso de manifestación estadística.		
• Visto bueno de seguridad y operación		
• Programa interno de protección civil.		
• Acta de integración a la comisión de seguridad e higiene en los centros de trabajo.		
• Aprobación de panes y programas de capacitación y adiestramiento		
• Inscripción en el padrón de impuestos sobre nóminas.		
• Alta en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM).		

Fuentes: -Figuroa, 2010
-Hernández, 2011.

CAPÍTULO 6

RETOS DEL SECTOR.

6.1 VENTA INFORMAL.

A raíz de la aplicación al sector del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS), de 8.0 por ciento, hasta 15% de negocios formales han cerrado debido a que no pueden soportar con esa carga fiscal, comenta el Director General de la Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares (Canainpa), Jonás Murillo González, que “al primer trimestre de este año se mantiene la tendencia del cierre de empresas del sector; en tanto el pan que se comercia en la ilegalidad crece” (El Economista, 2015)

Estimó que actualmente “entre 40 y 45 por ciento del pan que se elabora en el país fue producido en la economía subterránea, ya que los panaderos lo elaboran a puerta cerrada, pero sin ningún control sanitario y sin prestaciones para quienes trabajan en esos “traspacios” para comercialarlo en la ilegalidad, es un problema que atenta hacia la salud de los consumidores.” (El Economista, 2015)

La necesidad de crear una fuente de trabajo ha originado puestos de comida ambulantes; sin embargo, ha llevado a omitir aspectos higiénicos, que en su mayoría manipulan los alimentos y cobran al mismo tiempo (El Economista, 2015).

Figura 90. Ambulantaje de pan.



Foto: González López, 2014

Figura 91. Venta de pan en vía pública.



Foto: González Lopez, 2014

Según la Encuesta Nacional de Empleo del INEGI, correspondiente al segundo trimestre del 2014, de la población económicamente activa en el Distrito Federal,

4 millones 327mil 552 personas (16%) son comerciantes y vendedores ambulantes (ALDF, 2014).

En México, se distingue entre los vendedores ambulantes y aquellos que tienen puestos fijos o semifijos. Asimismo, entre aquellos que venden bienes o servicios.

Se consideran como vendedores ambulantes los puestos improvisados en la vía pública, ambulantes de casa en casa, así como las mercancías o servicios ofrecidos en vehículos, bicicletas, motocicletas, etc., siempre y cuando no se refiera al servicio que prestan algunos establecimientos de entrega a domicilio(INEGI,2013)

Tabla 10. Clasificación del Ambulantaje.

Los vendedores en la calle no son un grupo homogéneo, pueden ser categorizados o agrupados de acuerdo a, por ejemplo, el tipo de bienes que venden, dónde venden y qué medio utilizan para vender, así como su estatus de empleo. También, para algunos vendedores en la calle éste es un trabajo primario de tiempo completo mientras que para otros es un trabajo secundario de tiempo parcial.

Tipos de bienes: ¿Qué venden?	
Comida: frutas y vegetales	Cigarros y cerillos
Alimentos cocinados	Periódicos y revistas
Dulces y golosinas	Bienes manufacturados
Helados y paletas	Bienes de segunda mano
Ubicación del trabajo: ¿Dónde venden?	
Sistema de mercados al aire libre en áreas designadas en días designados	Estaciones de tren, de metro, paradas de autobuses
Concentración de vendedores en áreas particulares: centro o áreas residenciales	Sitios en construcción
Esquinas y banquetas	Complejos deportivos
	En el hogar
Tipo de instrumentos: ¿En qué venden?	
Canastas o botes puestos en el piso o que se cargan en la cabeza o en el cuerpo	Bicicleta
Mantas u otro material esparcido en el suelo	Carrito que se empuja con ruedas
Bancos o mesas	Puesto con ruedas
	Pórtico o anuncio en la ventana
	Carpas fijas, puestos o kioscos
Estatus de empleo: ¿Son independientes o dependientes?	
Autoempleados independientes: con o sin empleados	Trabajadores semi-independientes: e.g. agentes por comisión
Empleados dependientes: asalariados para otros vendedores en la calle o comerciantes al mayoreo o al menudeo	

Fuente: CESOP, 2005.

El sector informal en México está compuesto mayoritariamente por hombres, con bajo nivel educativo, pues más de 8 de cada 10 personas empleadas tienen secundaria completa o menos (CESOP, 2005).

Para el 2005, la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados (CANIRAC) existían 225,000 puestos de venta de bebidas y alimentos en la vía pública, (CESOP, 2005).

Considerando el tipo de productos que venden, la composición sería: **fritangas y taquerías (58%), torterías (16%), hamburgueserías (10%), guisados (4%), jugos y frutas (9%), otros (3%),** (CESOP, 2005).

Tabla 11. Listado de algunas problemáticas generadas por la venta de comida ambulante.

<p>Higiene y Seguridad</p> <p>Los vendedores en la calle no cuentan con agua corriente de toma de agua y descarga de aguas residuales en el alcantarillado que son requisitos para la instalación de un negocio de acuerdo a la legislación sanitaria.</p> <p>Esto conlleva acumulación de basura, desechos orgánicos, proliferación de fauna nociva, etc., lo que ocasiona enfermedades para los consumidores y deriva en un alto costo para las instituciones de salud que atienden estos casos.</p> <p>Evasión de normas sanitarias</p> <p>Algunas de las normas que incumplen son: manejo de recepción de alimentos, procedimientos de almacenamiento, manejo de sustancias químicas, refrigeración, área de cocina, preparación de alimentos, área de servicio, agua y hielo, servicio sanitario para empleados, manejo de basura y personal.</p> <p>Protección civil</p> <p>Riesgos ocasionados a la población como: instalaciones de gas sin programas de protección civil. Generan inundaciones por drenajes tapados, explosiones de tanques de gas mal instalados, incendios derivados de corto circuitos, entre otros.</p> <p>Servicios Públicos</p> <p>Gastos en recolección de basura. Gastos en destape de alcantarillas. Uso de energía eléctrica. Evasión del pago de aprovechamientos por el uso de la vía pública.</p> <p>No contribución al erario</p>

Fuente: CESOP, 2005

6.2 FOOD TRUCKS.

Ha surgido una nueva tendencia global en el mercado gastronómico y cuyo crecimiento ha ido a la alza en México, estos son los llamados **Food Trucks**. (Soto, 2014).

Los food trucks son puestos de comida sobre ruedas y eso les permite moverse por zonas de la ciudad o del país. La costumbre de los food trucks empezó en Nueva York con los carritos de hot dogs. Debido al ritmo acelerado de la ciudad, muchas veces ellos representaban la opción más rápida y accesible para los ciudadanos y lo mejor de todo, podían moverse a los lugares que tenían mejor clientela o su público objetivo. La idea creció, la creatividad aumentó y la oferta de productos y tipos de comida se diversificó. Hot dogs, helados, hamburguesas, pizzas, comidas extranjeras y todo lo que se le antojaba al cliente era posible de encontrar en las calles (Difusor Ibero, 2014)

Obviamente, el mundo vio en los food trucks una posibilidad de negocios y una tendencia global de comida callejera de calidad. La idea se difundió en todo el mundo y México no quedó atrás (Difusor Ibero, 2014)

A la diferencia de los puestos de comida en la calle, tan comunes en la vida del mexicano, existen food trucks que traen una oferta de una gastronomía más gourmet y novedosa (Villafranco, 2014) o aquellos que ya forman parte de la historia de México, como los de pan en las ferias.

Figura 92. Food truck



Foto: González López, 2016

Figura 93. Food truck de pan



Foto: González López, 2014

Actualmente existe la organización “**FoodTruck DF**” a la que sólo 20 unidades están registradas en Hacienda (Hernández, 2014) sin embargo se calcula que en las calles hay por los menos 300 camiones que representan un peligro para los clientes, ya que no cuentan con las medidas de seguridad e higiene que se requieren para comercializar alimentos (Paz, 2015).

Empresas extranjeras y nacionales ya operan en la fabricación, adaptación, remodelación, equipamiento y diseño de Food Trucks en México.

Estas empresas se dedican a hacer las modificaciones necesarias al camión para convertirlo en Food Truck. Algunas también ofrecen un servicio integral que incluye venta de camión, adecuaciones y equipamiento.

Algunas son:

- **Food Trucks de México (<http://foodtrucksdemexico.com>)**
- **SLP Food Trucks (<http://slpfoodtrucks.com/>)**
- **Foodtruck.com.mx (<http://www.foodtruck.com.mx/>)**
- **Remolca tu empresa (<http://www.remolcatuempresa.com/>)**

Figura 94. Diseño de Food Trucks.



Fuente: <http://foodtrucksdemexico.com>

Figura 95. Check list para food truck.

ELEMENTOS BÁSICOS DE UN FOOD TRUCK

Infografía EE: Juan Ramón Márquez

2.0 mts.

2.70 mts.

6.0 mts.

40 fabricantes de food truck y remolques estimados en México

Barra abatible y ventanilla de atención al cliente.

Pisos, paredes y techos recubiertos de acero inoxidable tipo 304 grado alimenticio, glass fiber, lámina pintor, excepto madera.

- Plancha tipo industrial, freidora, campana con generador, mesas de trabajo de acero inoxidable grado alimenticio, estantes bajo mesa, puertas corredizas
- Instalación de gas. El tanque de gas no debe ser mayor a los 20 litros
- Instalación de agua limpia o residual, con tanque o sistema residual y trampa para grasa
- Lavamanos para clientes
- Extintor contra incendio
- Botiquín
- Sistema de refrigeración
- Instalación de luz a 110 watts, con planta integrada.

Escalón

Fabricantes



- Remolca tu empresa
GUADALAJARA, JALISCO
25 empleados
- Food Truck de México
MONTERREY, NUEVO LEÓN
18 empleados
- OK Food Trucks
DISTRITO FEDERAL

Unidades para cocinas móviles



Vanette (mas común) Isuzu Elf Peugeot Manager Duron Scania carro Van

Nissan NV Fiat Ducato Trafic de la Renault Ford Transit

Vanette (adaptada como food truck) desde 130,000 pesos.

Cocina Económica: 350,000 pesos. Profesional: 750,000 pesos.

Recomendaciones

- Que un técnico especialista de gas haga un dictamen de esa instalación. Acercarse a PC.
- Panel de seguridad entre cocina y cabina.
- No instalar el tanque de gas o la sistema del agua en el techo del remolque o caja, porque puede ocasionar accidentes. Los tanques deben ser de polipropileno; usar pastillas de doro para desinfectarlos.
- Equipos de cocina fijados al techo o al piso para evitar accidentes.

Historia curiosa

A continuación algunos datos interesantes que impulsaron los food trucks:

- 1928** En Nueva Amsterdam (hoy NY) comienza a regularse la venta ambulante de comida mediante cambios.
- 1930** Charles Goodright inventa el Chuckwagon, con el que alimentaba a las tropas con cocinas móviles.
- 1938** El ejército de Estados Unidos comienza a alimentar a las tropas con cocinas móviles.
- 1952** Oscar Mayer funda el primer carru de hot dog, el Wiener móvil.
- 1954** Raúl Martínez convierte su viejo camión de helados en el primer food truck de tacos de EU, que se instaló en un bar del Este de Los Angeles.
- 1960** Los food trucks comienzan a vender en las universidades.
- 1965** Se crea el Street Vendor Project, una competencia para identificar al mejor vendedor de comida callejera en NY.
- 1978** Se crea en EU la Asociación Nacional de Food Trucks. Se exhibe la película *Chef*, de Jon Favreau, en la que un chef pierde su trabajo en un restaurante y sigue su prefesión en un food truck.

Fuente: Pineda, 2015.

6.3 REGULACIONES SANITARIAS.

6.3.1 Ley de Salud.

El Distrito Federal cuenta con la Ley de Salud, en la que especifica claramente la autoridad competente para la aplicación de dicha ley, como se muestra a continuación:

Artículo 3º.- Son autoridades sanitarias del Distrito Federal:

- I. *La Secretaría de Salud, exclusivamente, en el ámbito de competencia que le confiere la Ley General , y*
- II. *El Gobierno del Distrito Federal, que podrá delegar en sus órganos administrativos.*

Artículo 4º.- Corresponde al Gobierno como autoridad sanitaria local la aplicación de la presente Ley.

Artículo 5º.- En Materia de Salubridad Local corresponde al Gobierno la regulación y control sanitario de:

- I. *La Central de Abastos, mercados y centros de abastos;*
- II. *Construcciones, edificios y fraccionamientos, excepto aquéllos cuya autorización esté reservada a la Secretaría;*
- III. *Cementerios, Crematorios y Funerarias;*
- IV. *Limpieza pública;*
- V. *Rastros;*
- VI. *Agua potable y Alcantarillado;*
- VII. *Establos, caballerizas y otras similares;*
- VIII. *Reclusorios y centros de readaptación social;*
- IX. *Baños públicos;*
- X. *Centros de reunión y espectáculos públicos;*
- XI. *Establecimientos que presenten servicios de peluquería, masajes, salones de belleza, estéticas y en general establecimientos de esta índole;*
- XII. *Establecimientos dedicados a actividades comerciales, industriales y de servicio ,cuando no corresponda a la Secretaría;*
- XIII. *Establecimientos de hospedaje;*
- XIV. *Transporte urbano y suburbano;*
- XV. *Gasolineras y estaciones de servicio similares;*
- XVI. *Lavanderías, tintorerías, planchadurías y demás establecimientos similares;*
- XVII. *Albercas públicas;*
- XVIII. *La venta de alimentos en vía pública y*
- XIX. *Las demás materias que determine esta Ley y otras disposiciones aplicables.*

De acuerdo a la presente ley en el artículo 21, fracción XIX, definen a la venta de alimentos en la vía pública como:

- XX. *Venta de alimentos en la vía pública, actividad que se realiza en calles, plazas públicas, en concentraciones por festividades populares y por comerciantes ambulantes;*

En el artículo 22 del capítulo I detalla de qué manera va a ejercer el Gobierno el control y la regulación Sanitaria, como se muestra:

Artículo 22º.- Es competencia del Gobierno ejercer el control y regulación sanitaria de los establecimientos enunciados en el artículo 21, mediante la realización de las acciones necesarias que tengan por objeto prevenir riesgos y daños a la salud de la población.

Dichas acciones consisten en el otorgamiento de las autorizaciones sanitarias, la vigilancia e inspección de los establecimientos, la aplicación de medidas de seguridad, la imposición de sanciones y, en general todos aquellos actos que permitan preservar la salubridad local de los habitantes del Distrito Federal.

Para el capítulo **XV**, artículo **62**, establece las condiciones en las cuales no podrá realizarse la venta de alimentos en la vía pública:

Artículo 62º.- La venta de alimentos en vía pública deberá cumplir con las condiciones higiénicas que establezca el Gobierno, la Ley General y sus reglamentos; en ningún caso se podrá realizar en condiciones y zonas consideradas insalubres o de alto riesgo

Para la verificación de las condiciones higiénicas de la venta de alimentos, la Secretaría de Salud del DF cuenta con la supervisión de verificadores sanitarios, siendo **50 para un sinnúmero de puestos, servicios, etc. en todo el Distrito Federal.**

Para ver más a detalle la ley de Salud del Distrito Federal, consultar el anexo **C**.

6.3.2 Agencia de Protección Sanitaria (APS).

La Agencia de Protección Sanitaria nace el 17 de septiembre de 2009, en la Ley de Salud del Distrito Federal.

La Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno del Distrito Federal, es el órgano desconcentrado, sectorizado a la Secretaría de Salud del Distrito Federal, que tiene a su cargo la regulación, control, fomento y vigilancia sanitaria que corresponde al Gobierno en materia de salubridad local, respecto de las actividades, condiciones, sitios, servicios, productos y personas que puedan representar un daño o riesgo a la salud humana (APS, 2016).

La Agencia inicia sus funciones el día 1º de julio de 2011, es responsable de proteger a la población contra riesgos sanitarios, a través de actividades de vigilancia y fomento sanitarios que favorezcan el mejoramiento de las condiciones sanitarias de los bienes, productos, insumos y servicios que la población usa y consume (APS, 2016).

El Artículo 5 sección I, del Reglamento de la Agencia de Protección Sanitaria, establece los requisitos sanitarios, ejercer el fomento, regulación, control y vigilancia sanitarios de las actividades, condiciones, sitios, servicios, productos y personas, siendo más específico para “Actividades en la Vía Pública” el apartado f, como se muestra a continuación:

Artículo 5º.- Para el cumplimiento de su objeto, la Agencia tiene a su cargo las siguientes atribuciones, además de las conferidas en el Título Tercero de la Ley:

- l. Establecer los requisitos sanitarios, ejercer el fomento, regulación, control y vigilancia sanitarios de las actividades, condiciones, sitios, servicios, productos y personas a que se refiere el Artículo 103 de la Ley, así como de los siguientes:*
 - a. Supermercados;*
 - b. Calidad del agua, agua embotellada y hielo;*
 - c. Centros de diversión, así como aquellos donde se consuman tabaco;*
 - d. Carnicerías, pollerías, pescaderías, lugares en donde se venda leche, productos lácteos, huevo, frutas y legumbres;*
 - e. Lugares donde se vendan productos naturistas, complementos alimenticios y similares;*
 - f. Actividades en la vía pública;*
 - g. Preparación y venta de alimentos frescos y procesados;*
 - h. Establecimientos dedicados a la venta de bebidas alcohólicas en envase cerrado;*
 - i. Establecimientos dedicados a actividades comerciales y de servicios;*
 - j. Saneamiento Básico;*
 - k. Establecimientos dedicados al embellecimiento físico del cuerpo humano y similares;*
 - l. Edificios y fraccionamientos;*
 - m. Sanidad animal;*
 - n. Establecimientos con disposición de sustancias tóxicas peligrosas;*
 - o. Sanidad ambiental*
 - p. Servicios de salud, hospitales, clínicas, consultorios médicos, bancos de sangre, laboratorios de análisis y radiológicos y demás auxiliares del diagnóstico y tratamiento, ambulancias y farmacias;*
 - q. Prácticas de la medicina alternativa y tradicional;*
 - r. Profesionales, técnicos y auxiliares de la salud;*

- s. *Cadáveres, cementerios, embalsamiento y traslado de cadáveres;*
- t. *Sanidad Internacional;*
- u. *Sanitarios de uso público;*
- v. *Establecimientos dedicados a la realización de tatuajes;*
- w. *Asilos, albergues, refugios, así como servicios de asistencia social públicos y privados;*
- x. *Responsables y auxiliares de la operación de establecimientos, y*
- y. *Personas que realicen actividades las cuales puedan propagar enfermedades transmisibles.*

Para el cumplimiento de las atribuciones que le confieren a APS, en su padrón de verificadores cuenta con **9 verificadores**.

Para revisión más detallada del Reglamento de la Agencia de Protección Sanitaria, consultarlo en el anexo **D**.

6.3.3 Actividades de APS.

Programa de Fomento de Buenas Prácticas de Higiene en Alimentos en la vía pública, mediante pláticas de:

- Buenas Prácticas de Higiene en el manejo de alimentos que se expenden en eventos de concentración masiva.
- Buenas Prácticas de Higiene en alimentos que se expenden en la vía pública en embarcaderos del canal de Xochimilco.
- Buenas Prácticas de Higiene en el manejo de alimentos de establecimientos ubicados en la vía pública en general.

Son las prácticas de Fomento Sanitario que lleva a cabo APS con la finalidad de orientar al responsable del establecimiento sobre las buenas prácticas de manejo higiénico de alimentos, desde el momento de la adquisición, preparación y venta de alimentos, a fin de contar con los elementos técnicos que les permitan evaluar las condiciones sanitarias y el cumplimiento de las disposiciones en la Ley General de Salud, Ley de Salud del Distrito Federal, sus reglamentos y normas oficiales aplicables, por parte de los verificadores (APS, 2016)

Orientar al responsable sobre las condiciones sanitarias vigentes que debe aplicar, tratándose de alimentos desde su adquisición, preparación hasta su destino, asimismo conocer las condiciones sanitarias del establecimiento instalado en la vía pública (APS, 2016)

Dado que una de sus funciones es el fomento de las buenas prácticas de higiene en alimentos en la vía pública, me di a la tarea de solicitar información vía correo electrónico del sector panadero conformado legalmente, así como ambulante de dicho giro, de lo que a continuación hago de su conocimiento:

“Le agradecería me pudiese brindar información de lo siguiente:

-estadístico de ambulante de pan (algún aproximado) -estadístico de cuantas pláticas impartidas de orientación sanitaria (buenas prácticas de higiene) por ustedes han llevado a cabo en alimentos que se expendan vía pública, en específico del área de panificación tanto formal como informal.

-estadístico de quejas o anomalías de ambulante de pan, así como de establecimientos conformados legalmente.

-Formatos utilizados para: la evaluación sanitaria del área de panificación, hallazgos, dictamen o resolución, etc. tanto formales como informales (es el mismo formato?, como lo evalúan?)

-Procedimientos de verificación en pan.

-Guías, folletos informativos que otorgan a los usuarios de Buenas prácticas de higiene que se expendan en vía pública.

-Qué documento entregan tanto a los establecimientos conformados legalmente, como al ambulante de pan que aprobaron la verificación exitosamente?

-Han recibido alguna emergencia sanitaria de dicho sector (panificación).

Son todas mis inquietudes Lic. Hernández!

Agradezco sus atenciones brindadas.

La **Dirección de Fomento Sanitario, Análisis y Comunicación de Riesgos**, emitió los siguientes resultados y solicitando apoyo de otras unidades administrativas:

“-estadístico de ambulante de pan (algún aproximado). La Dirección a mi cargo no cuenta con la información requerida.

-estadístico de cuantas pláticas impartidas de orientación sanitaria (buenas prácticas de higiene) por ustedes han llevado a cabo en alimentos que se expendan vía pública, en específico del área de panificación tanto formal como informal. Esta Dirección a mi cargo ha impartido 12 pláticas desde 2015 en establecimientos formales.

-estadístico de quejas o anomalías de ambulante de pan, así como establecimientos conformados legalmente. La Dirección a mi cargo no cuenta con la información requerida.

-Formatos utilizados para: la evaluación sanitaria del área de panificación, hallazgos, dictamen o resolución, etc. Tanto formales como informales (es el mismo formato?). La Dirección a mi cargo no cuenta con la información requerida.

-procedimientos de verificación de pan. La Dirección a mi cargo no cuenta con la información requerida.

- Guías, folletos informativos que otorgan a los usuarios de Buenas prácticas de higiene que se expendan en vía pública. La Dirección a mi cargo no cuenta con la información requerida.

-Qué documento entregan tanto a los establecimientos conformados legalmente, como el ambulante de pan que aprobaron la verificación exitosamente? No es competencia de esta Dirección a mi cargo.

-Han recibido alguna emergencia sanitaria de dicho sector (panificación). Después de haber realizado la búsqueda en los archivos de esta Dirección a mi cargo, no se encontró ninguna emergencia sanitaria en el sector de panificación.”

La Dirección de Alimentos, Bebidas, Otros Servicios y Control Analítico, emitió los siguientes resultados:

“Al respecto le informo, que dentro de las atribuciones que esta Dirección tiene a su cargo, se realizó una búsqueda minuciosa en la base de datos, no encontrando estadísticos de ambulantes con el giro citado.

En relación al estadístico de quejas o anomalías de ambulante de pan, así como de establecimientos conformados, le informo que esta Dirección ha recibido a la fecha un total de 77 denuncias con respecto al giro de panaderías.

Así mismo, personal adscrito a esta Dirección realiza visitas de Verificación Sanitaria, con acta de verificación de prácticas de higiene para tortillerías y panaderías, conforme a las disposiciones de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, Normas Aplicables y demás Legislación Vigente. Después de la visita de verificación sanitaria, el acta es turnada a la Dirección de Dictamen y Resolución de esta Agencia de Protección Sanitaria, por lo cual se sugiere que los hallazgos, dictamen o resolución, sean solicitados en la Dirección en comentario.” (sic).

Resumiendo:

Tabla 12. Resumen de requisiciones a APS.

Requisiciones	Respuesta de la Dirección de Fomento Sanitario, Análisis y Comunicación de Riesgos	Respuesta de la Dirección de Alimentos, Bebidas, Otros Servicios y Control Analítico	Respuesta de la Dirección de Alimentos, Bebidas, Otros Servicios y Control Analítico
Estadístico de ambulante de pan.	La Dirección no cuenta con la información requerida	No se encontró estadístico de ambulante con el giro de panificación	_____
Estadístico de pláticas impartidas de orientación sanitaria a vendedores ambulantes, así como a establecimientos.	Se han impartido 12 pláticas desde el 2015	_____	_____
Estadístico de quejas o anomalías de ambulante de pan, así como los conformados legalmente.	La Dirección no cuenta con la información requerida	Ha recibido un total de 77 denuncias con respecto al giro de panaderías.	_____
Formatos utilizados para: 1) Evaluación sanitaria del área de panificación. 2) Hallazgos, dictamen o resolución.	La Dirección no cuenta con la información requerida	Utiliza el acta de verificación de prácticas de higiene para tortillerías y panaderías, conforme a la Norma-251-SSA1-2009, Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, Normas aplicables y demás Legislación vigente.	No se maneja formato alguno para el dictamen o resolución con el que culmina los procedimientos administrativos
Procedimiento de verificación de pan	La Dirección no cuenta con la información requerida	_____	_____
Guías, folletos informativos que otorguen a los usuarios en la impartición de las pláticas de BPM	La Dirección no cuenta con la información requerida	_____	_____
Qué documento entregan a los establecimientos que aprobaron la verificación?	No es competencia de esta Dirección	_____	Se emite la resolución correspondiente considerando anomalías que se señalaron en el acta de verificación sanitaria, así como las manifestaciones y pruebas ofrecidas por el establecimiento visitado, poniendo fin al procedimiento

Para poder visualizar el documento completo, se puede revisar en el apartado del anexo E.

6.3.4 INICIATIVA DE LEY PARA LOS FOOD TRUCKS.

En Octubre del 2013 se lanzó una iniciativa de **“Ley que regula el comercio de comida preparada a través de sus estructuras móviles sobre ruedas en el Distrito Federal”** para reglamentar estos comercios de comida sobre ruedas.

Esta propuestas se remitió primero a la Comisión de Administración y luego a la de Normatividad y Prácticas Parlamentarias, a donde también llegó la iniciativa para modificar diversas disposiciones de la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal, a fin de incluir el concepto de vehículos mercantiles (Pineda, 2015).

Se extrajo de la iniciativa de ley el apartado referente a las disposiciones sanitarias propuestas para estos, así como el de las autoridades competentes para resolver lo concerniente a este sector económico de la población (Pineda, 2015).

La ley completa se encuentra en el apartado del Anexo **F**.

Atribuciones:

Artículo 6. *Son autoridades competentes para conocer y resolver en lo relacionado a la venta de alimentos a través de sus estructuras móviles sobre ruedas:*

- I. La Secretaría.*
- II. Los Jefes Delegacionales.*
- III. El Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal*

Artículo 9. *Son atribuciones de los Jefes Delegacionales:*

- I. Vigilar el cumplimiento de las disposiciones de esta ley;*
- II. Llevar a cabo con apoyo de la Secretaría, la implementación de un programa de revisión periódica de las instalaciones eléctrica, de gas, hidráulica, sanitarias, en materia de protección civil y de infraestructura de las estructuras móviles sobre ruedas en las que se comercialicen alimentos, a efecto de garantizar sus condiciones de seguridad y operación óptima así como determinar y ordenar las medidas necesarias;*

Obligaciones de los comerciantes sobre ruedas:

Figura 96. Artículo 23. Ley que regula el comercio de comida preparada a través de sus estructuras móviles sobre ruedas en el Distrito Federal.

CAPÍTULO II **De las Obligaciones de los Comerciantes de Alimentos Preparados a través de Estructuras Móviles Sobre Ruedas**

Artículo 23. Son obligaciones de los comerciantes de alimentos preparados a través de estructuras móviles sobre ruedas, las siguientes:

- I.** Inscribirse en el Padrón de causantes de la Tesorería y obtener el permiso correspondiente;
- II.** Observar absoluta higiene, tanto en su persona, como en los instrumentos que utilicen para la venta;
- III.** Lavarse cuidadosamente con agua y jabón las manos, antes de preparar los productos para la venta y mantener las uñas cortas;
- IV.** Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda, ropa protectora, cubre cabeza y calzado adecuado y por ningún motivo los manipuladores de alimentos deberán encargarse del cobro;
- V.** Las frutas y verduras deberán desinfectarse antes de utilizarse y en caso de preparar jugos o aguas frescas con ellas, deberá utilizarse agua purificada;
- VI.** El hielo que se utilice para ser consumido en aguas o Refrescos, deberá ser potable y mantenerse debidamente protegido;
- VII.** Los comerciantes de alimentos, deberán proteger los alimentos con un hule o mantel en su caso, estar perfectamente envuelto y reunir todas las condiciones higiénicas que garanticen la absoluta limpieza de los alimentos;
- VIII.** Se deberán sujetar a las disposiciones de Salud Pública, debiendo contar con un depósito para la recepción de basura, un lugar para el lavado de manos de los clientes y un cubículo a fin de proteger el lugar;
- IX.** Mantener en operación, limpio y en buen estado su estructura móvil sobre ruedas, quedando estrictamente prohibido arrojar desechos sólidos al sistema hidrosanitario de la vía pública;
- X.** Prestar sus servicios al consumidor en los términos que señala la Ley Federal de Protección al Consumidor;
- XI.** Realizar su actividad con higiene personal y de su local y acatar las disposiciones sanitarias, en los términos que señala la legislación vigente;
- XIII.** Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos; y
- XIV.** Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.

Fuente: Proyecto de Ley que regula el comercio de comida preparada a través de sus estructuras móviles sobre ruedas en el Distrito Federal, 2013.

Los requisitos para ejercer el comercio en la vía pública:

Figura 97. Artículo 15°

Artículo 15. Los requisitos para la obtención de un permiso para ejercer el comercio de alimentos preparados a través de una estructura móvil sobre ruedas son los siguientes:

- I. Presentar solicitud de apertura;
- II. Identificación oficial vigente con fotografía;
- III. Comprobante de domicilio;
- IV. Giro comercial que se pretende ejercer y sitios dónde se pretende llevar a cabo, como máximo tres por Delegación;
- V. Pago de derechos de piso, cuyo monto establezca en el Código Fiscal del Distrito Federal, el que se pagará una vez autorizado en su caso el trámite respectivo;
- VI. Práctica de examen médico que refleje buena salud, además de satisfacer las normas de higiene que la autoridad sanitaria establezca para el manejo de alimentos; y
- VII. Aquellas que consideren necesarias las Delegaciones para el óptimo funcionamiento y control del comercio de alimentos en estructuras móviles sobre ruedas.

Fuente: Proyecto de Ley que regula el comercio de comida preparada a través de sus estructuras móviles sobre ruedas en el Distrito Federal, 2013.

6.3.5 Entrevista a un Propietario de Food Trucks.

Me brindaron la oportunidad de tener una muy breve entrevista vía telefónica con el propietario de una unidad móvil de food trucks y quien contribuyó en la iniciativa de **“Ley que regula el comercio de comida preparada a través de sus estructuras móviles sobre ruedas en el Distrito Federal”**, él es el chef Bernardo Buckans dueño del food truck **“Primario”**.

A continuación resumo lo comentado:

“Debido a que **NO** hay lineamientos normativos en las construcciones de las unidades, nos basamos en normatividad norteamericana e hicimos las adaptaciones a nuestra unidad.”

“Desafortunadamente las autoridades no saben cómo clasificar estos negocios, no saben si somos ambulantes, fijos... No tienen una estructura para regularnos”

“Cuando llegan a visitarnos los verificadores, solo hacen unas mínimas observaciones y como **NO** hay regulaciones obligatorias sanitarias y de higiene aplicados a nuestro sector, pues no pueden hacer nada”.

“Cuando hay eventos masivos, son empresas privadas las que se encargan de la supervisión de las cuestiones de higiene y sanidad”.

“Desafortunadamente La Asociación de Food Trucks ya no existe”

“En la Asociación sólo se les brindaba una mínima orientación básica respecto a higiene y sanidad”.

Entrevista realizada el 06 de Mayo del 2016.

Falta de lineamientos constructivos, descarga de aguas grises de las unidades móviles, la falta de incentivar la creación de comisariatos para comida móvil, son algunas de las áreas de oportunidad para dicho sector. Será de gran ayuda el que las Asociaciones de Foodtrucks trabajen a la par con la Facultad de Química para brindar pláticas de orientación no sólo en materia de lineamientos normativos de higiene, así como también en la construcción de las unidades.

6.3.6 Mitos, realidades y moda.

El perfil del consumidor es muy variado dependiendo de la región y el país en el que se encuentre pero por encima de todo me atrevo a generalizar que es un consumidor que se preocupa un poco más por su salud.

Granos modificados, harinas refinadas, desarrollo de tecnologías de procesamiento adecuadas, entre otros, han contribuido indudablemente al crecimiento de la industria panera y galletera e indirectamente al incremento en enfermedades. Tendencias de salud o “modas” hacen que productos como los veganos o libres de gluten cobren cada vez más importancia.

En ciudades desarrolladas los productos de granos refinados cada vez más se han citado como un importante contribuyente a la obesidad. (Awika et al, 2011).

Evidencia sugiere que las poblaciones en países que consumen más frecuentemente ciertos granos integrales particularmente sorgo y mijo, tienen menor incidencia de cáncer y otras enfermedades crónicas que las poblaciones que consumen principalmente granos refinados como el trigo (Awika et al, 2011).

El cereal más popular del mundo es también el ingrediente más destructivo en nuestra dieta. Un rango complejo de enfermedades son resultado del consumo de trigo, desde la celiaca —la devastadora enfermedad intestinal que se desarrolla a partir de la exposición al gluten del trigo— hasta una amplia variedad de trastornos neurológicos, diabetes, enfermedades cardíacas, artritis, erupciones extrañas y los delirios paralizantes de la esquizofrenia (Davis, 2014).

El trigo es responsable de la destrucción de más cerebros en el mundo que todos los derrames cerebrales, los accidentes automovilísticos y los traumas neurológicos combinados (Davis, 2014).

Los cambios alimenticios que han ocurrido en el último siglo- de una dieta alta en grasa y baja en carbohidratos a una baja en grasas y alta en carbohidratos dañinos- son el origen de muchas calamidades (Perlmutter, 2014) aunado a esto, la poca actividad física en las grandes urbes.

“¡Todos deberían intentar no comer gluten por una semana! El cambio en tu piel, en tu salud física y mental, es asombroso...” Cruzadas antigluten han inundado el mercado con productos sin gluten, generándoles ganancias millonarias. (Plata, 2016).

Sabemos que el gluten es de especial cuidado para la salud de quienes padecen:

- 1) Celiaquía o enfermedad celíaca,
- 2) Alergia al gluten o
- 3) Intolerancia al gluten. (Plata, 2016)

Un factor muy importante es “el ingreso” que es lo que determina la forma de adquirir alimentos y las opciones que les brinda para satisfacer sus necesidades. Estas condiciones ofrecen las oportunidades y las limitaciones que determinan la alimentación de los diversos grupos sociales, así como su forma de vida (García, 2012)

El que los mexicanos busquen reducir o eliminar por completo el gluten en sus vidas no se sabe exactamente cuántos se encuentran en esta situación, pero abandonar la dieta característica de nuestra tierra, en la que abundan, las tortillas de harina, pastas, donas, churros, tortas, etc., no es fácil, requiere no solo incentivar cruzadas de nutrición, actividad deportiva, entre otras, sino también de una mayor inversión en la investigación de mejoras nutricionales en los alimentos, para la prevención de enfermedades y no al revés, es decir, buscar tratamientos para enfermedades una vez que se manifiestan.

CAPÍTULO 7

PROPUESTAS

7.1 Microempresa.

Después de evaluar los resultados del diagnóstico, se procedió a dar a conocer la situación en la que se encontraba la empresa, presentando las respectivas propuestas en los cambios físicos de la planta, trabajar en capacitaciones con el personal y una evaluación constante de los procesos productivos para garantizar la inocuidad del producto, mediante la propuesta de la “Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura”.

Desafortunadamente en lo concerniente a los cambios que requerían mayor inversión como son pisos, paredes, techos, acabados, etc. por disposición del dueño, se realizarían de manera mesurada agendando los cambios a largo plazo, viéndolo aún como un “gasto de dinero”. Las únicas modificaciones que se realizaron en un periodo corto de tiempo fueron los que requirieron una mínima inversión.

El poco cambio que se pudo realizar fue una tarea en conjunto con personal operativo, encargados y dueño de la empresa.

Resumiendo las propuestas:

Tabla 13. Propuestas de mejora a la microempresa.

Actividad/Etapa	Documento	Información
Instalaciones	Registro	Calendarización de mantenimiento correctivo y preventivo de las distintas áreas que conforman la empresa
Recepción de materias primas y material de envase y/o empaque	Especificaciones o criterios de aceptación o rechazo	Valor de la especificación o cualidad del atributo a ser evaluado. La evaluación se puede realizar en los laboratorios de la empresa. Cuando la evaluación se haga por un tercero, éste deberá emitir un certificado de calidad que respalde la evaluación.
	Registros, reportes o certificados de calidad	El certificado de calidad, reporte o el registro deberá contener al menos: Nombre del producto o clave, fecha, proveedor u origen, cantidad, lote y marca (si es el caso), resultado de la evaluación, información que permita identificar a la persona que realizó la evaluación. Cuando se identifiquen con clave, ésta debe permitir la rastreabilidad del producto.
Fabricación	Procedimiento /método de fabricación	Ingredientes, cantidades, orden de adición, condiciones importantes para la realización de cada operación, controles que deben aplicarse y descripción de las condiciones en que se deben llevar a cabo las fases de producción.
	Especificaciones de aceptación o rechazo del producto terminado	Especificación o cualidad del atributo a ser evaluado.
	Registros del control de las fases de producción	Producto, lote, fecha, turno, si procede línea y máquina de envasado, valor de las variables de las fases de producción (ej. Temperatura, tiempo, presión), información que permita identificar a la persona que realizó la medición.
	Producto terminado	Producto, lote, tamaño de lote, resultados de los análisis que se realizan para aceptación del lote, información que permita identificar a la persona que realizó la evaluación.
	Sistema de lotificación	Codificación que permita la rastreabilidad del producto.
Almacenamiento y Distribución	Registros de entradas y salidas.	Producto, lote, cantidad, fecha
	Temperatura de refrigeración o congelación	Fecha, hora, si procede número de equipo de refrigeración o congelación, medición de la temperatura.
Rechazos (producto fuera de especificaciones)	Procedimiento	Manejo de producto que no cumpla especificaciones
	Registros	Producto, lote, cantidad, causa del rechazo, destino, nombre de la persona que rechazó.
Equipo e instrumentos para el control de las fases de producción	Programa de mantenimiento y calibración.	Calendarización donde se indique equipo o instrumento y frecuencia.
	Registros, reportes o certificados.	Identificación del equipo o instrumento, serie, fecha y operación realizada.
Limpieza	Procedimientos específicos para instalaciones, equipos y transporte	Productos de limpieza usados, concentraciones, enjuagues, orden de aplicación.
	Programa	Calendarización y frecuencia por área o por equipo, persona responsable de llevarlo a cabo
	Registro	Area o equipo, fecha, hora o turno, información que permita identificar a la persona que lo realizó. Se puede manejar como una lista de cumplimiento o incumplimiento.
Control de plagas	Programa	Calendarización y frecuencia.
	Registros o certificados de servicio	Área donde se aplicó, fecha y hora, información que permita identificar a la persona o empresa que lo realizó, número de licencia, productos utilizados y técnica de aplicación y de ser el caso croquis con la ubicación de estaciones de control y monitoreo.
Capacitación del personal	Programa	Calendarización. Los temas a incluir serán los establecidos en el numeral 5.14.2. de la NOM-251-SSAI-2009
	Registros o constancias.	Fecha, participantes, capacitador y constancia de capacitación de los participantes.
Seguridad Industrial	Registros	Retomar las pláticas informativas de capacitación y actualización en caso de siniestro, así como asignación de funciones.
	Programa	Mantenimiento correctivo y preventivo a extintores, así como la implementación de kit de primeros auxilios.

Fuente: NOM-251-SSA1-2009.

Para ver las propuestas completas consultar Anexo G.

7.2 Venta Informal.

Se cuenta con las regulaciones sanitarias que les son aplicables a este sector, pero todavía falta mucho por hacer, algunas de las propuestas que a mi punto de vista contribuirían a este sector son las siguientes:

1.- Para tener un control y llevar un estadístico, desde el proceso de los trámites dependiendo el tipo de giro, ya sea para permisos de ambulante, llámese puestos fijos, semifijos, food trucks etc. en vía pública, establecer la prácticas de Buenas Prácticas de Higiene de carácter **OBLIGATORIO**, para todo el personal involucrado.

2.- Promover el que personal involucrado en toda la cadena productiva de pan que forme parte ya sea de una empresa conformada legalmente o de manera informal del sector, deberá contar con una certificación que avalé el conocimiento de las prácticas de seguridad en los alimentos, estableciendo un período de vigencia, para renovación y actualización de éste.

2.- Hacer coalición de Cámaras-Universidad en la impartición de pláticas de Higiene.

3.- Promocionar a la Facultad de Química en el asesoramiento técnico en todas las escalas empresariales (micro, pequeñas, medianas y grandes empresas).

4.- Promover más el servicio social en organismos sanitarios, para el fortalecimiento de las instituciones como el de los profesionales por egresar, programa que la Agencia de Protección Sanitaria carece.

5.- Incentivar estancias cortas o prácticas profesionales en todas las escalas empresariales, dándole mayor importancia a las micro pequeñas empresas para un sinergismo, profesional-empresa y así promover el desarrollo económico del país.

5.- Aumentar el número de verificadores Sanitarios no solo en Salubridad, sino también en la Agencia de Protección Sanitaria, ya que son insuficientes para todas actividades, condiciones, sitios, servicios y productos que competen a dicho organismo o,

6.- Incentivar la formación especializada de Unidades Verificadoras.

7.- Iniciativas de ley en las que se contemplen temas de Seguridad, Higiene, Sanidad, etc. en alimentos, incentivar que pasen por las instancias respectivas de Salubridad para contribución a la iniciativa de ley.

8.- Impulsar los programas en la Facultad de Química de Incubación y Emprendimiento, a través de la Coordinación de Innovación y Desarrollo de la UNAM.

Figura 98. Incubadoras



Incubadoras y Parques Tecnológicos

Formar parte de una incubadora de empresas de la UNAM significa contar con acompañamiento y asesoría a lo largo de todos los pasos para que un conocimiento original adquiera valor y se convierta en negocio, ya sea mediante licenciamiento, venta de un servicio tecnológico o creación de una empresa.

Si formas parte de la comunidad universitaria, tienes un lugar que apoya tus ideas y esfuerzo emprendedor:

¿Quieres iniciar tu empresa?

Apoyar la creación y desarrollo de empresas de valor agregado mediante procesos de incubación para la comunidad universitaria.

Contribuir con la formación de empresarios y empresas competitivas en el ámbito nacional e internacional, con habilidades, actitudes y valores que apoyen el crecimiento económico y el desarrollo social de su comunidad.

¿Qué servicios ofrece?

Apoya la creación de empresas tradicionales, de tecnología intermedia y de alta tecnología de la comunidad universitaria, tanto a alumnos, egresados y académicos. Se integran con una incubadora de alta tecnología, tres incubadoras de tecnología intermedia y cinco incubadoras de negocios tradicionales.

- Programas de capacitación empresarial.
- Gestión de apoyos económicos para consultoría especializada.
- Un programa de mentoría empresarial.
- Asesoría especializada.
- Una amplia red de contactos.
- Apoyo para el acceso a fuentes de financiamiento.
- Servicios tecnológicos (equipos, laboratorios, pruebas, etc.).
- Préstamo de salas de juntas, entre otros servicios.

Fuente: Coordinación de Innovación y Desarrollo, 2008

Figura 99. Incubadoras de la red UNAM

INCUBADORAS DE LA RED DEL SISTEMA INNOVAUNAM



Fuente: Coordinación de Innovación y Desarrollo, 2008

7.3 Food Trucks.

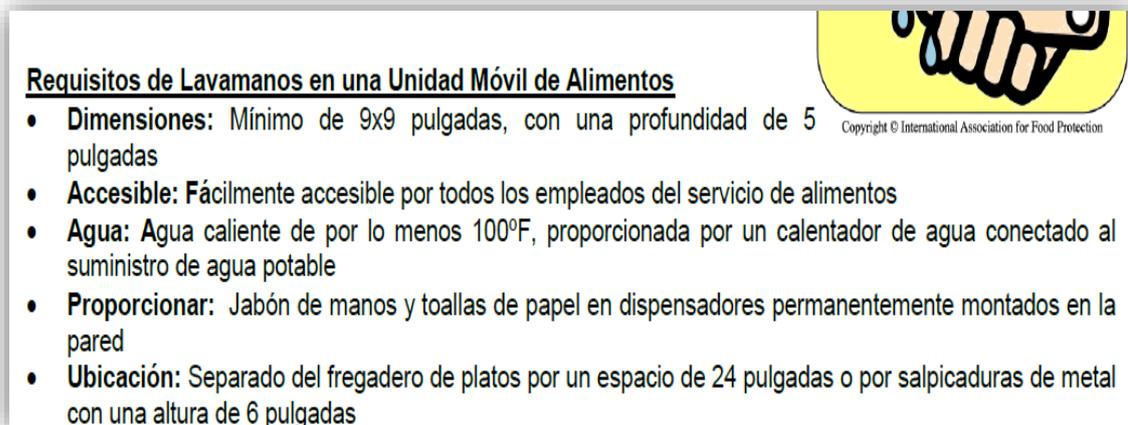
Para este sector en específico podemos basarnos en regulaciones de países que llevan más historia y experiencia en este tema, tal como Estados Unidos, Canadá o la Comunidad Europea y adaptarlos a nuestro país.

Los lineamientos sanitarios y de seguridad en Estados Unidos para este tipo de servicio varían, ya que son distintas las agencias estatales y locales responsables de la inspección de estos camiones.

En líneas generales, deben contar con agua corriente potable, fría y caliente, refrigeradores y neveras para evitar romper la cadena del frío y un sistema de eliminación de residuos adecuado. En algunas zonas, las regulaciones obligan a que todos los manipuladores de alimentos tengan un certificado en seguridad de los alimentos, mientras que en otras solo es obligatorio para una parte del personal.

Ejemplos tomados de la guía “Inspección de unidades móviles de comida Manual del operador”, de la ciudad de San Diego, Estados Unidos.

Figura 100. Requisitos internos en unidades móviles de alimentos.



Requisitos de Lavamanos en una Unidad Móvil de Alimentos

- **Dimensiones:** Mínimo de 9x9 pulgadas, con una profundidad de 5 pulgadas
- **Accesible:** Fácilmente accesible por todos los empleados del servicio de alimentos
- **Agua:** Agua caliente de por lo menos 100°F, proporcionada por un calentador de agua conectado al suministro de agua potable
- **Proporcionar:** Jabón de manos y toallas de papel en dispensadores permanentemente montados en la pared
- **Ubicación:** Separado del fregadero de platos por un espacio de 24 pulgadas o por salpicaduras de metal con una altura de 6 pulgadas

Copyright © International Association for Food Protection

Fuente: Department of Environmental Health of Country San Diego . Guía para preparar y mantener la seguridad en los alimentos en su unidad móvil de comida, 2013.

Figura 101. Requisitos exteriores de la unidad móvil de comida sobre ruedas

Instalaciones / Equipo / Utensilios	
<p>A. Requisitos del Exterior</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todas las puertas del área de preparación de alimentos y las aberturas de servicio en su unidad móvil deben de cerrar automáticamente. • La <u>abertura de la ventana</u> por donde se pasan los alimentos al cliente debe de medir un máximo de 216 pulgadas cuadradas. • Todas las ventanas deben tener mallas protectoras con una medida de 16 cuadros por pulgada. • El tanque de propano debe estar bien ventilado y ubicado en la parte exterior del vehículo. • Su vehículo debe tener la siguiente información claramente escrita en un cartelón fijo en el lado del consumidor: el nombre del negocio o el operador, la ciudad, el estado y código postal. <p>B. Pisos, Paredes y Techos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos los pisos, paredes, y techos deben estar libres de grasa, suciedad y escombros. • Las ventanas, mallas de las ventanas, rejillas de ventilación, ventiladores, zonas alrededor de conductos y tapetes deben mantenerse siempre limpios. 	

Fuente: Department of Environmental Health of Country San Diego. Guía para preparar y mantener la seguridad en los alimentos en su unidad móvil de comida, 2013.

Figura 102. Requisitos interiores de la unidad móvil de comida sobre ruedas.

<p>C. Requisitos de Altura y Espacio Libre en el Pasillo</p>	
	
<p>Una instalación móvil de alimentos debe tener una altura de por lo menos 74 pulgadas, medidas del piso al techo. El espacio libre en el pasillo debe de medir un mínimo de 30 pulgadas.</p>	
<p>D. Requisitos de Seguridad Contra Incendios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extintidor de índice 10BC disponible y que sea inspeccionado anualmente por el Departamento de Bomberos. • Botiquín de Emergencias disponible y almacenado en un lugar conveniente y lejos de comida. • Segunda salida de emergencia accesible con medidas mínimas de 24 por 36 pulgadas. • Máquinas de café, freidoras, mesas de vapor y equipos similares con tapas de cierre positivo; equipadas con mecanismo de cierre seguro para evitar el derrame excesivo de líquidos calientes en el interior de la instalación en caso de una parada repentina, colisión o vuelco. 	
 	
	

Fuente: Department of Environmental Health of Country San Diego. Guía para preparar y mantener la seguridad en los alimentos en su unidad móvil de comida, 2013.

Para ver el documento completo revisar el apartado del anexo H.

Por tal motivo, falta por enriquecer la iniciativa de “Ley que regula el comercio de comida preparada a través de estructuras móviles sobre ruedas en el Distrito Federal”, específicamente capítulo II, artículo 23.

CAPÍTULO 8

CONCLUSIONES

Con base en los objetivos establecidos al inicio del presente trabajo, puedo concluir los siguientes aspectos:

1.- Al realizar un diagnóstico inicial de Buenas Prácticas de Manufactura en la microempresa, contribuyó no solo al enriquecimiento de conocimientos en todo el personal, sino también para dar a conocer las áreas de oportunidad en las diferentes secciones que conforman la empresa y establecer las respectivas propuestas y/o recomendaciones, además de cumplir con lineamientos normativos.

2.- Tanto empresas conformadas legalmente, así como ambulante en dicho giro, coinciden en la ausencia de conocimientos regulatorios en materia de higiene e inocuidad, por lo que la aportación de asesorías de parte de profesionales egresados de la Facultad ayudarán en gran medida a ambos sectores de la población.

3.- La información relevante de consumo de pan en México, la falta de estadísticos en tema de ambulante por agencias sanitarias, falta de programas para la realización del servicio social en especial de la (APS), verificadores sanitarios insuficientes, iniciativas de ley con carencias en materia sanitaria, entre otros, son algunas áreas de oportunidad para trabajar, dar continuidad y aportación a la sociedad por parte de nuestros egresados.

4.-La responsabilidad de regular la actividad de los vendedores ambulantes de comida recae principalmente en las autoridades sanitarias, quienes deben dar a conocer la legislación vigente en materia de manipulación de alimentos, y establecer los mecanismos correctivos para hacerla cumplir.

5.- No sólo es obligación de la sociedad, sino también del profesional egresado de la carrera, así como las instituciones educativas y sanitarias contribuir con las respectivas observaciones cuando se presente alguna iniciativa de ley y que involucre la salud de la población.

6.-La falta de normatividad sanitaria y de seguridad en materia de unidades móviles de comida, podemos basarnos en países con historial y experiencia en dicho sector.

7.- Innovación de nuevos productos tal como libres de gluten, panes veganos, orgánicos, entre otros, mejoras en servicio incorporando conceptos como imagen, calidad, sanidad, conveniencia, etc. ayudará al crecimiento del sector y al fortalecimiento de la panadería tradicional.

8.-Sé que el presente trabajo será una herramienta de apoyo para la toma de decisión en dicho sector, mediante las propuestas mencionadas en el capítulo 8.

BIBLIOGRAFIA.

-Agencia de Protección Sanitaria, APS (2016). Programa de Fomento de Buenas Prácticas de Higiene en Alimentos en la vía pública. Sitio web disponible en la página: http://agenciaproteccionsanitaria.df.gob.mx/wb/aps/quienes_somos [Consultada el 12 de abril del 2016].

-Arrollo, G. (2015). Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). En *Foro Internacional de Alimentos Sanos*. (pp.2-24). Aguascalientes: COFEPRIS. Disponible en línea a través de la página: <http://publico.senasica.gob.mx/?id=6644> [Consultada el 11 de mayo del 2016]

-Asamblea Legislativa del Distrito Federal, ALDF (2014). Ley del Comercio popular en vía pública tiene como prioridad generar más empleo, derechos y obligaciones de los comerciantes populares. Sitio web disponible a través de internet en:

<http://www.aldf.gob.mx/comsoc-ley-comercio-popular-via-publica-tiene-como-prioridad-generar-mas-empleos-derechos-y-obligaciones-los-comerciantes-populares--20081.html>[Consultada el 18 de mayo del 2016]

-Asociación Nacional de Proveedores Profesionales de la Industria del Pan, Repostería y Similares A.C, ANPROPAN (2015). Industria de la Panificación. Datos Estadísticos 2015. Sitio web disponible a través de internet en: <http://mexipan.com.mx/wp-content/uploads/2016/07/Mexipan2016-Industria.pdf> [Consultada el 22 de mayo del 2016]

-Awika, M. et al (2011).Major Cereal Grains Production and Use around the World. (cap. 1, pp.1-13). *En su: Advances in Cereal Science: Implications to Food Processing and Health Promotion*. Washington D.C., American Chemical Society. 212 p. (ACS SYMPOSIUM SERIES 1089).

-Cámara Nacional de la Industria Molinera de Trigo, CANIMOLT (2014). Reporte Estadístico 2014.

- Cámara Nacional de la Industria Panificadora, CANAINPA (2015). Folleto informativo mexipan.
- Cámara Nacional de la Industria Panificadora, CANAINPA (2016). Historia del pan. Sitio Web disponible a través de internet en: <http://www.canainpa.com.mx/variados/historia.asp> [Consultada el 22 de mayo del 2016].
- Centro de Análisis Multidisciplinario de la UNAM, CAM (2015). México: Esclavitud moderna. Cae 78.71% el poder adquisitivo Reporte de Investigación, 120. Sitio web disponible a través de internet en: <http://cam.economia.unam.mx/> [Consultada el 25 de mayo del 2016]
- Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública, CESOP (2005).Comercio Ambulante (2).
- Coordinación de Innovación y Desarrollo, UNAM (2008). Incubadoras y parques tecnológicos. Sitio web disponible en la página: <http://www.innovacion.unam.mx/incubadoras.html> [Consultada el 25 de mayo del 2016]
- Davis, W. (2011). *Wheat Belly: Lose the Wheat, Lose the Weight and Find Your Path Back to Health*. London. Thorsons. p.6.
- Department of Environmental Health of County San Diego (2013).Guía para preparar y mantener la seguridad en los alimentos en su unidad móvil de comida. Sitio web disponible en la página: http://www.sandiegocounty.gov/content/dam/sdc/deh/fhd/mobilefood/operatorsguide_sp_mp.pdf [Consultada el día 14 de junio del 2016]
- Delfín, M. (2010). La historia del pan en México. de Historiadores de la cocina Sitio web disponible a través de internet en: http://www.historiacocina.com/paises/articulos/mexico/panmexico.htm#_ftn9 [consultada el 14 de junio del 2016].
- Díaz, A. (mayo-agosto, 2008). Juárez: la construcción del mito. *Revista de la Escuela Nacional de Antropología e Historia*.15, 43, 33-56.

- Difusor Ibero (2014). La comida callejera en México y sus nuevas tendencias. Sitio web disponible en: <https://difusoribero.com/2014/12/08/la-comida-callejera-en-mexico-y-sus-nuevas-tendencias/> [Consultada el 14 de junio del 2016]
- Figueroa, G. (2010). Manual Administrativo de Procedimiento. *Permiso para ejercer el comercio en la vía pública*. Álvaro Obregón.
- García, E. et al. (2009). El arte de la panadería mexicana. Sitio Web disponible en: http://panaderiasselecta.blogspot.mx/2009/11/introduccion_27.html. [Consultada el 14 de junio del 2016]
- García, V. (1989). *Las panaderías, sus dueños y trabajadores: Ciudad de México, siglo XVIII*. México. Ciesas. pp. 50,76, 82.
- García, P. (2012). *La alimentación de los mexicanos. Cambios sociales y económicos, y su impacto en los hábitos alimenticios*. México. Canacindra. p.20
- Hernández Chávez, L. (1986). *La producción del pan de sal en México y su problemática*. Tesis de titulación. UNAM. México.
- Hernández, K. (12 de septiembre del 2011). Abre una panadería. *Pyme empresario*. Sitio web disponible a través de internet en: www.pymempresario.com/2011/09/abre-una-panaderia/ [Consultada el 25 de julio del 2016]
- Hernández, L. (22 de septiembre del 2014). Food Trucks de DF, irregularidad a la carta. *Diario de México*. Sitio web disponible en la página: <http://www.diariodemexico.com.mx/food-trucks-de-df-irregularidad-a-la-carta/> [Consultada el 25 de julio del 2016]
- Herrerías, G., Hernández, R. (1998). Amaranto: historia y promesa Tehuacán: Horizonte del Tiempo, 1, Patrimonio Histórico de Tehuacán A. C. México. p.11
- Instituto Nacional de la Economía Social, INAES (2012). Guía Empresarial de Panificación.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía, INEGI (2009). Micro, pequeña, mediana y gran empresa: Estratificación de los establecimientos. Sitio web disponible a través de internet en:

http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/proyectos/censos/ce2009/pdf/Mono_Micro_peque_mediana.pdf [Consultada el 17 de agosto del 2016]

-Instituto Nacional de Estadística y Geografía, INEGI (2013). Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares 2013. Engasto.

Sitio Web disponible a través de internet en: http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/proyectos/encuestas/hogares/regulares/engasto/2013/doc/engasto13_catalogo.pdf [Consultada el 17 de agosto del 2016]

-López, J. (15 de septiembre del 2013). 5 trámites para abrir tu negocio en regla. *Forbes México*. Sitio web disponible a través de internet en:

<http://www.forbes.com.mx/5-tramites-para-abrir-tu-negocio-en-regla/>
[Consultada el 17 de agosto del 2016]

-Montoya, G. et al. (2009). El arte de la panadería mexicana.

Sitio web disponible a través de internet en: <http://panaderiaselecta.blogspot.mx/>
[Consultada el 7 de septiembre del 2016]

- Morales, L. (1997). *El pan y sus molinos en la Puebla de los Ángeles*. Puebla, Puebla, México. Secretaría General. Archivo General Municipal.p.18

-NMX-F-521-1992. Norma Mexicana (1992). Alimentos. Productos de Panificación. Clasificación y Definiciones.

-NOM-247-SSA1-2008. Norma Oficial Mexicana (2008). Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

-NOM-251-SSA1-2009. Norma Oficial Mexicana (2009). Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

-Ortega, J. et al. (2013). Inocuidad Alimentaria en la Producción Avícola. Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán. UNAM. p.1.

-Panaderías apagan sus hornos por IEPS: CANAINPA, (26 de abril del 2015). *El Economista*. Sitio web disponible a través de internet en: <http://eleconomista.com.mx/canainpa> [Consultada el 7 de septiembre del 2016]

-Paz, M. (12 de mayo del 2015). Foodtrucks, en el limbo legal. *Diario de México* Sitio web disponible en: <http://www.diariodemexico.com.mx/foodtrucks-en-el-limbo-legal/> [Consultada el 7 de septiembre del 2016]

-Perlmutter, D. (2014). *Cerebro de pan*. México. Grijalbovital. p. 17.

-Pineda, A. (21 de julio del 2015). Ley para regular food trucks, atorada en la ALDF. *El empresario mx*. Sitio web disponible en la página: <http://elempleado.mx/actualidad/ley-regular-cocinas-rodantes-atorada-aldf> [Consultada el 7 de septiembre del 2016]

-Pineda, A., (21 de julio del 2015). Check list para armar tu food truck. *El empresario mx*. Sitio web disponible en la página: <http://elempleado.mx/actualidad/check-list-armar-tu-food-truck> [Consultada el 7 de septiembre del 2016]

-Plata, J. (Septiembre, 2016). Gluten al ataque. *Cómo ves? Revista de Divulgación de la Ciencia de la Universidad Nacional Autónoma de México*, 214, pp.28-29.

- Proyecto de Ley que regula el comercio de comida preparada a través de sus estructuras móviles sobre ruedas en el Distrito Federal, 2013.

-Reglamento de la Agencia de Protección Sanitaria del Distrito Federal, 2010, art.5. Sitio web disponible en la página:

<http://www.ordenjuridico.gob.mx/Documentos/Estatal/Distrito%20Federal/wo55928.pdf> [Consultada el 7 de septiembre del 2016]

-Richardson, S. (2004). *Enciclopedia de la Salud*. Barcelona, España. Amat. p. 384.

-Scade, J. (1981). *Cereales*. Zaragoza, España. Acribia. pp. 38-44.

-Soto, X. (17 de octubre del 2014). Emprende con Food Trucks. *Entrepreneur*. Sitio web disponible en: <https://www.entrepreneur.com/article/267511> [Consultada el 7 de septiembre del 2016]

-Una dulce historia (Abril 1996). *Revista El mundo del pan*, 9, 116, pp.26- 27.

-Villafranco, G. (26 de diciembre del 2014). Food Trucks, tendencia culinaria sobre ruedas. *Forbes*. Sitio web disponible en: <http://www.forbes.com.mx/food-trucks-tendencia-culinaria-sobre-ruedas/#gs.gY7uKKE> [Consultada el 7 de septiembre del 2016]

Listado de Figuras.	Pág.
Figura 1. Brotes en los que se han identificado el alimento involucrado.....	5
Figura 2. Códice Florentino.....	16
Figura 3. Maestro panadero.....	16
Figura 4. Pintadera poblana colonial.....	17
Figura 5. Duerno.	17
Figura 6. Motín de los pambazos.....	18
Figura 7. Elaboración de pan blanco.....	18
Figura 8. Venta de pan de mostrador.....	19
Figura 9. Autoservicio de pan.....	19
Figura 10. Estratificación por sectores.....	22
Figura 11. Panaderías y puntos de venta en autoservicios.....	22
Figura 12. Volumen de ventas de pan blanco e integral (miles de toneladas).....	23
Figura 13. Toneladas de volumen ventas pan de dulce.....	24
Figura 14. Valor de ventas de pan de dulce (millones de pesos del 2014).....	24
Figura 15. Estratificación de gastos en bolillo, telera o baguette.....	25
Figura 16. Estratificación de gastos en pan de caja, tostado, integral, hot dog y hamburguesas.....	26
Figura 17. Estratificación de gastos pan de dulce a granel.....	27
Figura 18. Estratificación de gastos en pastelillos y pan de dulce empaquetados.....	28
Figura 19. Mandil roto.....	35
Figura 20. Botas desgastadas.....	35
Figura 21. Personal sin cofia y cubrebocas.....	35
Figura 22. Bebidas en área productiva.....	35

Listado de Figuras	Pág.
Figura 23. Bebidas en área de materia prima.....	35
Figura 24. Uñas.....	36
Figura 25. Trabajadoras maquillándose antes de entrar a zonas productivas.....	36
Figura 26. Bolígrafos desprendibles.....	36
Figura 27. Pertenencias en áreas productivas junto con comida.....	37
Figura 28. Personal operativo fumando en el baño.....	37
Figura 29. Sin registro de visitas.....	37
Figura 30. Piso deteriorado.....	37
Figura 31. Paredes desgastadas.....	37
Figura 32. Ventana sin protección.....	38
Figura 33. Puerta sin protección.....	38
Figura 34. Sanitarios en mal estado.....	38
Figura 35. Servidor de toallas roto.....	38
Figura 36. Pasillo sin limpiar.....	38
Figura 37. Residuos de alimentos en corredores.....	38
Figura 38. Determinación de pH.....	39
Figura 39. Determinación microbiológica.....	39
Figura 40. Residuos de comida en drenaje.....	39
Figura 41. Cables de luz expuestos.....	39
Figura 42. Iluminaria sin protección.....	39
Figura 43. Botes de basura inadecuados.....	40
Figura 44. Lugar inadecuado para los botes.....	40
Figura 45. Báscula sin mantenimiento.....	40
Figura 46. Guantes sin lugar asignado.....	40
Figura 47. Utensilios desacomodados.....	40
Figura 48. Batidoras sucias.....	40

Listado de Figuras	Pág.
Figura 49. Mesa de material inadecuado.....	41
Figura 50. Repisas de madera en producción.....	41
Figura 51. Manteca encima de un cartón.....	41
Figura 52. Palo de madera para la telera.....	41
Figura 53. Recipientes con residuos de comida.....	41
Figura 54. Moldes oxidados.....	41
Figura 55. Engrasado inadecuado.....	42
Figura 56. Termómetro descompuesto.....	42
Figura 57. Fuga de aceite.....	42
Figura 58. Fuga de agua en bomba.....	42
Figura 59. Caja sucia.....	42
Figura 60. Difusores sucios.....	42
Figura 61. Congelador sucio.....	43
Figura 62. Congelador oxidado.....	43
Figura 63. Espiguero sucio.....	43
Figura 64. Materia prima rota.....	44
Figura 65. Materia prima contaminada.....	44
Figura 66. Materia prima con producto semiprocesado.....	44
Figura 67. Área de producción sucia.....	44
Figura 68. Cocina sucia.....	44
Figura 69. Producto terminado mal empacado.....	45
Figura 70. Productos químicos de limpieza en cámara de refrigeración.....	45
Figura 71. Producto semiprocesado sin cubrir.....	45
Figura 72. Mal almacenamiento en cámaras.....	45
Figura 73. Alimentos sin cubrir.....	46
Figura 74. Producto contaminado sin identificar.....	46
Figura 75. Contenedores a ras de piso.....	46

Listado de Figuras	Pág.
Figura 76. Hielo en contacto directo con el piso.....	46
Figura 77. Contenedores sin identificar.....	46
Figura 78. Espigueros sucios.....	47
Figura 79. Espigueros sin mantenimiento.....	47
Figura 80. Espiguero con residuos secos.....	47
Figura 81. Vehículo sucio.....	48
Figura 82. Vehículo con empaques sin limpiar.....	48
Figura 83. Producto terminado tocando paredes del vehículo.....	48
Figura 84. Transporte del producto final con químicos.....	48
Figura 85. Escoba sucia y con residuos de comida.....	48
Figura 86. Trapo sucio.....	48
Figura 87. Jaladores sucios.....	49
Figura 88. Fibras con residuos de comida.....	49
Figura 89. Tapetes antiderrapantes sucios.....	49
Figura 90. Ambulantaje de pan.....	54
Figura 91. Venta de pan en vía pública.....	54
Figura 92. Food truck.....	57
Figura 93. Food truck de pan.....	57
Figura 94. Diseño de Food trucks.....	58
Figura 95. Check list para food truck.....	59
Figura 96. Art. 23°. Ley que regula el comercio de comida preparada a través de sus estructuras móviles sobre ruedas en el Distrito Federal.....	68
Figura 97. Artículo 15°.....	69
Figura 98. Incubadoras.....	77
Figura 99. Incubadoras de la red UNAM.....	77
Figura 100. Requisitos internos en unidades móviles de alimentos.....	78
Figura 101. Requisitos exteriores de la unidad móvil de comida	

sobre ruedas.....79

Figura 102. Requisitos interiores de la unidad móvil de comida

sobre ruedas.....79

Tabla 1. Enfermedades intestinales atribuibles al consumo de alimentos.....	4
Tabla 2. Clasificación de pan por su composición.....	12
Tabla 3. Clasificación de pan por método de producción.....	12
Tabla 4. Clasificación de pan por características de grupo.....	12
Tabla 5. Establecimientos con actividad de panificación 2014.....	21
Tabla 6. Ventas de pan industrial blanco e integral.....	23
Tabla 7. Ventas de pan industrial dulce.....	24
Tabla 8. Poder Adquisitivo.....	29
Tabla 9. Requisitos para apertura de un negocio.....	52
Tabla 10. Clasificación del ambulante.....	55
Tabla 11. Listado de algunas problemáticas generadas por la venta de comida ambulante.....	56
Tabla 12. Resumen de requisiciones a APS.....	66
Tabla 13. Propuestas de mejora a la microempresa.....	75

ANEXOS

ANEXO A

SEGUNDA SECCION

SECRETARIA DE SALUD

NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-247-SSA1-2008, PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. METODOS DE PRUEBA.

MIGUEL ANGEL TOSCANO VELASCO, Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en el artículo 39 fracción XXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4o. de la Ley Federal del Procedimiento Administrativo; 3o. fracciones XXIV, 13 apartado A, fracciones I y II, 17 bis fracciones II y III, 17 bis2, 114, 115, fracción VII, 194 fracción I, 197, 199, 201, 205, 210, 212, 215 fracción I, 216 de la Ley General de Salud; 38 fracción II, 40 fracciones I, II y XI, 41, 43, 46, 47 fracciones III y IV de la Ley Federal de Metrología y Normalización; 28 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 1o. fracción VII, 4o., 8o., 13, 15, 25, 30, 112, 113, 116, y quinto transitorio del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 2o. inciso C, fracción X y 36 del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud; 3o. fracción I inciso C y fracción II, 10 fracciones IV y VIII y 12 fracción III del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, me permito ordenar la publicación en el Diario Oficial de la Federación de la Norma Oficial Mexicana NOM-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

CONSIDERANDO

Que en cumplimiento a lo previsto en el artículo 46 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, el Subcomité de Productos y Servicios presentó en el año de 2005 al Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, el anteproyecto de norma oficial mexicana.

Que con fecha 2 de junio de 2008, en cumplimiento del acuerdo del Comité y lo previsto en el artículo 47 fracción I, de la Ley federal sobre Metrología y Normalización, se publicó el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-247-SSA1-2005, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba, en el Diario Oficial de la Federación, a efecto que dentro los sesenta días naturales posteriores a dicha publicación, los interesados presentarán sus comentarios al Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario.

Que con fecha previa, fueron publicadas en el Diario Oficial de la Federación, las respuestas a los comentarios recibidos por el mencionado Comité, en los términos del artículo 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Que en atención a las anteriores consideraciones, contando con la aprobación del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, se expide la siguiente:

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-247-SSA1-2008, PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. METODOS DE PRUEBA

PREFACIO

En la revisión de la presente Norma participaron los siguientes organismos e instituciones:

SECRETARIA DE SALUD

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA

INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MEDICAS Y DE NUTRICION "SALVADOR ZUBIRAN"

PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA MODERNA, S.A. DE C.V.
DEUTSCHE QUIMICA, S.A. DE C.V.
MUHLENICHEMIE GMBH
UNILEVER DE MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
COMPAÑIA NESTLE, S.A. DE C.V.
KELLOGG COMPANY MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
GRUPO ALTEX S.A. DE C.V.
GRUPO TRIMEX S.A. DE C.V.
MOLINO DE TRIGO EL PILAR, S.A. DE C.V.
PROBST, S.A. DE C.V.
DSM NUTRITIONAL PRODUCTS MEXICO, S.A. DE C.V.
CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA MOLINERA DE TRIGO
GRUPO MAIZ INDUSTRIALIZADO, S.A. DE C.V.
FABRICA DE HARINAS ELIZONDO, S.A. DE C.V.
CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACION
CAMARA NACIONAL DE MAIZ INDUSTRIALIZADO
ASOCIACION MEXICANA DE INDUSTRIALES DE GALLETAS Y PASTAS
KRAFT FOODS DE MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.

INDICE

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION
 2. REFERENCIAS
 3. DEFINICIONES
 4. SIMBOLOS Y ABREVIATURAS
 5. ESPECIFICACIONES SANITARIAS
 - 5.1 GENERALES
 - 5.2. ESPECIFICAS
 - 5.2.1 TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE CEREALES DESTINADOS PARA CONSUMO HUMANO
 - 5.2.2 HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS
 - 5.2.3 ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS, O SUS MEZCLAS
 - 5.2.4 PRODUCTOS DE PANIFICACION
 6. MUESTREO
 7. METODOS DE PRUEBA
 8. ETIQUETADO
 9. ENVASE Y EMBALAJE
 10. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES
 11. BIBLIOGRAFIA
 12. OBSERVANCIA DE LA NORMA
 13. VIGENCIA
 14. ANEXOS
- APENDICES NORMATIVOS
- Apéndice Normativo A: Aditivos para alimentos
 - Apéndice Normativo B: Muestreo de cereales
 - Apéndice Normativo C: Métodos de prueba

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el transporte y almacenamiento de cereales destinados para consumo humano, así como el proceso de las harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, de sémolas o semolinas o sus mezclas y los productos de panificación.

1.2 No son objeto de esta norma, las botanas y los alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad.

1.3 Esta Norma Oficial Mexicana establece los nutrimentos que se deben adicionar y restituir en las harinas de trigo y de maíz nixtamalizado y su nivel de adición, exceptuándose las utilizadas para: frituras, como texturizantes o espesantes y base para harinas preparadas.

1.4 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dedican al proceso o importación de los productos objeto de esta Norma destinados a los consumidores en el Territorio Nacional.

2. Referencias

Esta norma se complementa con las siguientes normas oficiales mexicanas o las que la sustituyan:

- Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-028-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos fitosanitarios y especificaciones para la importación de granos y semillas, excepto para siembra.
- NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-120-SSA1-1994, Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.
- Modificación a la NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.

3. Definiciones

Para fines de esta norma se entiende por:

3.1 Adicionar, añadir uno o más nutrimentos, contenidos o no normalmente en el producto.

3.2 Aditivo, cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al alimento con fines tecnológicos (incluidos los organolépticos) en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del alimento o un elemento que afecte a sus características. Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

3.3 Aflatoxinas, a los metabolitos secundarios producidos por hongos *Aspergillus flavus*, *Aspergillus parasiticus* y *Aspergillus nomius*, que tienen efectos tóxicos y cancerígenos en animales, incluido el hombre.

3.4 Alimento, cualquier sustancia o producto, sólido o semisólido, natural o transformado que proporciona al organismo elementos para su nutrición.

3.5 Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición, a los productos a los que se les han introducido cambios por adición, disminución o eliminación de uno o más de sus nutrimentos, tales como hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas y minerales, y que forman parte de la dieta habitual.

3.6 Alimentos preparados a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, a los productos alimenticios, elaborados a base de granos de cereales u otros granos y semillas comestibles, enteros o sus partes o molidos (harinas, sémolas o semolinas), preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente o previa cocción, adicionados o no de aditivos y de otros ingredientes opcionales. Estos productos se pueden preparar por procesos tales como: inflado, laminado, recubrimiento, tostado, extruido, aglomeración u otros.

3.7 Azúcares, todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento o bebida no alcohólica.

3.8 Biodisponibilidad, propiedad de un nutrimento que indica la proporción de éste que es absorbida y utilizada por el organismo a partir de un alimento cuantificada por métodos experimentales reconocidos.

3.9 Cereales, a los granos comestibles de ciertas plantas pertenecientes a la familia de las gramíneas de un solo cotiledón tales como: trigo, maíz, arroz, avena, centeno, cebada, sorgo y amaranto, entre otros.

3.10 Coadyante de elaboración, a la sustancia o materia, excluidos aparatos, utensilios y aditivos, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí misma, y se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, que puede dar lugar a la presencia no intencionada pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

3.11 Cobertura, al ingrediente que se adiciona al producto de panificación de forma que lo cubra total o parcialmente.

3.12 Consumidor, persona física o moral, que adquiere o disfruta como destinatario final productos preenvasados. No es consumidor quien adquiera, almacene o utilice alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, con objeto de integrarlos en proceso de producción, transformación, comercialización o prestación de servicios a terceros.

3.13 Dosis, al contenido de un principio activo de cada componente en la fórmula de las premezclas de micronutrientes, independientemente del peso del compuesto químico que lo contiene y que ha sido recomendado.

3.14 Embalaje, material que envuelve, contiene y protege los productos preenvasados, para efectos de su almacenamiento y transporte.

3.15 Envase o envase primario, cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto preenvasado para su venta al consumidor.

3.16 Envase colectivo o múltiple, cualquier recipiente o envoltura en el que se encuentran contenidos dos o más unidades iguales o diferentes de productos preenvasados, destinados para su venta al consumidor en dicha presentación.

3.17 Etiqueta, cualquier rótulo, marbete, descripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve adherida o sobrepuesta al envase del producto preenvasado o cuando no sea posible por las características del producto, al embalaje.

3.18 Fecha de caducidad, a la fecha límite en que se considera que un producto preenvasado almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante, reduce o elimina las características sanitarias que debe reunir para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.

3.19 Fecha de consumo preferente, fecha en la que, almacenado bajo condiciones sugeridas por el responsable del producto, expira el periodo durante el cual el producto preenvasado es comercializable y mantiene las cualidades específicas se le atribuyen tácita o explícitamente, pero después de la cual el producto preenvasado puede ser consumido.

3.20 Galleta, al producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo u otros cereales, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, con o sin relleno, adicionada o no de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación, modelado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

3.21 Grano entero, cereal de granos intactos que al someterse a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado entre otros conserva sus principales componentes anatómicos y están presentes en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original, logrando esto de manera natural o a través de medios tecnológicos.

3.22 Harina o Harina de trigo, a la obtenida de la molienda del trigo del grano maduro, entero, quebrado, y seco del género *Triticum*, L; de las especies *T. vulgare*, *T. compactum* y *T. durum* o mezclas de éstas, limpio, en el que se elimina gran parte del salvado y germen y el resto se tritura hasta obtener un grano de finura adecuada.

3.23 Harina de arroz, al producto resultante de la molienda del grano de arroz; maduro, limpio, entero o quebrado y seco de la especie *Oriza sativa*, L; blanco o ligeramente amarillento, el cual puede presentarse con o sin pericarpio, sin glumas y pulido.

3.24 Harina de avena, al producto resultante de la molienda del grano de avena; maduro, limpio, entero y seco de la especie *Avena sativa*, L; y que además está libre de sus envolturas celulósicas.

3.25 Harina de cebada, al producto resultante de la molienda del grano de cebada; maduro, limpio, entero y seco de la especie *Hordeum vulgare*.

3.26 Harina de centeno, al producto resultante de la molienda del grano de centeno; maduro, limpio, entero y seco, de la especie *Secale cereale*; sin envolturas celulósicas.

3.27 Harina de cereales, al producto resultante de la mezcla de 2 o más, cereales o harinas de cereales.

3.28 Harina de grano entero, al producto obtenido de la molienda del grano de cereal que conserva la cáscara y sus otros constituyentes en una proporción relativa similar a la del grano intacto original, lográndose esto ya sea de manera natural o por medios tecnológicos.

3.29 Harina de maíz, al producto resultante de la molienda húmeda o seca de los granos de maíz; maduro, limpio y seco del género *Zea*, L; especies *Z. mays* y otras.

3.30 Harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.

3.31 Harina integral, al producto obtenido de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y sus otros constituyentes.

3.32 Información o etiquetado nutrimental, relación o enumeración del contenido de nutrimentos de un alimento o bebida no alcohólica preenvasado. Comprende dos aspectos:

- a) Información nutrimental básica.
- b) Información nutrimental complementaria.

3.33 Ingredientes opcionales, a los que se pueden adicionar al producto, tales como azúcares naturales, mieles, frutas u otros productos comestibles, sus mezclas o derivados.

3.34 Inocuo, lo que no hace o causa daño a la salud.

3.35 Límite máximo, a la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, radionúclidos, biotoxinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides que no se deben exceder en un alimento, bebida o materia prima.

3.36 Lote, a la cantidad de un producto, elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas.

3.37 Maíz nixtamalizado o nixtamal, al maíz sano y limpio que ha sido sometido a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal), u otro material alcalino.

3.38 Materia extraña, al material orgánico o inorgánico, ligero o pesado, cuya presencia en el producto no es deseable y que por arriba de un límite máximo se estima contaminante, considerándose entre otros: excretas, pelos de cualquier especie, fragmentos de insectos, material plástico y otros objetos.

3.39 Metal pesado o metaloide, a los elementos químicos que causan efectos indeseables en el metabolismo aun en concentraciones bajas. Su toxicidad depende de las dosis en que se ingieran así como de su acumulación en el organismo.

3.40 Métodos de prueba, a los procedimientos analíticos utilizados en el laboratorio para comprobar que un producto satisface las especificaciones que establece esta Norma.

3.41 Mezcla de Vitaminas y Minerales o premezclas, al conjunto de nutrimentos que se deben adicionar, en los términos y cantidades especificados para cada caso.

3.42 Molienda o molturación, al mecanismo mediante el cual los granos de los cereales son triturados y reducidos a partículas de diversos tamaños, separables entre sí por medios mecánicos.

3.43 Muestra, al número total de unidades de producto provenientes de un lote y que representan las características y condiciones del mismo.

3.44 Nutrimento, cualquier sustancia incluyendo a las proteínas, grasas o lípidos, carbohidratos o hidratos de carbono, agua, vitaminas y minerales consumidos normalmente como componente de un alimento o bebida no alcohólica que:

- a) proporciona energía; o
- b) es necesario para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o
- c) cuya carencia haga que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

3.45 Pan blanco, al producto que resulta de hornear una masa obtenida de harina fermentada, agua y sal, acondicionadores y mejoradores de masa, adicionado o no de aceites y grasas comestibles, leche, otros ingredientes y aditivos para alimentos.

3.46 Pan de harina integral, al producto que resulta de la panificación de la masa fermentada, preparada con mezclas de harina de trigo integrales, harinas de cereales integrales o harina de leguminosas, agua, sal, azúcares, grasas comestibles, otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos.

3.47 Pan dulce, al producto que puede ser elaborado con harina, agua, huevo, azúcares, grasas o aceites comestibles, levaduras, al que se le pueden o no incorporar aditivos para alimentos, frutas en cualquiera de sus presentaciones, sal y leche; amasado, fermentado, moldeado y cocido al horno o por fritura en grasas o aceites comestibles.

3.48 Pasta, producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación.

3.49 Pastel o panqué, al producto que se somete a batido y horneado, preparado con harinas de cereales o leguminosas, azúcares, grasas o aceites, leudante y sal; adicionada o no de huevo y leche, crema batida, frutas y otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos.

3.50 Pay, al producto elaborado con harina de cereales o galleta molida, azúcares, agua y sal, con o sin leudante, grasas o aceites comestibles, fruta, crema pastelera, ingredientes opcionales y aditivos para alimentos; moldeado en forma de corteza para contener un relleno dulce o salado, puede ser cubierto horneado, frito o congelado.

3.51 Plaguicidas, a cualquier sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o mitigar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o del ambiente, excepto la que exista sobre o dentro del ser humano y los protozoarios, virus, bacterias, hongos y otros microorganismos similares sobre o dentro de los animales.

3.52 Prácticas de Higiene, medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos.

3.53 Proceso, al conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de productos.

3.54 Producto a granel, al producto que debe pesarse, medirse o contarse en presencia del consumidor por no encontrarse preenvasado al momento de su venta.

3.55 Productos de bollería, a los que son cocidos por horneado de la masa fermentada preparada con harina de trigo, u otros cereales, agua, sal, azúcares, grasas comestibles, leudante, aditivos para alimentos e ingredientes opcionales.

3.56 Productos de panificación, a los obtenidos de las mezclas de harinas de cereales o harinas integrales o leguminosas, agua potable, fermentados o no, que pueden contener: mantequilla, margarina, aceites comestibles, grasas vegetales, sal, leudantes, polvo de hornear y otros aditivos para alimentos, especias y otros ingredientes opcionales tales como, azúcares, mieles, frutas, jugos, granos y semillas comestibles, entre otros; sometidos a proceso de horneado, cocción o fritura; con o sin relleno o con cobertura, pueden ser mantenidos a temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación según el caso.

3.57 Producto preenvasado, los alimentos y bebidas no alcohólicas que cuando son colocados en un envase de cualquier naturaleza en ausencia del consumidor y la cantidad de producto contenida en él no puede ser alterada, al menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.

3.58 Restitución se entiende la adición, a un alimento, de un nutriente o nutrientes, que se hayan perdido en el curso de unas buenas prácticas de fabricación o durante los procedimientos normales de almacenamiento y manipulación, en cantidades tales que den lugar a la presencia en el alimento de las concentraciones de nutriente o nutrientes presentes en la parte comestible del alimento antes de su elaboración, almacenamiento o manipulación.

3.59 Refrigeración, al método de conservación físico con el cual se mantiene el producto a una temperatura máxima de 7°C (280 K).

3.60 Relleno, al ingrediente agregado antes o después del horneado y que se encuentra en la parte interna o entre dos o más unidades de los productos de panificación.

3.61 Sémolas o semolinas, a las fracciones de granulometría diferentes a las de las harinas derivadas de la molienda de cereales, libre de tegumentos y germen.

3.62 Semillas comestibles, a las que se consumen de forma directa o se utilizan en la elaboración de otros productos, como: leguminosas, semillas de calabaza y girasol, entre otras.

4. Símbolos y abreviaturas

Cuando en esta norma se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas se entiende por:

AF	aflatoxinas
Alc.Vol.	alcohol volumen
As	arsénico
BPF	buenas prácticas de fabricación
CE	coeficiente de extinción
Cd	cadmio
cm	centímetro
cSt	centistoke
C.I.	color index
ε	constante de proporcionalidad
°C	grado Celsius
IDR	Ingesta Diaria Recomendada

K	grado Kelvin
g	gramo
h	hora
=	igual
Kcal	kilocaloría
kg	kilogramo
kJ	kilojoule
L	levógiro
LMR	límite máximo residual
±	más-menos
>	mayor que
<	menor que
≤	menor o igual a
HPLC	cromatografía líquida de alta resolución
µg	microgramo
m	metro
mg	miligramo
ml	mililitro
µl	microlitro
µm	micrómetro
mm	milímetro
m/m	masa masa
MM	milimolar
min	minuto
M	molar
N	normal
ng	nanogramo
nm	nanómetro
NMP	número más probable
No	número
Ø	diámetro
p	peso
Pb	plomo
PBS	solución amortiguadora de fosfatos
pH	potencial de hidrógeno
p/p	peso peso
p/v	peso volumen
spp	cualquier especie
ton	toneladas
ton/min	toneladas por minuto
v/v	volumen volumen
X	poder de resolución
/	por
x	por
%	por ciento
UFC	unidades formadoras de colonias
v	volumen

Cuando en la presente norma se mencione a:

Acuerdo, debe entenderse que se trata del Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios y sus modificaciones.

CICOPLAFEST, debe entenderse que se trata de la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas.

Ley, debe entenderse que se trata de la Ley General de Salud

Reglamento, debe entenderse que se trata del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

Secretaría, debe entenderse que se trata de la Secretaría de Salud.

5. Especificaciones sanitarias

5.1 Generales.

Las materias primas que se empleen para la elaboración de los productos objeto de esta norma, deben cumplir con lo establecido en el Reglamento y las Normas Oficiales Mexicanas correspondientes.

5.1.1 En el proceso de los productos objeto de esta Norma, se deben aplicar las prácticas de higiene y sanidad establecidas en la NOM-120-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.

5.1.2 El agua que se utilice en el proceso deberá cumplir con el límite permisible de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales establecidos en la NOM-127-SSA-1-1994 señalada en el apartado de referencias.

5.1.3 Los productos objeto de esta norma con modificaciones en su composición, deben sujetarse a lo establecido en el Reglamento y en la NOM-086-SSAI-1994, señalada en el apartado de referencias

5.1.4 El proveedor de las materias primas, las unidades de transporte y los establecimientos en donde se procesen o comercialicen los productos objeto de esta Norma, cada uno en el ámbito de su responsabilidad, sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

5.2 Específicas

5.2.1 Transporte y almacenamiento de cereales destinados para consumo humano.

5.2.1.1 Las unidades de transporte deben someterse a limpieza, hasta eliminar suciedad, residuos vegetales, tierra, excretas, restos de animales, fauna nociva, telarañas, productos químicos, sus envases, o cualquier producto o sustancia nociva para el producto.

5.2.1.2 Cereales de importación deben sujetarse a lo que se establece en la NOM-028-FITO-1995, señalada en el apartado de referencias.

5.2.1.3 Las bodegas y almacenamiento en intemperie deben dar aviso de funcionamiento conforme lo indica el artículo 200 bis de la Ley mediante trámite SSA-04-001-A Aviso de funcionamiento, además de cumplir con lo siguiente:

i) Establecer por escrito, en su caso, los lugares en los que se almacenarán cereales que rebasen el límite máximo de AF señalado en esta Norma.

ii) En el caso de los almacenamientos en intemperie, deben contar con dispositivos que eviten el contacto de los cereales con el suelo y contar con termopares. Los contenedores no deben presentar filtraciones o roturas.

iii) Las bodegas deben ser edificios provistos de paredes, pisos y puertas, techados o que puedan ser cubiertos, en los que no deben existir goteras, nidos, fisuras o puertas en mal estado. Asimismo deben contar con termopares y estar colocados en diferentes puntos del almacén para el monitoreo de la temperatura.

iv) Durante el almacenamiento:

iv.1) No deben almacenarse en la misma bodega cereales con concentraciones mayores de 20 µg/kg de AF.

iv.2) Durante la recepción, el grano debe ser secado a la brevedad hasta alcanzar una humedad menor o igual 14,5 %, misma que se debe conservar o disminuir durante todo el tiempo que permanezca almacenado.

iv.3) Se permite la aplicación a los cereales de fungistato, siempre y cuando se emplee de acuerdo con las instrucciones del fabricante especificadas en la etiqueta.

iv.4) Los cereales no podrán estar en contacto directo con el piso.

v) Contaminantes.

Determinación	Límite máximo
Aflatoxinas	20 µg/kg

vi) Para efectos de control, el almacenamiento debe documentarse en bitácoras o registros de manera que garantice los requisitos establecidos en la Tabla 1. Los registros o bitácoras incluyendo los que se elaboren por medios electrónicos deben:

- vi.1) Contar con respaldos que aseguren la veracidad de la información y un procedimiento para la prevención de acceso y correcciones no controladas.
- vi.2) Conservarse por lo menos durante un año y estar a disposición de la autoridad sanitaria cuando así lo requiera.
- vi.3) El diseño del formato queda bajo la responsabilidad del particular.

Tabla 1. Información mínima de las bitácoras o registros

Registro de:	Información
Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> a) Lugares donde se almacenarán los cereales que rebasen el límite máximo. b) Origen de los productos. c) Fechas de recepción y de movilización de los productos. d) Localización de los puntos de calentamiento (en su caso).
Análisis del producto	<ul style="list-style-type: none"> a) Físicos del grano: <ul style="list-style-type: none"> - Porcentaje de humedad. - Porcentaje de grano dañado. - Porcentaje de plagas. - Temperatura. - Resultados. - Fechas. b) Aflatoxinas: <ul style="list-style-type: none"> - Resultados. - Zonas muestreadas. - Fechas. - Método(s) utilizado(s).

5.2.2 Harinas de cereales, sémolas o semolinas

Los cereales que se empleen como materia prima en la elaboración de los productos objeto de este apartado deben ajustarse a la siguiente disposición:

5.2.2.1 El productor de grano, el comercializador del mismo y el industrial, cada uno en el ámbito de su responsabilidad deben observar que los plaguicidas que se empleen en el tratamiento de granos y semillas almacenados, en medios de transporte, en áreas de almacenamiento, espacios vacíos y para el control de roedores, así como para la desinfestación y protección de granos almacenados a granel o en costales, cumplan con los límites de uso y no excedan los niveles máximos residuales establecidos en el Catálogo de Plaguicidas de la CICOPLAFEST.

5.2.2.2 Los productos objeto de este apartado, además de sujetarse a lo establecido en el Reglamento deben cumplir con las siguientes especificaciones:

5.2.2.3 Físicas

Determinación	Límite máximo
Humedad	15%
Materia extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.

5.2.2.4 Microbiológicas

	Mesofílicos aerobios UFC/g	Coliformes Totales UFC/g	Hongos UFC/g
Harina de trigo, sémolas o semolinas	50,000	NA	300
Harina de maíz	100,000	100	1000
Harina de maíz nixtamalizada	50,000	100	1000
Harina de centeno	100,000	100	200
Harina de cebada	100,000	100	200
Harina de avena	50,000	50	100
Harina de arroz	100,000	100	200
Harinas integrales	500,000	500	500
Harinas integrales de trigo	500,000	NA	NA

NA = No Aplica

5.2.2.5 Contaminantes

Determinación	Límite máximo µg / kg
Aflatoxinas	20
Aflatoxinas para harina de maíz nixtamalizado	12

5.2.2.6 Los productos objeto de este apartado deberán someterse a análisis para las determinaciones de Pb y Cd periódicamente para efectos de monitoreo. Los niveles de referencia (informativos) se establecen en el siguiente cuadro.

Metales Pesados	Límite máximo mg/kg
Plomo (Pb)	0,5
Cadmio (Cd)	0,1

5.2.2.7 Especificaciones nutrimentales

i) Las harinas de trigo y de maíz nixtamalizado deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación.

Nutrimento	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Tiamina (vitamina B ₁)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (vitamina B ₂)	3	Riboflavina
Niacina (vitamina B ₃)	35	Nicotinamida

ii) Las harinas de trigo y de maíz nixtamalizado deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación.

Nutrimento	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Acido fólico	2	Acido fólico
Hierro (como ión ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Oxido de zinc

ii.1) Cuando se utilice sulfato ferroso como fuente de hierro, el aporte debe ser de 31,61% como ión ferroso; si se utiliza fumarato ferroso el aporte será de 31,4%

ii.2) Cuando se utilice óxido de zinc como fuente de zinc, el aporte del mismo corresponderá al 79,54%.

ii.3) Se podrán utilizar otras fuentes de hierro y zinc, siempre que la cantidad biodisponible sea, al menos, equivalente a la de las fuentes recomendadas.

iii) Quedan exentas de la restitución y adición de micronutrientes los siguientes productos:

iii.1) Harinas para uso industrial distinto al consumo humano.

iii.2) Las sémolas y semolinas para pastas, en las que la restitución y adición podrá hacerse en la elaboración de la pasta, debiendo cumplir con los mismos niveles de adición; excepto para zinc.

iv) Para efectos de control, los establecimientos que procesan harinas de trigo y de maíz nixtamalizado deberán contar con la siguiente información relativa a la restitución y adición de nutrientes:

iv.1) Procedimientos escritos del proceso de restitución y adición y de los controles aplicados para garantizar su eficiencia, incluidas las medidas correctivas que se aplicarán en caso de desviaciones.

iv.2) Registro de las variables críticas del proceso que demuestren que se cumplen los procedimientos de restitución y adición, incluyendo reportes de las acciones correctivas aplicadas cuando se detecten desviaciones o incumplimiento de las especificaciones nutrimentales y resultados de análisis de producto terminado (autocontroles).

v) Las premezclas de nutrientes deberán cumplir con lo siguiente:

v.1) La dosis deberá ser suficiente para alcanzar el nivel mínimo de cada nutriente para la restitución y adición en mg/kg de harina.

v.2) El envase debe de garantizar la estabilidad e integridad de los nutrientes, es necesaria la protección a la luz, los materiales deben ser grado alimenticio.

v.3) Para estabilidad y almacenamiento se deben seguir las indicaciones del fabricante, en la especificación, hoja de seguridad y/o certificado de análisis.

vi) Deberá contarse con la evidencia documental que garantice que las harinas que no han sido restituidas y adicionadas serán destinadas para: frituras, como texturizante o espesante o como base para harinas preparadas.

5.2.2.8 Aditivos para alimentos.

Sólo está permitido utilizar los aditivos señalados en el Apéndice Normativo A.

5.2.3 Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas

Los productos objeto de este apartado, deben cumplir con las siguientes especificaciones:

5.2.3.1 Microbiológicas.

Especificaciones	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	10 000 UFC/g
Hongos	300 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
* <i>Salmonella</i> spp en 25 g	negativa

* Sólo para pastas con huevo

5.2.3.2 Deberán someterse a análisis para las determinaciones de Pb y Cd, periódicamente para efectos de monitoreo. Los niveles de referencia se establecen en el cuadro del numeral 5.2.2.6.

5.2.3.3 Materia extraña.

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.

5.2.3.4 Aditivos para alimentos.

Solamente están permitidos los aditivos señalados en el Apéndice Normativo A.

5.2.4 Productos de panificación

5.2.4.1 Con el fin de establecer las especificaciones sanitarias por sus características, los productos objeto de este apartado se clasifican en:

Galletas.

Galletas con relleno o cobertura o sus combinaciones.

Pan blanco.

Pan dulce.

Pan de harinas integrales.

Pastel y panqué.

Pays.

Productos de bollería.

5.2.4.2 Los productos objeto de este apartado, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento deben ajustarse a las siguientes especificaciones:

i) Cuando se emplee alcohol etílico como ingrediente, éste no debe exceder del 1,99% p/p

ii) Microbiológicas.

ii.1) Para el pan blanco, pan de harinas integrales y productos de bollería:

Especificaciones	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	1000 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g

ii.2) Pan dulce:

Especificaciones	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	5000 UFC/g
Coliformes totales	20 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i> *	< 100 UFC/g

* Debe determinarse únicamente en el producto que contenga relleno o cobertura a base de huevo, leche, crema pastelera u otro alimento preparado.

ii.3) Galletas:

Especificaciones	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	3000 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g

ii.4) Galletas con relleno o cobertura o sus combinaciones:

Especificaciones	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	5000 UFC/g
Coliformes totales	20 UFC/g

ii.5) Pasteles, panqués y pays:

Especificaciones	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	10000 UFC/g
Coliformes totales	20 UFC/g
<i>Salmonella spp</i> en 25 g	Negativo
<i>Escherichia coli</i> *	Negativo
<i>Staphylococcus aureus</i> **	100 UFC/g

*Se determinará únicamente bajo situaciones de emergencia sanitaria, cuando la Secretaría de acuerdo al muestreo y los resultados de los análisis microbiológicos detecte la presencia de dicho microorganismo.

** Esta especificación debe determinarse únicamente en pasteles y pays, que contengan relleno o cobertura a base de huevo, leche, crema pastelera u otro alimento preparado.

5.2.4.3 Materia extraña.

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.

5.2.4.4 Los productos objeto de este apartado deberán someterse a análisis para las determinaciones de Pb y Cd periódicamente para efectos de monitoreo. Los niveles de referencia (informativos) se establecen en el cuadro del apartado 5.2.2.6.

5.2.4.5 Aditivos para alimentos.

Solamente están permitidos los aditivos señalados en el Apéndice Normativo A.

6. Muestreo

El procedimiento de muestreo para los productos objeto de esta norma, debe sujetarse a lo que establece la Ley General de Salud.

6.1 El método para el muestreo de los cereales para aflatoxinas, debe llevarse a cabo como se establece en el Apéndice Normativo B.

7. Métodos de prueba

7.1 Para la verificación de las especificaciones de los productos objeto de esta norma, se deben aplicar los métodos de prueba señalados en el Apéndice Normativo C.

8. Etiquetado

Las etiquetas o envases impresos de los productos preenvasados objeto de esta norma, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento, deben cumplir con lo siguiente:

8.1 Requisitos Generales

8.1.1 Los productos objeto de esta norma que hayan sido modificados en su composición, deben sujetarse a lo establecido en el Reglamento y a la NOM-086-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.

8.1.2 Los productos destinados a ser comercializados en el mercado nacional, deben ostentar una etiqueta con la información a que se refiere esta Norma en idioma español, independientemente de que también pueda estar en otros idiomas, cuidando que los caracteres sean al menos iguales en tamaño y proporcionalidad tipográfica y de manera igualmente ostensibles.

8.1.3 La información contenida en las etiquetas debe presentarse y describirse en forma clara, veraz y comprobable.

8.1.4 Las etiquetas que ostenten los productos preenvasados deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento de su uso y consumo en condiciones normales y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo, con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

8.1.5 Debe aparecer en la superficie principal de exhibición del envase del producto cuando menos, la denominación del producto preenvasado. El resto de la información a que se refiere esta Norma Oficial Mexicana puede incorporarse en cualquier otra parte del envase del producto.

8.1.6 Para el caso de envase múltiple o colectivo para su venta al consumidor, la información a que se refiere esta Norma Oficial Mexicana debe figurar en dicho envase. Sin embargo, la indicación del lote y la fecha de caducidad o de consumo preferente deben aparecer en cada unidad y no tendrán que figurar en el envase múltiple o colectivo. Además, en los productos se deberá indicar la leyenda "No etiquetado para su venta individual" cuando los productos no declaren la información a que se refiere esta Norma. Esta leyenda no será necesaria cuando los envases individuales contenidos en un envase múltiple o colectivo, ostenten la información a que se refiere esta Norma Oficial Mexicana.

8.1.7 Cuando el envase múltiple o colectivo esté cubierto por una envoltura debe figurar en ésta toda la información necesaria, excepto en los casos en que la etiqueta aplicada pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.

8.1.8 Cuando en las etiquetas se declaren u ostenten en forma escrita, gráfica o descriptiva que los productos, su uso, aplicación, ingredientes o cualquier otra característica están recomendados, respaldados o aceptados por centros de investigación, asociaciones, organizaciones, entre otros. Se deberá contar con el sustento técnico respectivo, el que estará a disposición de la Secretaría en el momento en el que lo solicite. Dichas declaraciones deben sujetarse a lo siguiente: la leyenda debe describir claramente la característica referida, estar precedida por el símbolo o nombre del organismo y figurar con caracteres claros y fácilmente legibles.

8.2 Nombre o denominación del producto preenvasado

8.2.1 El nombre o denominación del producto preenvasado debe corresponder con la establecida en los ordenamientos legales específicos, en ausencia de éstos, puede indicarse el nombre de uso común, o bien, emplearse una descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del producto, que no induzca a error o engaño al consumidor. En el caso de que haya sido objeto de algún tipo de tratamiento se puede indicar el nombre de éste, con excepción de aquellos que de acuerdo con los ordenamientos correspondientes sean de carácter obligatorio.

8.3 Declaración de ingredientes.

8.3.1 En la etiqueta de los productos preenvasados cuya comercialización se haga en forma individual, debe figurar una lista de ingredientes, la cual puede eximirse cuando se trate de productos de un solo ingrediente.

8.3.2 La lista de ingredientes debe ir encabezada o precedida por el término "ingredientes:"

8.3.3 Los ingredientes deben enumerarse por orden cuantitativo decreciente (m/m).

8.3.4 Se debe declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 25 por ciento y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes constitutivos por orden cuantitativo decreciente (m/m). Cuando constituya menos de ese porcentaje se deben declarar los aditivos que desempeñan una función tecnológica en la elaboración del producto y aquellos ingredientes o aditivos que se asocien a reacciones alérgicas, de conformidad con los ordenamientos legales correspondientes.

8.3.5 Cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados, destinados a ser reconstituidos, pueden enumerarse sus ingredientes por orden cuantitativo decreciente (m/m) en el producto reconstituido, siempre que se incluya una indicación como la que sigue: "ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta" o similar.

8.3.6 En la lista de ingredientes debe emplearse una denominación específica, excepto en las clases de ingredientes señalados en el Anexo I donde puede emplearse una denominación genérica.

8.3.7 No obstante lo estipulado en el punto anterior, la manteca de cerdo y el sebo se deben declarar siempre por su denominación específica.

8.3.8 Los aditivos empleados en la elaboración de los productos objeto de esta Norma, deben reportarse con el nombre común o los sinónimos establecidos en el Acuerdo y sus modificaciones, a excepción de los saborizantes y las enzimas, los cuales pueden figurar con la denominación genérica.

8.3.9 Debe ser incluido en la lista de ingredientes todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes y que se transfiera a otro producto en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica.

8.3.10 Están exentos de su declaración en la lista de ingredientes los aditivos transferidos a los productos preenvasados que ya no cumplen una función tecnológica en el producto terminado, así como los coadyuvantes de elaboración, excepto aquellos que puedan provocar reacciones alérgicas y de intolerancia.

8.4. Nombre y domicilio fiscal.

8.4.1 Debe indicarse el nombre, la denominación o razón social y el domicilio fiscal del responsable del producto, este último debe incluir de manera enunciativa mas no limitativa: calle, número, código postal, ciudad y estado.

8.4.2 Para productos importados preenvasados debe indicarse en la etiqueta el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del importador. Esta información puede incorporarse al producto preenvasado en territorio nacional, antes de la comercialización del producto.

Cuando en un establecimiento diferente al de la persona física o moral, al licenciatario o causahabiente, propietario de la marca, participe en el proceso de los productos, debe figurar en la etiqueta la leyenda "HECHO PARA..." o alguna equivalente, seguido del nombre o domicilio (calle, número, colonia, código postal, ciudad y estado) del responsable del producto, asimismo el lote debe permitir la identificación del o los establecimientos que intervienen en el proceso.

8.5 País de origen

Debe incorporarse la leyenda que identifique el país de origen del producto, por ejemplo: "Hecho en...", "Producto de ...", "Fabricado en ...", o leyenda equivalente, seguida de país de origen.

8.6 Identificación de la clave del lote.

8.6.1 Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo, la identificación del lote al que pertenece, con una indicación que pueda ser en clave que permita su rastreabilidad.

8.6.2 La identificación del lote que incorpore el fabricante en el producto preenvasado no debe ser alterada u ocultada de forma alguna.

8.6.3 Cuando se indique con el formato de fecha, anteponerse la palabra "Lote" o su abreviatura "L".

8.6.4 Si la identificación del lote corresponde a la fecha de caducidad, anteponer las leyendas "Lote" y "Fecha de caducidad" o sus abreviaturas "L y Fech. Cad." o "L y Cad."

8.7 Fecha de caducidad o de consumo preferente

8.7.1 Los productos objeto de esta norma deben declarar la fecha de caducidad o la fecha de consumo preferente y cumplir con lo siguiente:

i) El fabricante debe declararla en el envase o etiqueta, la cual debe consistir por lo menos de:

- El día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses;
- El mes y el año para productos de duración superior a tres meses.

ii) La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique que dicha fecha se refiere a la fecha de caducidad o al consumo preferente.

-Para el caso de fecha de caducidad, ésta debe indicarse anteponiendo alguna de las siguientes leyendas, sus abreviaturas o leyendas análogas:

“Fecha de caducidad ____”, “Caducidad ____”, “Fech Cad ____”,

-Para el caso de consumo preferente, ésta debe indicarse anteponiendo alguna de las siguientes leyendas, sus abreviaturas o leyendas análogas:

“Consumir preferentemente antes del ____”, “Cons. Pref. antes del ____”.

8.7.2 La fecha de caducidad o de consumo preferente debe indicar en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento o bebida no alcohólica preenvasado, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha. Por ejemplo, se pueden incluir leyendas como: "manténgase en refrigeración"; "consérvese en congelación"; "una vez descongelado no deberá volverse a congelar"; "una vez abierto, consérvese en refrigeración", u otras análogas.

8.7.3 La fecha de caducidad o de consumo preferente que incorpore el fabricante en el producto preenvasado no puede ser alterada en ningún caso y bajo ninguna circunstancia.

8.8 Leyendas de conservación

8.8.1 En las harinas de cereales y en los productos elaborados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas o sus mezclas y productos de panificación, debe figurar la leyenda "Consérvese en lugar seco y fresco" o leyenda equivalente.

8.8.2 Para los productos objeto de esta norma que requieren refrigeración o congelación deben incluirse según corresponda, las leyendas: "Manténgase o consérvese en refrigeración o congelación", o una leyenda equivalente.

8.9 Instrucciones de uso

8.9.1 La etiqueta debe contener las instrucciones de uso cuando sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del producto preenvasado.

8.10 Etiquetado Nutrimental

8.10.1 La declaración nutrimental en la etiqueta de los productos objeto de esta norma es obligatoria y debe incluir como mínimo lo siguiente:

a) Contenido energético

b) La cantidad de proteínas,

c) La cantidad de hidratos de carbono o carbohidratos disponibles, indicando la cantidad correspondiente a azúcares

d) La cantidad de grasas o lípidos, especificando la cantidad que corresponda a grasa saturada. Los productos de panificación, además deben declarar el contenido de ácidos grasos "trans".

e) La cantidad de fibra

f) La cantidad de sodio

g) La cantidad del nutrimento o los nutrimentos acerca de los cuales se hace una declaración de propiedades.

h) La cantidad de cualquier otro nutrimento que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo establezca la NOM correspondiente.

8.10.2 Cuando se haga una declaración específica de propiedades referente a la cantidad o tipo de hidrato de carbono o carbohidrato, podrán indicarse también las cantidades de almidón y/u otros constituyentes de hidratos de carbono.

8.10.3 Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos o la cantidad de colesterol, deben declararse las cantidades de: ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados y colesterol

8.11. Presentación de la información nutrimental

8.11.1 La declaración del contenido de nutrimentos debe hacerse en forma numérica.

8.11.2 La declaración en forma numérica debe expresarse por 100 g o por 100 ml o por porción o por envase, si éste contiene sólo una porción o se declara el número de porciones que contiene el envase. Y debe expresarse en las siguientes unidades:

i. Contenido energético en kilojoules (kJ), pudiendo además declararse en kilocalorías (kcal).

ii. Proteínas en gramos (g)

iii. Hidratos de carbono o carbohidratos disponibles en gramos (g), azúcares (g)

iv. Grasas o lípidos en gramos (g), ácidos grasos saturados (g), ácidos grasos "trans" (g)

v. Fibra (g)

vi. Sodio en gramos (g) o miligramos (mg)

Adicionalmente, se pueden emplear otras unidades de medidas.

8.11.3 La declaración numérica sobre proteínas, vitaminas y minerales debe expresarse en unidades de medida o en porcentaje de la ingestión diaria recomendada (IDR) por 100 g o por 100 ml o por porción o por envase, si éste contiene sólo una porción. En caso de declararse en porcentaje de la IDR, debe citarse la siguiente leyenda: "IDR ponderada para la población mexicana" o "Ingestión diaria recomendada ponderada para la población mexicana".

Para estos casos, se debe emplear la tabla de recomendaciones ponderadas para la población mexicana del Anexo II de esta Norma.

8.11.4 La información nutrimental puede presentarse conforme a lo indicado en el ejemplo de la siguiente tabla. No es obligatorio que se presente de esta forma.

Presentación de la información nutrimental

Presentación de la información por 100 g, por 100 ml, por porción o por envase	
Contenido energético	_____ kJ (kcal)
Proteínas	_____ g
Grasas	_____ g, de los cuales _____ g de grasa saturada.
Carbohidratos	_____ g, de los cuales _____ g azúcares
Fibra	_____ g
Sodio	_____ g o mg
Información adicional	_____ g, mg, µg o % IDR

8.11.5 Los valores de composición bromatológica que figuren en la información nutrimental del producto, deben ser valores medios ponderados derivados por análisis, bases de datos o tablas reconocidas internacionalmente.

8.11.6 Los valores de los nutrimentos que figuren en la información pueden tener un grado de variación, el cual debe garantizar al consumidor que los valores declarados en la etiqueta correspondan a los contenidos en el producto hasta la fecha de caducidad.

8.12 Cálculo de nutrimentos

8.12.1 Energía, la cantidad de energía declarada deberá calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:

Carbohidratos	4 kcal/g 17 kJ
Proteínas	4 kcal/g 17 kJ
Grasas	9 kcal/g 37 kJ
Alcohol	7 kcal/g 29 kJ
Acidos orgánicos	3 kcal/g 13 kJ

8.12.2 Proteínas, la cantidad de proteínas a declarar deberá calcularse utilizando la siguiente fórmula:

$$\text{Proteína} = \text{contenido total de nitrógeno Kjeldahl} \times 6.25$$

8.12.3 En los casos en que se deba tomar en cuenta el contenido de polialcoholes o polidextrosas para el cálculo de contenido energético se deben utilizar los siguientes factores de conversión:

Polialcoholes	2,4 kcal/g	10 kJ
Polidextrosas	1 kcal/g	4 kJ

8.13. Información nutrimental complementaria

8.13.1 El uso de información nutrimental complementaria, escrita o gráfica, en las etiquetas de los productos es opcional y en ningún caso debe sustituir la información nutrimental.

8.13.2 Cuando se presente la información nutrimental complementaria, deben aplicarse los siguientes criterios:

8.13.3 La inclusión de uno de los siguientes nutrimentos no obliga a incluir uno de los otros y sólo se realiza si se tiene asignada una IDR y el contenido en la porción esté por arriba del 5% de la IDR:

Vitamina A (% IDR), Vitamina E (% IDR), Vitamina C (% IDR), Vitamina B₁ (Tiamina) (% IDR), Vitamina B₂ (Riboflavina) (% IDR), Vitamina B₆ (Piridoxina) (% IDR), Vitamina B₁₂ (Cobalamina) (% IDR), Acido fólico (Folacina) (% IDR), Niacina (Acido nicotínico) (% IDR), Calcio (% IDR), Fósforo (% IDR), Magnesio (% IDR), Hierro (% IDR), Zinc (% IDR), Yodo (% IDR).

8.13.4 Todos o ninguno de los siguientes:

Grasa poliinsaturada ___ g; grasa monoinsaturada ___ g; ácidos grasos trans ___ g colesterol ___ mg.

8.13.5 La inclusión de uno de los siguientes no obliga a incluir a otros:

Almidones ___ g; fibras dietéticas ___ g; polialcoholes ___ g; polidextrosas ___ g.

8.13.6 Al expresar los tipos de constituyentes de hidratos de carbono o carbohidratos y de lípidos o grasas referidos en el numeral 8.10.1 incisos c) y d) se debe anteponer el texto "del cual..."

8.13.7 Número de porciones por presentación.

8.13.8 La información nutrimental complementaria puede presentarse conforme a la siguiente

Presentación de la declaración nutrimental complementaria

Nutrientos	Porcentaje de IDR
Vitamina A	%
Vitamina B1 (Tiamina)	%
Vitamina B2 (Riboflavina)	%
Vitamina B6 (Piridoxina)	%
Vitamina B12 (Cobalamina)	%
Vitamina C (Acido ascórbico)	%
Niacina (Acido nicotínico)	%
Acido fólico (Folacina)	%
Hierro	%
Potasio	%

8.13.9 La información nutrimental complementaria en las etiquetas debe ir acompañada de programas educativos al consumidor para aumentar su capacidad de comprensión, y lograr que se haga uso de la información.

8.14 Requisitos específicos

8.14.1 Las harinas de trigo y de maíz nixtamalizado preenvasadas adicionadas con ácido fólico, hierro y zinc y restituidas con vitamina B₁, vitamina B₂, vitamina B₃, deben cumplir con lo siguiente:

8.14.2 Sólo podrán utilizar la siguiente denominación:

i) Harina de trigo adicionada con ácido fólico o folacina o folato (vitamina Bc o vitamina B₉)*, zinc y hierro, restituida con Vitamina B₁ (mononitrato de tiamina)*, Vitamina B₂ (riboflavina)* y Vitamina B₃ (niacina)*.

ii) Harina de maíz nixtamalizado adicionada con ácido fólico o folacina o folato (vitamina Bc o vitamina B₉)*, hierro y zinc y restituida con Vitamina B₁ (mononitrato de tiamina), Vitamina B₂ (riboflavina)*, Vitamina B₃ (niacina)*.

* Los términos entre paréntesis serán opcionales.

8.14.3 No está permitido emplear, denominación distinta a la establecida en esta norma. En los productos preenvasados que las utilicen como materia prima podrán declararlas en el listado de ingredientes como "harina de trigo" o "harina de maíz nixtamalizado".

8.14.4 En el caso de las harinas de trigo y de maíz nixtamalizado preenvasadas se debe indicar el contenido de ácido fólico, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B3, hierro y zinc, en mg por 100 g del producto.

8.14.5 Las harinas de trigo y de maíz nixtamalizado preenvasadas deberán declarar en la lista de ingredientes las fuentes de hierro y cinc utilizados.

8.14.6 Cuando se utilice el ácido ascórbico en la harina de trigo preenvasada se debe reportar como aditivo y no como nutrimento.

8.14.7 Las harinas de maíz nixtamalizado deben ostentar en la superficie principal de exhibición el proceso de nixtamalización al que fue sometido. En el caso de que los productos hayan sido objeto de algún otro tratamiento aplicado para asegurar su inocuidad se puede indicar el nombre de éste con excepción de aquellos que de acuerdo con los ordenamientos correspondientes sean de carácter obligatorio.

8.15 Leyendas precautorias

8.15.1 Los productos que contengan alcohol etílico o bebidas alcohólicas en cantidades superiores al 0,5%, deben incluir en la superficie principal de exhibición de la etiqueta, la siguiente leyenda: "Este producto contiene _____ % de alcohol. No recomendable para niños". (En el espacio en blanco citar el contenido de alcohol en %).

8.15.2 Los productos elaborados a base de cereales que contengan gluten; como trigo, avena, cebada y centeno deben incluir la siguiente leyenda precautoria: "este producto contiene gluten", o algún otra equivalente. "este producto contiene gluten" u otra equivalente o resaltándolo dentro de los listados de ingredientes (entre paréntesis después de que aparezca el cereal fuente del mismo)

8.15.3 Se pueden incluir leyendas informativas o de orientación que promuevan una dieta saludable.

8.16 Declaraciones prohibidas de propiedades

8.16.1 Se prohíbe el uso de las siguientes declaraciones:

8.16.1.1 De propiedades

i) Declaración de propiedades que hagan suponer que una alimentación equilibrada a base de alimentos ordinarios no puede suministrar cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos.

- ii) Declaraciones que no pueden comprobarse.
- iii) Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.
- iv) Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos o bebidas no alcohólicas similares.
- v) Declaraciones de propiedades que puedan causar o explotar el miedo al consumidor y utilizarlo con fines comerciales.
- vi) Declaración de propiedades que afirmen que un determinado alimento constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales

8.16.1.2 Que inducen a error

- i) Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos.
- ii) Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como: "genuinidad", "salubridad", "sanidad", "sano", "saludable", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables.
- iii) Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen tales como: "natural", "puro", "fresco", "fabricación casera", "kosher", "halal", "orgánico" o "biológico" de un alimento o bebida no alcohólica, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto tiene realmente esa característica.
- iv) Declaraciones de propiedades que sugieran, impliquen o afirmen que el alimento está garantizado o leyendas tales como "calidad garantizada" "sello de garantía" "satisfacción garantizada" "garantía de por vida" "garantía total" "100% garantizado", excepto en aquellos casos en que se informe a los consumidores en qué consisten y la forma en que el consumidor puede hacerlas efectivas

8.17 Los productos envasados en punto de venta, deben ostentar la siguiente información:

- a) Nombre o denominación del producto
- b) Declaración del contenido
- c) Fecha de envasado y, en su caso, fecha de caducidad o consumo preferente

9. Envase y embalaje

9.1 Envase

9.1.1 Los productos preenvasados objeto de esta norma se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas.

9.1.2 Para el caso de los productos de panadería que se comercialicen a granel, el material que proporcione el responsable del expendio para envolverlos o empacarlos, debe ser limpio y nuevo, elaborado con materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas o sensoriales.

9.2 Embalaje

Se deben usar embalajes de material resistente que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

10 Concordancia con normas internacionales

Esta norma no es equivalente con normas internacionales o normas mexicanas, excepto el apartado 5.2.2 referente a harinas de cereales, sémolas o semolinas en donde es parcialmente equivalente a:

Norma Codex para la harina de trigo. Codex Stan 152-1985 (Rev. 1-1995).

11 Bibliografía

- 11.1 Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Última reforma. México, D.F.
- 11.2 Ley General de Salud. Última reforma. México, D.F.
- 11.3 Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. México, D.F.
- 11.4 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1981. NORMA-Z-13/02. Guía para la redacción, estructuración y presentación de las Normas Oficiales Mexicanas. México, D.F.
- 11.5 Fernández, E. E. 1981. Microbiología sanitaria, agua y alimentos. Vol. 1. Universidad de Guadalajara, México. pp. 685, 883, 839 y 840.
- 11.6 Frazier, W.C. y Westhoff, D.C. 1985. Microbiología de los alimentos. 3a. edición. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, España. pp. 379-380.
- 11.7 ICMSF. 1985. Ecología microbiana de los alimentos. Volumen II. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, España. pp. 812-828.
- 11.8 Libros de consulta sobre tecnología de alimentos. Procesamiento de cereales. UNIFEM 1994. pp. 1-18

11.36 Kumate Rodríguez, J. et-al. 1992. Manual para la vigilancia epidemiológica. Defectos del tubo neural. No. 16. Secretaría de Salud.

11.37 Pérez Escamilla Rafael. 1995. Folic acid fortification for the prevention of neural tube defects: consensus needed on potential adverse effects. American Journal of Public Health, Vol. 85. No. 11.

11.38 Pomeranz Y. 1989. Wheat: Chemistry and Technology; Vol. II. Edited by The American Association of Cereal Chemists, Inc. Minnesota U.S.A. p. 118-123.

11.39 Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente y de la Organización Mundial de la Salud, Criterios de Salud Ambiental. 11. Micotoxinas, Publicación Científica No. 453. OPS. p. 2-7.

11.40 Programa Universitario de Investigación en Salud. 1996. Universidad Nacional Autónoma de México. Coordinación para la Investigación Científica. Primera Reunión sobre Investigación de Ácido Fólico en Defectos del Tubo Neural. Memorias.

11.41 Quaglia G. 1991. Ciencia y Tecnología de la Panificación. 2a. Ed. Acibia, S.A. Zaragoza, España. p. 163-217 y 392.

11.42 Reilly Conor. 1991. Metal Contamination of Food. 2a. Edición. Edit. Elsevier Applied Science. UK. p. 116, 137 y 154-155.

11.43 Ruiz-Matus, Cuauhtémoc, et-al. Panorama epidemiológico de los defectos del tubo neural en México. Gac. Méd. Mex. Vol. 131, No. 4, p. 485-489.

11.44 Spivey Fox M.R. 1976. Cadmium Metabolism-A, Review of Aspects Pertinent to Evaluating Dietary Cadmium Intake by Man, The Nutrition Foundation a Monograph. Edited by Prasad A, S. Cap. 42. p. 403-408.

11.45 Hongos productores de micotoxinas emergentes. Lourdes Abacarca, Bragulat, castellá, Accensi y Cabañes. Revista Iberoamericana de Micología 2000; 17:S63-S68.

11.46 Contaminación natural con micotoxinas en maíz forrajero y granos de café verde en el Estado de Nayarit (México). Lourdes Robledo, Marín y Ramos. Revista Iberoamericana de Micología 2001:18:141-144.

11.47 Código de prácticas para reducir la aflatoxina B1 presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche. CAC/RCP 45-1997. *Codex Alimentarius*.

11.48 Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas, con anexos sobre la Ocratoxina A, la zearalenona, las fumonisinas y los tricotesenos. CAC/RCP 51-2003. *Codex Alimentarius*.

11.49 Estudio FAO: Alimentación y nutrición Reglamentos a nivel mundial para las micotoxinas en a los alimentos y en las raciones en el año 2003. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

11.50 Manual sobre la aplicación del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control en la prevención y control de las micotoxinas, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA).

11.51 Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos CAC/GL 09-1987 (Enmendados en 1989, 1991) *Codex Alimentarius*

12 Observancia de la norma

12.1 La vigilancia de la aplicación de esta norma corresponde a la Secretaría de Salud en los términos y de las disposiciones jurídicas aplicables.

13 Vigencia

13.1 La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los ciento ochenta días naturales contados a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

13.2 A su entrada en vigor, la presente norma oficial mexicana cancela las Normas Oficiales Mexicanas:

NOM-147-SSA1-1996. Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales, y la Norma Oficial Mexicana NOM-188-SSA1-2002, Productos y servicios. Control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal. Especificaciones sanitarias, a excepción del numeral 5.3.2 y el Apéndice Normativo A, publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 10 de diciembre de 1999 y 15 de octubre de 2002, respectivamente.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

Atentamente

México, D.F., a 10 de marzo de 2009.- El Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y el Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Miguel Angel Toscano Velasco**.- Rúbrica.

ANEXO B

**LISTADO DE VERIFICACIÓN PARA INSPECCIONES DE BPM PARA UNA
EMPRESA DE ALIMENTOS**

A) Datos Generales

Nombre de la empresa

Licencia Sanitaria No: _____

Tipo de empresa (Giro): _____

Dirección: (País, Provincia, Ciudad, Pueblo).

Teléfonos: _____ Fax: _____

Código postal: _____ Correo electrónico: _____

Responsable: _____

Tipo de inspección:

Previa ____ Vigilancia ____

Denuncia ____ Renovación ____ Importación ____ Exportación ____

2. REQUISITOS MINIMOS SANITARIOS DE BPM A VERIFICAR

C=CUMPLE N.C.=NO CUMPLE N.A.=NO APLICA

2. DOCUMENTACION	C	N.C	N.A	OBSERVACIONES
La empresa cuenta con todos los permisos legales para laborar				
Existe un manual de calidad escrito y resume el mismo todos los procedimientos requeridos				
Se llevan registros actualizados de: compras, producción, inventario, ventas, control de calidad, mantenimiento preventivo de instalaciones y equipo				
Se mantienen registros de las inspecciones oficiales y de las acciones correctivas realizadas				
Se tienen adecuadamente registrados todos los datos de acontecimientos fuera de control para permitir rápida trazabilidad de los productos				
2. DISPOSICIONES PARA EL PERSONAL				
2.1 Personal				
2.1.1 Todo el personal que opere en las áreas de producción debe capacitarse en las buenas prácticas de higiene y sanidad, así como estar informado de las actividades que va a realizar.				
2.1.2 Los empleados deben presentarse aseados a trabajar.				
2.1.3 Usar uniforme limpia (incluyendo el calzado).				
2.1.4 En caso de usar mandiles y guantes se deben lavar entre una y otra manipulación de producto.				
2.1.5 Lavarse las manos antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del mismo y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, o cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de elaboración.				
2.1.6 Utilizar cubrebocas en las operaciones necesarias				
2.1.7 Usar cofias, mallas o redes que cubran totalmente el cabello, en hombres bigote y barba deben ser cortos y limpios.				
2.1.8 Se prohíbe fumar, mascar, comer, beber o escupir en las áreas de procesamiento y manejo de productos.				
2.1.9 Prescindir de plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores de la vestimenta en las áreas de producción y manejo de productos.				
2.1.10 No se deben usar joyas ni adornos: aretes, anillos, pulseras, relojes, collares u otros objetos que puedan contaminar el producto.				
2.1.11 Personal femenino en áreas operativas debe estar libre de maquillaje, así como de aplicación de perfume.				
2.1.12 Las cortadas y heridas deben cubrirse apropiadamente con un material impermeable, evitando entrar al área de proceso cuando estás se encuentren en partes del cuerpo que estén en contacto directo con el producto y que puedan propiciar contaminación del mismo.				
2.1.13 Evitar que personas con enfermedades contagiosas laboren en contacto directo con los productos.				
2.1.14 Evitar estornudar y toser sobre el producto.				
2.2. VISITANTES				
2.2.1 Todos los visitantes, internos y externos deben cubrir su cabello, barba y bigote, además de usar ropa adecuada antes de entrar a las áreas de proceso que así lo requieran.				

3. INSTALACIONES FISICAS	C	N.C	N.A	OBSERVACIONES
3.1 Patios				
Debe evitarse que en los patios del establecimiento existan condiciones que puedan ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas , tales como:				
3.1.1 Equipo mal almacenado				
3.1.2 Basura, desperdicios y chatarra				
3.1.3 Formación de maleza o hierbas				
3.1.4 Drenaje insuficiente o inadecuado. Los drenajes deben tener cubierta apropiada para evitar entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.				
3.1.5 Iluminación inadecuada				
3.2 Edificios				
Los edificios deben ser de características tales, que no permitan la contaminación o deterioro del producto, conforme a lo establecido en los ordenamientos legales correspondientes.				
3.3 Pisos				
Los pisos deben ser impermeables, homogéneos y con pendiente hacia el drenaje, suficiente para evitar encharcamiento y de características que permitan su fácil limpieza y desinfección.				
3.4 Paredes				
3.4.1 Si las paredes están pintadas, la pintura debe ser lavable e impermeable. En el área de elaboración, fabricación, preparación, mezclado y acondicionamiento no se permiten las paredes de madera.				
3.4.2 Las uniones del piso y la pared deben ser de fácil limpieza (redondeadas).				
3.5 Techos				
3.5.1 Se debe impedir la acumulación de suciedad y evitar al máximo la condensación, ya que está facilita la formación de mohos y bacterias.				
3.5.2 Deben ser accesibles para su limpieza.				
3.6 Ventanas				
3.6.1 Las ventanas y ventilas deben estar provistas de protecciones en buen estado de conservación para reducir la entrada de polvo, lluvia y fauna nociva.				
3.6.2 Vidrios de ventanas en zonas productivas deben ser sustituidos por acrílico inastillable.				
3.7 Puertas				
3.7.1 Los claros y puertas deben estar provistos de protecciones y en buen estado de conservación para evitar la entrada de polvo, lluvia y fauna nociva.				
4. INSTALACIONES SANITARIAS				
4.1Sanitarios				
4.1.1 Los servicios sanitarios no deben tener comunicación con alguna área de producción.				
4.1.2 Los baños deben estar provistos de retretes, papel higiénico, lavamanos, jabón, jabonera, secador de manos (toallas desechables) y un recipiente para la basura con tapa. Se recomienda que los grifos no requieran acondicionamiento manual.				
4.1.3 Deben colocarse rótulos en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de usar sanitarios.				
4.1.4 Los servicios sanitarios deben conservarse limpios, secos y desinfectados.				
4.1.5 Instalaciones para lavarse y secarse las manos en las áreas de elaboración.				
4.1.6 Debe contar con un medio higiénico apropiado para el secado de las manos.				

5. SERVICIOS A PLANTA				
5.1 Abastecimiento de agua				
5.1.1 Debe disponerse de suficiente abastecimiento de agua, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.				
5.1.2 Se debe dotar de los implementos necesarios que garanticen que el agua que éste en contacto con el producto o con superficies que a su vez puedan estar en contacto con el producto, sea potable.				
5.1.3 El vapor utilizado en superficies que este en contacto directo con los productos no deben contener ninguna sustancia que pueda ser peligrosa para la salud o contaminar al producto.				
5.1.4 El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, combate contra incendios y otros propósitos similares no relacionados con los productos, debe transportarse por tuberías completamente separadas e identificadas por colores, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen al agua potable.				
5.1.5 Se debe realizar la determinación de contenido de cloro en el agua de abastecimiento, llevando un registro de este control. Y se recomienda realizar los análisis microbiológicos de coliformes totales y coliformes fecales.				
5.2 Drenajes				
5.2.1 Los drenajes deben estar provistos de trampas contra olores y rejillas para evitar entrada de plagas provenientes del drenaje. Cuando las tapas de los drenajes no permitan el uso de trampas, se establecerá un programa de limpieza continuo que cumpla con la misma finalidad.				
5.2.2 Los establecimientos deben disponer de un sistema eficaz de evaluación de efluentes y aguas residuales, el cual debe mantenerse en todo momento en buen estado.				
5.3 Iluminación				
5.3.1 Los focos y lámparas que estén suspendidas sobre las materias primas, producto en proceso o terminado en cualquiera de las fases de producción deben estar protegidas para evitar la contaminación de los productos en caso de rotura.				
5.4 Ventilación				
5.4.1 Debe proveerse una ventilación adecuada a las actividades realizadas conforme a lo establecido en la Norma correspondiente.				
5.4.2 La dirección de la corriente de aire debe ser de un área limpia a una sucia.				
5.5 Recipientes para desechos y basura				
5.5.1 Se cuenta con un área exclusiva para el depósito temporal de desechos y basura fuera del área de producción.				
5.5.2 Los recipientes para basura son suficientes y están ubicados adecuadamente.				
5.5.3 Los recipientes para desechos y basura se encuentran tapados e identificados.				
5.5.4 Los desechos generados en áreas productivas son removidos periódicamente.				
5.6 Ductos				
5.6.1 Los ductos, tuberías, niveles, vigas, cables, etc. no deben estar encima de tanques y áreas de trabajo, donde el proceso esté expuesto, ya que estos constituyen riesgos de condensación y acumulación de polvo que contaminan los productos. Y en donde existan deben tener libre acceso para su limpieza, así como conservarse limpios.				
6. EQUIPAMIENTO				
6.1 Equipos y utensilios				
6.1.1 El equipo y los recipientes que se utilicen para el proceso deben construirse y conservarse de manera que no				

constituyan un riesgo para la salud y/o seguridad.				
6.1.2 El equipo y utensilios se mantienen limpios y desinfectados al principio de la operación.				
6.1.3 Partes de equipos que no entren en contacto directo con los productos también deben mantenerse limpios.				
6.1.4 Los recipientes para almacenar materias tóxicas o los ya usados para este fin, deben ser debidamente identificados y utilizarse exclusivamente para el manejo de estas sustancias, si se dejan de usar deben inutilizarlos, destruirlos o enviarlos a confinamientos autorizados.				
6.2 Materiales				
6.2.1 Todo el equipo y los utensilios empleados en las áreas de manipulación de producto y que puedan entrar en contacto con ellas, deben ser de una material inerte que no transmita sustancias tóxicas, olores, que sea inabsorbente, resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza.				
6.2.2 Las superficies deben ser lisas y estar exentas de orificios y grietas. Además deben poder limpiarse adecuadamente.				
6.2.3 No se debe usar madera ni otros materiales que no puedan limpiarse adecuadamente, cuando estén en contacto con materias primas y producto terminado.				
6.3 Mantenimiento				
6.3.1 Todos los instrumentos de control de proceso (medidores de tiempo, temperatura, presión, humedad relativa, potenciómetros, flujo, masa, etc.) deben estar calibrados en condiciones de uso para evitar desviaciones de los patrones de operación.				
6.3.2 Al lubricar el equipo se deben tomar precauciones para evitar contaminación de los productos que se procesan. Se deben emplear lubricantes inocuos.				
6.3.3 Los equipos deben ser instalados en forma tal que el espacio entre la pared, el techo y piso, permita su limpieza.				
6.3.4 Las bombas, compresores, ventiladores y equipo en general de impulso para el manejo de materiales están colocados de tal manera que facilitan su limpieza y el mantenimiento.				
6.3.5 El equipo se encuentra limpio y desinfectado previo uso de producción.				
7. PROCESO				
7.1 Materia Prima				
7.1.2 Se reciben las materias primas en buen estado, es decir dentro de especificaciones.				
7.1.3 Las materias primas son inspeccionadas antes de llevarse a las áreas productivas.				
7.1.4 Las materias primas son almacenadas en condiciones específicas dependiendo de la naturaleza de cada una.				
7.1.5 Materiales de empaque son utilizados de acuerdo a lo que son destinados				
7.1.6 Se encuentra separada la materia prima de los productos semiprocesados o procesados, para evitar la contaminación.				
7.1.7 La materia prima se encuentra identificada permanentemente.				
7.1.8 La materia prima no apta para producción se encuentra separada e identificada.				
7.2 Proceso de Elaboración				
7.2.1 Se siguen los procedimientos de los manuales como son: orden de adición de componentes, tiempos de mezclado y otros parámetros de proceso los cuales son registrados en bitácoras.				
7.2.2 Se encuentran las áreas de fabricación limpias.				
7.2.3 Se encuentran los insumos debidamente identificados.				
7.2.4 Se encuentran las áreas productivas libres de ropa y				

objetos personales				
7.2.5 Se cuentan con las condiciones sanitarias en todas las operaciones del proceso.				
7.2.6 Se cuentan con los métodos de conservación adecuados al tipo de producto y materia prima que manejen.				
7.2.7 Existen registros de elaboración o producción.				
7.3 Envasado				
7.3.1 El material de envasado se encuentra limpio.				
7.3.2 Se envasa en condiciones de limpieza.				
7.3.3 Los envases reutilizables permiten una fácil limpieza.				
7.3.4 El producto envasado cuenta con etiquetas de identificación.				
7.4 Almacenamiento				
7.4.1 Se lleva a cabo un control del primeras entradas y salidas (PEPS).				
7.4.2 Se encuentran las materias primas almacenadas en condiciones que prevén su contaminación.				
7.4.3 Productos químicos y sustancias tóxicas se encuentran identificadas adecuadamente y almacenadas en áreas especiales, además de ser manejadas por personal debidamente capacitado.				
7.4.4 Se encuentran las materias primas, material de empaque o productos terminados , almacenados sobre tarimas u otros aditamentos que eviten el contacto directo con el piso.				
7.5 Transporte				
7.5.1 Son revisados los vehículos por personal capacitado				
7.5.2 Son revisados periódicamente aquellos vehículos con sistema de refrigeración Se cuentan con los registros indicadores de temperatura.				
7.5.3 Alimento secos se protegen de la humedad.				
8. CONTROL DE PLAGAS				
8.1. Todas las áreas se encuentran libres de roedores, insectos y otros animales.				
8.2. Los edificios cuentan con protecciones, para evitar la entrada de plagas.				
8.3. Se cuenta con un sistema o plan para el control o erradicación contra plagas.				
9. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
9.1 Se lleva una limpieza eficaz y regular seguida de una desinfección de establecimientos, equipos y vehículos.				
9.2 Los procedimientos de limpieza y desinfección satisfacen las necesidades del producto y proceso.				
9.3 Los procedimientos de limpieza y desinfección están adecuadamente desarrollados e implementados (frecuencia, responsables, productos, emergencias, etc.)				

Fuente: NOM-251-SSA1-2009.

ANEXO C

LEY DE SALUD PARA EL DISTRITO FEDERAL

TEXTO VIGENTE, publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 15 de enero de 1987

**Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.-
Presidencia de la República.**

MIGUEL DE LA MADRID H., Presidente Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos, a sus habitantes, sabed:

Que el H. Congreso de la Unión, se ha servido dirigirme el siguiente DECRETO

"El Congreso de los Estados Unidos Mexicanos, Decreta:

LEY de Salud para el Distrito Federal.

TITULO PRIMERO De las Disposiciones Generales

CAPITULO I De los Conceptos Básicos y Competencias

ARTICULO 1o.- La presente Ley es de orden público e interés social y tiene por objeto:

I. Regular las bases y modalidades para garantizar el acceso a los servicios de salud por parte de la población en el Distrito Federal y la competencia del Jefe de Gobierno del Distrito Federal en materia de salubridad local;

II. Fijar las normas conforme a las cuales el Jefe de Gobierno del Distrito Federal ejercerá sus atribuciones en la prestación de los servicios de salubridad general a que se refiere el artículo 13 Apartado B) de la Ley General de Salud, y

III. Determinar la estructura administrativa y los mecanismos adecuados para que el Jefe de Gobierno del Distrito Federal participe con la Secretaría de Salud en la prestación de los servicios de salud a que se refieren las fracciones III, XXI, XXII, XXIII, XXIV, XXV, XXVI y XXVII del artículo 3o., de la Ley General de Salud.

ARTÍCULO 1o Bis.- Para los efectos de la presente Ley, el derecho a la protección de la salud tiene las siguientes finalidades:

I. El bienestar físico, mental y social del hombre, para contribuir al ejercicio pleno de sus capacidades;

II. La prolongación y mejoramiento de la calidad de la vida humana;

III. La protección y la promoción de los valores que coadyuven a la creación, conservación y disfrute de condiciones de salud que contribuyan al desarrollo social;

IV. La extensión de actitudes solidarias y responsables de la población en la promoción, preservación, conservación, mejoramiento y restauración de la salud;

V. El disfrute de servicios de salud que satisfagan eficaz y oportunamente las necesidades de la población;

VI. El conocimiento para el adecuado aprovechamiento y utilización de los servicios de salud, y

VII. El desarrollo de la enseñanza y la investigación científica y tecnológica para la salud.

ARTICULO 2o.- Para los efectos de esta Ley se entiende por:

I. Ley General, a la Ley General de Salud;

II. Secretaría, a la Secretaría de Salud del Ejecutivo Federal;

III. Gobierno, al Jefe de Gobierno del Distrito Federal;

IV. Delegación, al Órgano Político-Administrativo de las demarcaciones territoriales;

V. Secretaría del Distrito Federal, a la Secretaría de Salud del Distrito Federal;

VI. Sistema de Salud del Distrito Federal, al conjunto de unidades administrativas, órganos desconcentrados y descentralizados del Gobierno y las personas físicas o morales de los sectores social y privado, que presten servicios de salud, así como a los mecanismos de coordinación de acciones que se suscriban con dependencias o entidades de la Administración Pública Federal;

VII. Usuario del servicio de salud, a toda persona que requiera y obtenga los servicios de salud que presten los sectores públicos, social y privado, en las condiciones y conforme a las bases que para cada modalidad se establezcan en esta Ley y demás disposiciones aplicables;

VIII. Servicios de salud, a todas aquellas acciones que se realizan en beneficio del individuo y de la sociedad en general, dirigidas a proteger, promover y restaurar la salud de la persona y de la colectividad; éstos se considerarán como servicios públicos de salud a la población en general, cuando se presten por establecimientos públicos de salud a la población en el Distrito Federal que así lo requiera, regidos por criterios de universalidad, equidad y gratuidad, y

IX. Regulación y control sanitario, a los actos que lleve a cabo el Gobierno para ordenar o controlar el funcionamiento sanitario de las actividades que se realicen en los establecimientos a que se refiere esta Ley y los reglamentos respectivos, a través del otorgamiento de autorizaciones, vigilancia, aplicación de medidas de seguridad e imposición de sanciones en los términos de esos ordenamientos.

ARTICULO 3o.- Son autoridades sanitarias del Distrito Federal:

I. La Secretaría de Salud, exclusivamente, en el ámbito de competencia que le confiere la Ley General, y

II. El Gobierno del Distrito Federal, que podrá delegar en sus órganos administrativos.

ARTICULO 4o.- Corresponde al Gobierno como autoridad sanitaria local la aplicación de la presente Ley.

ARTICULO 5o.- En Materia de Salubridad Local corresponde al Gobierno la regulación y control sanitario de:

- I. La Central de Abastos, mercados y centros de abasto;
- II. Construcciones, edificios y fraccionamientos, excepto aquéllos cuya autorización esté reservada a la Secretaría;
- III. Cementerios, Crematorios y Funerarias;
- IV. Limpieza pública;
- V. Rastros;
- VI. Agua potable y alcantarillado;
- VII. Establos, caballerizas y otras similares;
- VIII. Reclusorios y centros de readaptación social;
- IX. Baños públicos;
- X. Centros de reunión y espectáculos públicos;
- XI. Establecimientos que presten servicios de peluquería, masajes, salones de belleza, estéticas y en general establecimientos de esta índole;
- XII. Establecimientos dedicados a actividades industriales, comerciales y de servicio, cuando no corresponda a la Secretaría;
- XIII. Establecimientos de hospedaje;
- XIV. Transporte urbano y suburbano;
- XV. Gasolineras y estaciones de servicio similares;
- XVI. Lavanderías, tintorerías, planchadurías y demás establecimientos similares;
- XVII. Albercas públicas;
- XVIII. La venta de alimentos en vía pública, y
- XIX. Las demás materias que determine esta Ley y otras disposiciones aplicables.

ARTICULO 6o.- En las materias de Salubridad General a que se refiere el artículo 13 Apartado B) de la Ley General, dentro del territorio del Distrito Federal, corresponderá al Gobierno realizar las actividades establecidas en ese ordenamiento conforme a sus disposiciones, para lo cual tendrá las siguientes atribuciones:

- I. Planear, Organizar, Operar, Supervisar y Evaluar de la manera prescrita en la Ley General:

a) La prestación de los servicios de atención médica en sus formas preventivas, curativas y de rehabilitación, preferentemente en beneficio de la población de mayor riesgo y daño;

b) La prestación de los servicios de atención materno-infantil que comprende la atención del niño y la vigilancia de su crecimiento, desarrollo salud mental y promoción de la vacunación oportuna, y la atención de la mujer durante el embarazo, el parto y el puerperio;

c) La prestación de los servicios de salud para la mujer;

d) La prestación de los servicios de salud sexual y reproductiva;

e) La prestación de los servicios de salud mental;

f) El ejercicio de las actividades profesionales, técnicas y auxiliares para la salud, que estarán sujetos a lo dispuesto por la Ley Reglamentaria del Artículo 5o. Constitucional, relativo al ejercicio de las profesiones en el Distrito Federal, así como a la Ley General, demás normas jurídicas aplicables y bases de coordinación que se definan entre las autoridades sanitarias y educativas;

g) La promoción de la formación, capacitación y actualización de recursos humanos para la salud;

h) La promoción de la investigación para la salud y el control de ésta en los seres humanos, así como el apoyo para el funcionamiento de establecimientos públicos destinados a la investigación en salud;

i) La información relativa a las condiciones, recursos y servicios de salud en el Distrito Federal;

j) La prestación de los servicios de educación para la salud;

k) La prestación de los servicios de orientación y vigilancia en materia de nutrición, así como la promoción para la participación de organismos nacionales e internacionales de los sectores social y privado, cuyas actividades se relacionen con la nutrición y la disponibilidad de alimentos;

l) La prestación de los servicios de prevención y control de los efectos nocivos de los factores ambientales en la salud del hombre, el desarrollo de investigación permanente y sistemática de los riesgos y daños para la salud de la población originada por la contaminación del ambiente; la vigilancia y certificación de la calidad del agua para uso y consumo humano y la vigilancia de la seguridad radiológica para uso médico;

m) La prestación de los servicios de salud ocupacional para lo cual se promoverán, desarrollarán y difundirán investigaciones de carácter multidisciplinario que permitan prevenir y controlar las enfermedades y accidentes ocupacionales, así como estudios para adecuar los instrumentos y equipos de trabajo a las características del hombre;

n) La prestación de los servicios de prevención y control de las enfermedades transmisibles a las que se refiere la Ley General y de acuerdo con las disposiciones de la misma;

o) La prestación de los servicios de prevención y control de enfermedades no transmisibles y accidentes;

p) La prestación de servicios de prevención de la discapacidad y la rehabilitación de las personas discapacitadas;

q) El programa contra el alcoholismo;

r) Los programas contra el tabaquismo;

s) Ejecutar, en coordinación con la Secretaría de Salud, el Programa contra la Farmacodependencia elaborado por ésta;

II. Programar, organizar y desarrollar el Sistema de Salud del Distrito Federal, procurando su participación programática en el Sistema Nacional de Salud, coadyuvando a su consolidación y funcionamiento;

III. Organizar y ejecutar los programas y acciones de regulación que en materia de salubridad local le competan;

IV. Consolidar el sistema local de información estadística y proporcionar la información a las autoridades federales competentes;

V.- Formular y desarrollar el Programa Local de Salud, en el marco del Sistema de Salud del Distrito Federal y de acuerdo a los principios y objetivos al Plan Nacional de Desarrollo y del Programa General de Desarrollo del Distrito Federal;

VI. Vigilar el cumplimiento de esta Ley y demás disposiciones aplicables, y

VII. Las demás que le atribuyan esta Ley y otras disposiciones aplicables.

ARTICULO 7o.-.- La Secretaría de Salud del Distrito Federal, es un órgano centralizado del Gobierno.

ARTICULO 8o.- La Secretaría del Distrito Federal tendrá a su cargo:

I. Planear, organizar, operar, controlar, y evaluar el Sistema de Salud del Distrito Federal;

II. Organizar y ejecutar los programas y las acciones de regulación y control sanitario en materia de salubridad local;

III. Organizar, operar y supervisar la prestación de los servicios de salubridad general a que se refiere el artículo 6o. de esta Ley;

IV. Apoyar los programas y servicios de salud de las Dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, en los términos de la legislación aplicable y de las bases de coordinación que se celebren;

En el caso de los programas y servicios de las instituciones federales de seguridad social, el apoyo se realizará tomando en cuenta lo que previenen las leyes que rigen el funcionamiento de dichas instituciones;

V. Determinar la periodicidad y características de la información que deberán proporcionar las unidades administrativas del Gobierno en materia de salud,

VI. Planear, operar, controlar y evaluar el Sistema de Información del Distrito Federal;

VII. Coordinar, ejecutar y vigilar el cumplimiento del Programa vigente de Salud del Distrito Federal;

VIII. Coordinar los programas de los servicios de salud en el Distrito Federal;

IX. Garantizar la extensión cuantitativa y cualitativa de los servicios, preferentemente a grupos vulnerables;

X. Definir los criterios de distribución de universos de usuarios, regionalización y escalonamiento, así como universalización de la cobertura;

XI. Vigilar que las cuotas de recuperación se ajusten a lo que establezca el Código Financiero del Distrito Federal y a los convenios que celebre el Gobierno con el Ejecutivo Federal;

XII. Garantizar la existencia permanente y disponibilidad del cuadro básico de insumos, determinado por la Secretaría y su disponibilidad a la población en general;

XIII. Vigilar los establecimientos de los sectores público, social y privado dedicados al expendio de medicamentos y a la provisión de insumos para la salud;

XIV. Vigilar que los establecimientos particulares que presten servicios de salud, en caso de internamiento de enfermos de escasos recursos económicos, otorguen estos servicios de forma gratuita, conforme a los reglamentos que se expidan al respecto;

XV. Crear un Comité de Evaluación y Selección de Prácticas Médicas Alternativas para promover su incorporación a los servicios de salud, con el propósito de ampliar las opciones de atención a los usuarios;

XVI. Integrar y coordinar los organismos del Gobierno que presten servicios de salud;

XVII. Supervisar y evaluar en materia de salud a las Delegaciones del Gobierno;

XVIII. Conducir la política en materia de servicios médicos y Salubridad General y coordinar el Programa del Distrito Federal con las dependencias y entidades de la Administración Pública Local y Federal, y con el Sector Privado;

XIX. Prestar servicios médico quirúrgicos a la población abierta y administrar los establecimientos de salud;

XX. Promover, coordinar y fomentar los programas de educación para la salud y mejoramiento del ambiente y demás programas especiales autorizados por el Jefe del Gobierno del Distrito Federal;

XXI. Fortalecer los programas de atención primaria a la salud, y

XXII. Las demás que le señalen otras leyes y disposiciones aplicables.

ARTICULO 9o.- El Jefe de Gobierno, expedirá los Acuerdos, que definan el ámbito de competencia y las atribuciones de las Delegaciones en materia de salud local, los cuales serán publicados en la Gaceta Oficial del Distrito Federal y en el Diario Oficial de la Federación.

ARTICULO 10.- Se crea el Consejo de Salud del Distrito Federal, como un órgano de consulta y apoyo de la Secretaría del Distrito Federal, así como de servicio a la sociedad.

ARTICULO 11.- El Consejo de Salud del Distrito Federal estará integrado por un Presidente, que será el Jefe de Gobierno, un Vicepresidente, que será el Titular de la Secretaría de Salud del

Distrito Federal y por los Consejeros Propietarios siguientes: el Titular de la Secretaría de Gobierno, el Titular de la Secretaría de Finanzas, el Titular de la Secretaría del Medio Ambiente, el Titular de la Secretaría de Desarrollo Social, el Titular de la Subsecretaría de Coordinación Delegacional y Metropolitana y el Presidente de la Comisión de Salud y Asistencia Social de la Asamblea Legislativa del Distrito Federal y será invitado un representante de las siguientes instituciones: Academia Nacional de Medicina, Secretaría, Instituto Mexicano del Seguro Social, Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado, Secretaría de Educación Pública, Universidad Nacional Autónoma de México e Instituto Politécnico Nacional, así como un representante de los Servicios Médicos Privados y un representante de la Industria Química Farmacéutica.

ARTICULO 12.- Para los efectos de la participación del Gobierno en la prestación de los servicios de salubridad general a que se refieren las fracciones III, XXI, XXII, XXIII, XXIV, XXV, XXVI y XXVII del artículo 3o. De la Ley General, en los términos de las Bases de Coordinación que se expidan entre el Gobierno y la Secretaría, la Secretaría del Distrito Federal será la estructura administrativa a través del cual el propio Gobierno realice esas actividades.

CAPITULO II

Del Sistema de Salud del Distrito Federal

ARTICULO 13.- El Sistema de Salud del Distrito Federal está constituido por las dependencias, órganos descentralizados y desconcentrados del Gobierno y las personas físicas o morales de los sectores social y privado, que presten servicios de salud, así como por los mecanismos de coordinación de acciones que se suscriban con dependencias o entidades de la Administración Pública Federal.

ARTICULO 14.- El Sistema de Salud del Distrito Federal tiene por objeto ejercer las atribuciones correspondientes para la protección de la salud, en los términos de la Ley General, de la presente Ley y demás disposiciones aplicables y en consecuencia tenderá a:

I. Proporcionar servicios de salud a la población y mejorar la calidad de los mismos atendiendo a los problemas sanitarios prioritarios del Distrito Federal y a los factores que condicionen y causen daños a la salud, con especial interés en las acciones de promoción;

II. Contribuir al crecimiento demográfico armónico del Distrito Federal, mediante el fortalecimiento del programa salud sexual y reproductiva;

III. Colaborar al bienestar social de la población apoyando los servicios de asistencia social principalmente a menores en estado de abandono, ancianos desamparados y a las personas con discapacidad, para fomentar su bienestar y propiciar su incorporación a una vida equilibrada en lo social;

IV. Apoyar el mejoramiento de las condiciones sanitarias del medio ambiente que propicien el desarrollo satisfactorio de la vida;

V. Impulsar un sistema racional de administración y desarrollo de los recursos humanos para mejorar la salud;

VI. Coadyuvar a la modificación de los patrones culturales que determinan hábitos, costumbres y actitudes relacionados con la salud y con el uso de los servicios que se presten para su protección;

VII. En general, a prestar eficientemente los servicios de salubridad general y local a que se refiere esta Ley, así como a realizar las acciones de regulación y control sanitario en los términos de este Ordenamiento y demás disposiciones aplicables;

VIII. Establecer programas para la prevención, detección temprana, atención especializada y rehabilitación de las diferentes discapacidades, así como programas especializados de capacitación, orientación y rehabilitación en materia sexual para la población con discapacidad;

IX. Establecer servicios de orientación, diagnóstico y atención para las personas con discapacidad; y

X. Establecer y vigilar que las instituciones públicas y privadas de salud, comprendidas en el marco de esta Ley, contemplen las disposiciones relativas al libre desplazamiento, accesibilidad y comunicación.

ARTICULO 15.- La coordinación del Sistema de Salud del Distrito Federal estará a cargo del Jefe de Gobierno, para lo cual podrá:

I. Elaborar y conducir la política en materia de salud en los términos de esta Ley y demás disposiciones aplicables, y de conformidad con las políticas del Ejecutivo Federal;

II. Establecer la forma y términos de concertación en los sectores social y privado para garantizar la prestación de los servicios de salud;

III. Establecer la adecuada coordinación y vinculación con la Secretaría, los Institutos Nacionales de Salud y hospitales de especialidades, para brindar atención médica de alta especialidad a la población del Distrito Federal;

IV. Evaluar los programas y servicios de salud en el Distrito Federal;

V. Apoyar la coordinación entre las instituciones de salud y las educativas, para formar, capacitar y actualizar a los recursos humanos, conforme a las necesidades de salud de la población del Distrito Federal;

VI. Promover e impulsar los derechos y obligaciones de los usuarios de los servicios de salud y la participación ciudadana en el cuidado de la salud;

VII. Analizar las disposiciones aplicables en materia de salud y formular propuestas de reformas y adiciones a las mismas;

VIII. Coadyuvar con las dependencias federales competentes a la regulación y control de la transferencia de tecnología en el área de salud;

IX. Ejercer las demás atribuciones que se requieran para el cumplimiento de los objetivos del Sistema de Salud del Distrito Federal y las que determinen las disposiciones generales aplicables;

X. Celebrar Bases de Coordinación Sanitaria con los Gobiernos de los Estados circunvecinos, sobre aquellas materias que sean de interés común;

XI. Impulsar la descentralización y consolidar la desconcentración de los servicios de salud en las Delegaciones;

XII. Establecer y evaluar los mecanismos de acceso a los servicios de salud públicos, sociales y privados en el Distrito Federal;

XIII. Garantizar los mecanismos de referencia y contrarreferencia y las acciones de prevención y atención médica en materia de accidentes y urgencias en el Distrito Federal;

XIV. Establecer y operar el sistema local de información básica en materia de salud, y

XV. Suscribir acuerdos de coordinación con la Secretaría en lo dispuesto en las fracciones III, XXI, XXII, XXIII, XXIV, XXV, XXVI y XXVII del artículo 3o. de la Ley General.

ARTICULO 16.- El Gobierno promoverá la participación en el Sistema de Salud del Distrito Federal, de los prestadores de servicios de salud de los sectores público, social y privado, de sus trabajadores y de los usuarios de los mismos, así como fomentará la coordinación con los proveedores de insumos para la salud, a fin de garantizar la eficiencia funcional en su uso y disposición de éstos últimos, en los términos de las disposiciones que al efecto se expidan.

Se concede acción popular para denunciar ante las autoridades sanitarias todo hecho, 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.

ARTÍCULO 16 Bis.- La población tiene derecho a una atención médica apropiada, independientemente de la condición económica, cultural, identidad étnica y género del individuo.

Los usuarios de los servicios de salud deberán:

- I. Ser atendidos por un médico;
- II. Ser tratados respetando sus intereses;
- III. Recibir un tratamiento conforme a los principios médicos científicamente aceptados, y
- IV. La seguridad en la calidad, y continuidad de la atención médica recibida, independientemente del nivel o unidad donde reciba el servicio.

ARTÍCULO 16 Bis 1.- El usuario podrá:

- I.- Cambiar de médico, si considera que éste, no procede profesional y éticamente durante su tratamiento, fundándose en su derecho a tomar decisiones libremente en relación a su persona, y
- II.- Negarse a participar en la investigación o enseñanza de la medicina.

ARTÍCULO 16 Bis 2.- El usuario recibirá:

- I.- Información apropiada a su condición de género, educativa, cultural e identidad étnica sobre su historial médico y a estar totalmente informado sobre su salud, inclusive sobre los aspectos médicos de su condición;
- II.- Excepcionalmente, se le negará información cuando exista el pleno conocimiento que dicha información representa un peligro para su vida o su salud;

III.- La seguridad de que la información sobre su estado de salud, será confidencial y protegida, y

IV.- La prescripción con una redacción comprensible y legible; los medicamentos se identificarán de forma genérica.

ARTÍCULO 16 Bis 3.- El usuario tendrá:

I.- El respeto a la dignidad, a su vida privada, a su cultura y valores, en todo momento durante la atención médica, y

II.- Una atención terminal humanitaria y a recibir toda la ayuda disponible para morir lo más digna y aliviadamente posible.

ARTÍCULO 16 Bis 4.- Los usuarios de los servicios de salud tienen la obligación de:

I.- Llevar un estilo de vida, enfocado al autocuidado de su salud;

II.- Ajustarse a las reglamentaciones internas de las instituciones prestadoras de servicios, y

III.- Dispensar cuidado y diligencia en el uso y conservación de los materiales y equipos médicos que se pongan a su disposición.

ARTICULO 16 Bis 5.- La prestación y verificación de los servicios de atención médica, se sujetarán a lo previsto en la Ley General y las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) correspondientes.

ARTÍCULO 16 BIS 6.- Las instituciones públicas de salud del Gobierno del Distrito Federal, gratuitamente y en condiciones de calidad, deberán proceder a la interrupción del embarazo en los supuestos permitidos en el Nuevo Código Penal para el Distrito Federal, cuando la mujer interesada así lo solicite. Para lo cual las referidas instituciones públicas de salud deberán proporcionar información oportuna y veraz de otras opciones con que cuentan las mujeres además de la interrupción del embarazo, así como las consecuencias en su salud.

La interrupción del embarazo deberá realizarse en un término de cinco días, contados a partir de que sea presentada la solicitud y satisfechos los requisitos establecidos en la legislación aplicable.

ARTÍCULO 16 BIS 7.- Los prestadores de los servicios de salud a quienes corresponda practicar la interrupción del embarazo en los casos permitidos por el Nuevo Código Penal para el Distrito Federal, y cuyas creencias religiosas o convicciones personales sean contrarias a tal interrupción, podrán ser objetores de conciencia y por tal razón excusarse de intervenir en la interrupción del embarazo, debiendo referir a la mujer con un médico no objetor. Cuando sea urgente la interrupción del embarazo para salvaguardar la salud o la vida de la mujer, no podrá invocarse la objeción de conciencia. Será obligación de las instituciones públicas de salud garantizar la oportuna prestación de los servicios y la permanente disponibilidad de personal no objetor de conciencia en la materia.

ARTICULO 17.- El Sistema de Salud del Distrito Federal, contará con Comités Delegacionales de Salud que participarán en la planeación, organización y evaluación de los servicios de salud y funcionarán en cada una de las Delegaciones del Gobierno; su integración estará determinada por el Jefe de Gobierno a través de los Acuerdos delegatorios que serán publicados en la Gaceta Oficial del Distrito Federal y en el Diario Oficial de la Federación.

ARTÍCULO 17 Bis.- El Gobierno establecerá que la prescripción de los medicamentos se realice por denominación genérica y distintiva. La identificación genérica será obligatoria.

ARTICULO 18.- Para los efectos de esta Ley se entiende por norma técnica local el conjunto de reglas científicas o tecnológicas de carácter obligatorio, emitidas por el Gobierno que establece los requisitos que deben satisfacerse para el desarrollo de actividades en materia de salubridad local, con el objeto de unificar principios, criterios, políticas y estrategias.

ARTICULO 19.- Cuando se imponga una multa, con motivo del ejercicio de las facultades que en materia de salubridad general y local tiene el Gobierno, con fundamento en esta Ley, las bases de coordinación que se celebren o hayan celebrado y las demás disposiciones aplicables, el Gobierno a través de la autoridad competente, la determinará, señalará las bases para su liquidación, las fijará en cantidad líquida y requerirá el pago de las mismas.

ARTICULO 20.- El Gobierno con la intervención que corresponda al Comité de Planeación para el Desarrollo del Distrito Federal, definirá la forma de coordinación y colaboración en materia de planeación de los servicios de salud, de conformidad con las disposiciones de esta Ley y las que al efecto sean aplicables.

TITULO SEGUNDO

De la Salubridad Local

CAPITULO I

De los Conceptos básicos

ARTICULO 21.- Para los efectos de la presente Ley se entiende por:

I. Mercados y centros de abastos, los sitios públicos y privados destinados a la compra y venta de productos en general, preferentemente los agropecuarios y de primera necesidad, en forma permanente y en días determinados;

II. Central de Abastos, el sitio destinado al servicio público en maniobras de carga y descarga, la conservación en frío y demás operaciones relativas a la compraventa al mayoreo y medio mayoreo de productos en general;

III. Construcciones, toda edificación o local que se destine a la habitación, comercio, industria, servicios o cualquier otro uso;

IV. Cementerio, el lugar destinado a la inhumación, exhumación y cremación de cadáveres;

- V. Limpieza pública, el servicio de recolección, tratamiento y destino final de la basura;
- VI. Rastro, establecimiento donde se da el servicio para sacrificio de animales para la alimentación y comercialización al mayoreo de sus productos;
- VII. Establos, caballerizas y otros similares, todos aquellos lugares destinados a la guarda, producción, cría, mejoramiento y explotación de especies animales;
- VIII. Reclusorios y centros de readaptación social, el local destinado a la internación de quienes se encuentran restringidos de su libertad por un proceso o una resolución judicial o administrativa;
- IX. Baños públicos, el establecimiento destinado a utilizar el agua para el aseo corporal, deporte o uso medicinal y al que pueda concurrir el público, quedando incluidos en esta denominación los llamados de vapor y aire caliente;
- X. Albercas públicas, el establecimiento público destinado para la natación, recreación familiar, personal o deportiva;
- XI. Centro de reunión, las instalaciones destinadas al agrupamiento de personas con fines recreativos, sociales, deportivos, culturales y los gimnasios dedicados al fisiculturismo y a ejercicios aeróbicos realizados en sitios cubiertos o descubiertos u otros de esta misma índole;
- XII. Espectáculos públicos, las representaciones teatrales, las audiciones musicales, las exhibiciones cinematográficas, las funciones de variedades, los espectáculos con animales, carreras automóviles, bicicletas, etc., las exhibiciones aeronáuticas, los circos, los frontones, los juegos de pelota, las luchas y en general, todos aquellos en los que el público paga el derecho por entrar y a los que acude con el objeto de distraerse;
- XIII. Peluquerías, salones de belleza y masaje, estéticas y similares, los establecimientos dedicados a rasurar, teñir, decolorar, peinar, cortar, rizar o realizar cualquier actividad similar con el cabello de las personas; arreglo estético de uñas de manos y pies o la aplicación de tratamientos capilares, faciales y corporales de belleza al público, que no requieran de intervención médica en cualquiera de su prácticas;
- XIV. Establecimientos industriales, aquellas edificaciones en las que se realiza la extracción, conservación, procesamiento, maquila y transformación de materias primas, acabado de productos y elaboración de satisfactores;
- XV. Establecimientos comerciales, las instalaciones donde se efectúan actividades lucrativas consistentes en la intermediación directa o indirecta entre productores y consumidores de bienes;
- XVI. Establecimientos de prestación de servicios, las construcciones, edificaciones o instalaciones en general, en las que se ofrezcan y comercien servicios de cualquier tipo;
- XVII. Establecimientos de hospedaje, los que proporcionen al público alojamiento y otros servicios complementarios mediante el pago de un precio determinado, quedando comprendidos los hoteles, moteles, apartamentos amueblados, habitaciones con sistema de tiempo compartido o de operación hotelera, albergues, suites, villas, bungalows, casas de huéspedes, así como cualquier edificación que se destine a dicho fin;
- XVIII. Lavanderías, tintorerías, planchadurías y similares, todo establecimiento o taller abierto al público destinado a limpiar, teñir, desmanchar o planchar ropa, tapices, telas y objetos de uso personal, doméstico, comercial o industrial, cualquiera que sea el procedimiento que se emplee;
- XIX. Venta de alimentos en la vía pública, actividad que se realiza en calles, plazas públicas, en concentraciones por festividades populares y por comerciantes ambulantes;

XX. Gasolineras y estaciones de servicio similares, los establecimientos destinados al expendio de gasolina, aceites, gas butano y demás productos derivados del petróleo;

XXI. Transporte urbano y suburbano, todo vehículo destinado al traslado de carga, de alimentos perecederos o de pasajeros, sea cual fuere su medio de propulsión;

XXII. Crematorios, las instalaciones destinadas a la incineración de cadáveres;

XXIII. Funeraria, el establecimiento dedicado al traslado, preparación y velación de cadáveres;

XXIV. Agua potable, aquella cuya ingestión no cause efectos nocivos a la salud, y

XXV. Alcantarillado, la red o sistema de conductos y dispositivos para recolectar y conducir las aguas residuales y pluviales al desagüe o drenaje.

ARTICULO 22.- Es competencia del Gobierno ejercer el control y regulación sanitaria, de los establecimientos enunciados en el artículo 21, mediante la realización de las acciones necesarias que tengan por objeto prevenir riesgos y daños a la salud de la población.

Dichas acciones consisten en el otorgamiento de las autorizaciones sanitarias, la vigilancia e inspección de los establecimientos, la aplicación de medidas de seguridad, la imposición de sanciones y, en general todos aquellos actos que permitan preservar la salubridad local de los habitantes del Distrito Federal.

ARTICULO 23.- Todo cambio de propietario o de denominación o razón social de un establecimiento señalado en el Artículo 21 de la presente Ley, deberá ser comunicado al Gobierno en un plazo que no excederá de 15 días hábiles a partir de la fecha en que se efectúe.

ARTICULO 24.- Sin perjuicio de lo establecido en los capítulos subsiguientes, los establecimientos y actividades a que se refiere este Título, estarán sujetas a las condiciones sanitarias que determinen las disposiciones legales aplicables, los reglamentos respectivos y normas técnicas locales que para tal efecto emita el Gobierno.

ARTICULO 25.- El Gobierno emitirá las normas técnicas locales para la regulación y control sanitario de las materias de salubridad local.

ARTICULO 26.- Para el funcionamiento de los establecimientos enunciados en el artículo 21 de esta Ley, los interesados deberán obtener la autorización sanitaria del Gobierno, así como la tarjeta de control sanitario que acredite a los responsables y auxiliares de su operación, independientemente de los demás requisitos que para tal efecto establezcan los reglamentos respectivos.

CAPITULO II

De la Central de Abastos, los Mercados y Centros de Abasto

ARTICULO 27.- Corresponde al Gobierno ordenar que periódicamente se fumiguen la Central de Abastos, los mercados y centros de abasto, con el propósito de evitar la proliferación de fauna nociva para la salud, de acuerdo a las disposiciones establecidas por la Ley General.

ARTÍCULO 27 Bis.- La Central de Abastos, los mercados y centros de abasto, serán objeto de verificaciones sanitarias periódicas por la autoridad sanitaria correspondiente.

ARTICULO 28.- Los vendedores y personas cuya actividad esté vinculada con la Central de Abastos, los mercados y centros de abasto, estarán obligados a conservar las condiciones higiénicas reglamentadas para el debido mantenimiento de sus locales o puestos.

CAPITULO III

De las Construcciones, Edificios y Fraccionamientos

ARTICULO 29.- En los aspectos sanitarios, las construcciones, reconstrucciones, modificaciones y adaptaciones deberán cumplir con las disposiciones de esta Ley, las demás disposiciones aplicables y las normas técnicas correspondientes, exceptuándose aquellas cuya autorización esté expresamente reservada a la Secretaría.

ARTICULO 30.- Para iniciar y realizar la construcción, reconstrucción, modificación y acondicionamiento de un edificio, se requiere el permiso sanitario del proyecto, en cuanto a iluminación, ventilación, instalaciones sanitarias y contra accidentes, especificando, en todo caso, el uso a que estará destinado el inmueble.

ARTICULO 31.- El responsable de la construcción, reconstrucción, modificación o acondicionamiento de los inmuebles a que se refiere este Título, deberá dar aviso de inicio y terminación de obra al Gobierno, quien vigilará el cumplimiento de los requisitos en el proyecto previamente aprobado.

ARTICULO 32.- Se deroga.

ARTICULO 33.- Los edificios, locales, construcciones o terrenos urbanos, podrán ser verificados por el Gobierno quien ordenará las obras necesarias para satisfacer las condiciones higiénicas y de seguridad en los términos de esta Ley y del reglamento aplicable.

ARTICULO 34.- Los propietarios o poseedores de los edificios o locales o de los negocios en ellos establecidos, están obligados a ejecutar las obras sanitarias que se requieran para cumplir con las disposiciones de higiene, seguridad y de adecuación para las personas discapacitadas que establezca la Ley y sus reglamentos.

ARTICULO 35.- En el caso de que los edificios, construcciones o terrenos representen un peligro por su alto riesgo para la salud, el Gobierno, de acuerdo con su competencia, podrá ejecutar las obras que estime de urgencia con cargo a sus propietarios, poseedores o dueños de las negociaciones en ellos establecidos, cuando éstos no las realicen dentro de los plazos concedidos al efecto.

ARTÍCULO 35 Bis.- En el caso de las lavanderías, tintorerías y establecimientos similares se apegarán a lo señalado en esta Ley y a la reglamentación correspondiente, el Gobierno tendrá a cargo la vigilancia y supervisión de estos establecimientos por medio de las Delegaciones.

ARTÍCULO 35 Bis 1.- Los establecimientos dedicados a actividades industriales, comerciales y de servicios para su funcionamiento, requerirán la autorización sanitaria correspondiente, la cual comprobará que se cumpla con los requisitos legales aplicables y las normas técnicas locales correspondientes.

CAPITULO IV

De los Cementerios, Crematorios y Funerarias

ARTICULO 36.- El Gobierno vigilará y atenderá el establecimiento, funcionamiento, conservación y operación de cementerios, crematorios y funerarias, ya sea por sí mismo o por concesión que se otorgue a los particulares.

Para otorgar la concesión respectiva, deberá recabarse previamente la autorización sanitaria que expida el propio Gobierno.

ARTICULO 37.- Los cementerios deberán contar con áreas verdes y zonas destinadas a reforestación.

ARTICULO 38.- La aprobación de las solicitudes de refrigeración, exhumación y cremación de cadáveres deberán ajustarse a las medidas de higiene y seguridad sanitaria que al efecto expida el Gobierno, en lo dispuesto en la Ley Ambiental del Distrito Federal y las demás disposiciones que dicte la Secretaría.

CAPITULO V

De la Limpieza Pública

ARTICULO 39.- El Gobierno, por conducto de las Delegaciones, proveerá de depósitos de basura con tapa en los parques, jardines, paseos públicos y en otros lugares de la vía pública que estén dentro de su jurisdicción, además de ordenar la fumigación periódica en los mismos; asimismo, fijará lugares especiales para depositar la basura tomando en cuenta lo que sobre el particular disponga la legislación aplicable en materia de contaminación ambiental.

La basura deberá destruirse por diversos procedimientos, excepto aquella que sea industrializada o tenga un empleo útil, siempre que no signifique un peligro para la salud.

ARTICULO 40.- El Gobierno ordenará la construcción de depósitos generales y de incineradores de basura en los servicios de salud y establecimientos públicos que los requieran y se encuentren en su jurisdicción. Los desechos sólidos se manipularán lo estrictamente indispensable durante el transporte a su destino final, vigilando que no se ocasionen riesgos a la salud, y atendiendo a lo señalado en la Ley Ambiental del Distrito Federal.

ARTÍCULO 40 Bis.- Queda prohibida la quema o incineración de residuos sólidos, cuya combustión sea nociva para la salud, fuera de los lugares que determine la autoridad sanitaria.

ARTÍCULO 40 Bis 1.- Los residuos peligrosos, biológicos e Infecciosos de los servicios de salud, deberán manejarse separadamente de los otros, procediéndose a su incineración o eliminación a través de cualquier otro método previsto en las disposiciones legales aplicables.

ARTÍCULO 40 Bis 2.- Los restos de animales encontrados en la vía pública deberán ser retirados inmediatamente para incinerarse o enterrarse por las Delegaciones, evitando que entren en estado de descomposición.

ARTÍCULO 40 Bis 3.- El depósito final de los residuos sólidos deberá observar lo dispuesto en la Ley Ambiental del Distrito Federal, así como a los reglamentos y normas establecidas en la materia.

CAPITULO VI

De los Rastros, Establos, Caballerizas y Otros Similares

ARTICULO 41.- El sacrificio de animales se efectuará en los lugares, días y horas que fije el Gobierno, tomando en consideración las condiciones del lugar y los elementos de que disponga dicha autoridad para realizar la verificación sanitaria.

Los animales deberán ser examinados en pie y en canal por la autoridad sanitaria competente, la cual señalará qué carne puede dedicarse a la venta pública, mediante la colocación del sello correspondiente.

ARTÍCULO 41 Bis.- El sacrificio de animales para consumo humano, en cualquiera de sus formas, deberá ser humanitario, y se utilizarán los métodos científicos y técnicas actualizadas que señalen las disposiciones reglamentarias correspondientes.

ARTICULO 42.- Queda estrictamente prohibido el sacrificio de animales en casas o domicilios particulares cuando las carnes sean destinadas al consumo público; si la carne y demás productos se destinan al consumo familiar, el Gobierno concederá permiso para el sacrificio de ganado menor a domicilio.

ARTICULO 43.- Queda a cargo del Gobierno las actividades de funcionamiento, conservación y aseo de los rastros públicos, así como la vigilancia y supervisión de la operación de los privados.

Dichas funciones las podrá ejercer por conducto de las Delegaciones, en los términos de los Reglamentos que al efecto se expidan.

ARTÍCULO 43 Bis.- El funcionamiento, aseo y conservación de los establos, caballerizas y todos aquellos establecimientos dedicados a la cría, reproducción, mejoramiento y explotación de especies animales, que están a cargo de particulares, estarán sujetos a la autorización, vigilancia y supervisión sanitaria de la Secretaría del Distrito Federal, observando lo dispuesto en esta Ley y otras disposiciones legales aplicables.

ARTÍCULO 43 Bis 1.- Queda prohibido el funcionamiento de establos, caballerizas y otros similares que no cumplan con las condiciones y requisitos sanitarios necesarios establecidos por las disposiciones legales aplicables.

ARTÍCULO 43 Bis 2.- El manejo, disposición y expendio de la carne para consumo humano y sus derivados se sujetará a las acciones de verificación sanitaria establecidas en las disposiciones emitidas por la Secretaría.

CAPITULO VII

Del Agua Potable y Alcantarillado

ARTICULO 44.- Corresponde al Gobierno aprobar los proyectos y sistemas de abastecimiento de agua potable y alcantarillado y las obras se llevarán a cabo bajo la verificación de este.

ARTÍCULO 44 Bis.- Corresponde al Gobierno la vigilancia periódica de la potabilidad del agua en la red pública de abastecimiento, especialmente en su almacenamiento y disposición final.

ARTICULO 45.- En las áreas del Distrito Federal en que se carezca del sistema de agua potable y alcantarillado, deberán protegerse las fuentes de abastecimiento para prevenir su contaminación, conforme a las normas oficiales mexicanas correspondientes.

Asimismo, conforme a estas normas, para el consumo humano no podrá utilizarse el agua de algún pozo o aljibe, si éste no se encuentra situado a una distancia conveniente de retretes, alcantarillas, estercoleros o depósitos de desperdicios que puedan contaminarlos.

ARTICULO 46.- Las personas que intervengan en el abastecimiento de agua no podrán suprimir este servicio en los edificios habitados excepto en los casos que determinen las disposiciones generales aplicables.

ARTICULO 47.- Queda prohibida la descarga de aguas residuales o de contaminantes en cualquier cuerpo de agua superficial o subterráneo, cuando éstas se destinen para usos o consumos humanos.

Los usuarios que aprovechen en su servicio aguas que posteriormente serán utilizadas para uso o consumo de la población, estarán obligados a darles el tratamiento correspondiente a fin de evitar riesgos para la salud humana.

ARTICULO 48.- Queda prohibido que los desechos o líquidos que conduzcan los caños sean vertidos en ríos, arroyos, acueductos, corrientes o canales por donde fluyan aguas destinadas al consumo humano, en todo caso deberán ser tratados y cumplir con las disposiciones legales en materia de contaminación.

ARTICULO 49.- Se deroga.

ARTICULO 50.- El Gobierno vigilará y procurará que todas las Delegaciones cuenten con sistemas adecuados para el desagüe rápido e higiénico, preferentemente por medio de alcantarillado o fosas sépticas.

CAPITULO VIII

De los Reclusorios y Centros de Readaptación

ARTICULO 51.- Corresponde al Gobierno, integrar, conducir, desarrollar, dirigir y administrar en forma permanente los servicios médico quirúrgicos generales y las especialidades de psiquiatría y de odontología que se presten en los Reclusorios y Centros de Readaptación Social, a efecto de otorgar en forma permanente, oportuna y eficiente la atención a los internos.

El personal médico, coadyuvará en la elaboración y ejecución de programas nutricionales, de prevención de enfermedades y accidentes.

Para tal efecto, los directores de dichas instituciones deberán proveer de todos los elementos, equipos y materiales para prevenir y en, su caso, contrarrestar los riesgos y daños en la vida y salud de los internos.

ARTICULO 52.- Tratándose de enfermedades de emergencia, graves o cuando así lo requiera el tratamiento, a juicio del personal médico de los Reclusorios y Centros de Readaptación Social, el interno podrá dar aviso para ser trasladado al centro hospitalario que determine el propio Gobierno; en cuyo caso se deberá hacer del conocimiento de la autoridad competente.

El personal médico deberá, a partir de que tengan conocimiento de alguna enfermedad transmisible, proceder a adoptar las medidas de seguridad sanitaria previstas en el Capítulo I del Título Quinto de esta Ley, para evitar su propagación, así como informar en un plazo no mayor de 24 horas al Gobierno.

CAPITULO IX

De las Albercas y Baños Públicos

ARTICULO 53.- Sin perjuicio de los requisitos que exijan sus reglamentos respectivos, es obligación de los propietarios o administradores garantizar las condiciones de higiene y cloración del agua a fin de asegurar las condiciones de salubridad reglamentadas para el uso de las instalaciones de las albercas y baños públicos; así como mantener comunicación y acceso a la vía pública, o áreas y espacios abiertos, tratándose de aquellos que funcionen como anexos a clubes, centros sociales, deportivos o escolares.

ARTICULO 54.- Estos establecimientos deberán contar con personal capacitado y un sistema de vigilancia para el rescate y prestación de primeros auxilios, a aquellos usuarios que resulten accidentados.

Igualmente con el objeto de prestar los primeros auxilios, contarán con botiquín completo que reúna los medicamentos y materiales de curación necesarios y autorizados por el Gobierno, el que se ubicará en un lugar visible y apropiado para esta finalidad.

CAPITULO X

De los Centros de Reunión y Espectáculos Públicos

ARTICULO 55.- Además de los requisitos reglamentarios respectivos, las instalaciones y edificios que se destinen a centros de reunión y a espectáculos públicos deberán tener acceso directo a la vía pública, espacios abiertos, escaleras de emergencia, y todas aquellas disposiciones que, a juicio del Gobierno, sean necesarias para la evacuación del público en casos de emergencia.

ARTICULO 56.- A la terminación de las edificaciones de este tipo de establecimientos, el Gobierno ordenará visitas de inspección a efecto de observar si se cumplen con las medidas de higiene y de seguridad correspondientes, sin cuyo requisito no será permitida la apertura de los mismos al público. El Gobierno dispondrá la clausura de dichos locales si no se cumplen las medidas de higiene y sanidad suficientes para garantizar la vida y la salud de las personas.

ARTÍCULO 56 Bis.- Los establecimientos cubiertos y descubiertos dedicados al fisicoculturismo, a ejercicios aeróbicos y deportes en general deberán acreditar para su funcionamiento que sus instructores y profesores, tengan la preparación técnica o profesional reconocida por alguna institución del sistema educativo nacional.

CAPITULO XI

Establecimientos que Prestan Servicios de Peluquería, Salones de Belleza, Estéticas y en General Establecimientos de esta Indole

ARTICULO 57.- Está prohibido utilizar productos de belleza no autorizados ni registrados por la Secretaría, asimismo no podrán utilizarse procedimientos que a juicio de ésta sean peligrosos para la salud.

ARTICULO 58.- Los procedimientos de embellecimiento del cuerpo humano, son aquellos que se utilizan para modificar las características externas y superficiales, mediante la aplicación de sustancias, productos o preparados de uso externo, los destinados a incrementar la belleza del cuerpo humano o a mejorar su apariencia física y en lo que no haya intervención quirúrgica o la aplicación de cualquier procedimiento de atención médica.

CAPITULO XII

De los Establecimientos de Hospedaje

ARTICULO 59.- En los establecimientos de hospedaje se contará necesariamente con los elementos para prestar los primeros auxilios y con los medicamentos y materiales de curación

mínimos, y de prevención de enfermedades de transmisión sexual, que para el efecto reglamente el Gobierno.

En caso de contar con los servicios complementarios como restaurantes, servicio de bar, peluquería, sala de belleza, baños, lavandería y tintorería, éstos quedarán sujetos a las normas y requisitos que fijen los capítulos correspondientes de este ordenamiento, y de sus reglamentos respectivos.

CAPITULO XIII

Del Transporte Urbano y Suburbano

ARTICULO 60.- El Gobierno vigilará y establecerá los controles para que la prestación de este servicio público se ajuste a las medidas de seguridad e higiene preceptuados en la Ley General y las demás disposiciones aplicables.

CAPITULO XIV

De las Gasolineras y Estaciones de Servicio Similares

ARTICULO 61.- Todo establecimiento dedicado al expendio gasolina, gas y lubricantes, serán sometidos a una revisión periódica por el Gobierno con el propósito de constatar que se reúnan las condiciones higiénicas y de seguridad establecidas en los reglamentos respectivos.

Se pondrá especial atención en que los servicios sanitarios estén disponibles en todo momento para los usuarios.

CAPITULO XV

De la Venta de Alimentos en la Vía Pública

ARTICULO 62.- La venta de alimentos en vía pública deberá cumplir con las condiciones higiénicas que establezca el Gobierno, la Ley General y sus reglamentos; en ningún caso se podrá realizar en condiciones y zonas consideradas insalubres o de alto riesgo.

TITULO TERCERO

De las Autorizaciones y los Certificados

CAPITULO I

De las Autorizaciones

ARTICULO 63.- La autorización sanitaria es el acto administrativo, mediante el cual, el Gobierno permite la realización de actividades relacionadas con la salud humana, en los casos y con los requisitos y modalidades que determine esta Ley y demás disposiciones aplicables.

Las autorizaciones sanitarias tendrán el carácter de licencias, permisos o tarjetas de control sanitario en su caso.

ARTICULO 64.- Las autorizaciones sanitarias serán otorgadas por el Gobierno, con vigencia determinada e indeterminada.

Las autorizaciones expedidas, podrán ser objeto de prórroga por parte de la autoridad.

En caso de incumplimiento de las normas oficiales mexicanas las autorizaciones serán canceladas.

ARTICULO 65.- El Gobierno resolverá sobre las solicitudes de las autorizaciones respectivas, cuando el solicitante hubiese satisfecho los requisitos que señalen las disposiciones legales aplicables y cubierto, en su caso, los derechos que establezca el Código Financiero del Distrito Federal.

ARTICULO 66.- La solicitud para prorrogar la autorización respectiva, deberá presentarse al Gobierno, con antelación al vencimiento de la misma.

Sólo procederá la prórroga cuando se sigan cumpliendo los requisitos que se señalen en esta Ley y en las demás disposiciones aplicables y previo pago de los derechos correspondientes.

En el caso de las licencias sanitarias, la solicitud de revalidación deberá presentarse dentro de los treinta días anteriores a su vencimiento.

En todo caso, el Gobierno podrá ordenar visitas de verificación sanitaria ordinarias en los establecimientos solicitantes a efecto de verificar el cumplimiento de las condiciones y requisitos.

ARTICULO 67.- Cuando los establecimientos a que se refiere el artículo anterior cambien su ubicación, requerirán nueva licencia sanitaria.

ARTICULO 68.- Los establecimientos estarán obligados a exhibir, en un lugar visible la licencia sanitaria correspondiente.

ARTICULO 69.- El Gobierno expedirá la autorización relativa para el funcionamiento de establecimientos que presten servicios de asistencia social.

ARTICULO 70.- El Gobierno podrá requerir tarjetas de control sanitario a las personas que realicen actividades mediante las cuales se pueda propagar alguna enfermedad transmisible, en los casos y bajo las condiciones que establezcan las disposiciones aplicables.

ARTICULO 71.- El Gobierno podrá expedir permisos para:

I. Los responsables de la operación y funcionamiento de equipo de rayos X, sus auxiliares y técnicos sin perjuicio de los requisitos que exijan otras autoridades competentes;

II. El embalsamamiento y traslado de cadáveres, y

III. Los demás casos que señalen esta Ley y otras disposiciones legales aplicables.

CAPITULO II

De la Revocación de Autorizaciones

ARTICULO 72.- El Gobierno podrá revocar las autorizaciones que haya otorgado, en los siguientes casos:

I. Cuando por causas supervenientes, se compruebe que el ejercicio de las actividades que se hubieren autorizado, constituyan riesgo o daño para la salud humana;

II. Cuando el ejercicio de la actividad que se hubiere autorizado, exceda los límites fijados en la autorización respectiva;

III. Por que se dé un uso distinto a la autorización;

IV. Por incumplimiento a las disposiciones de esta Ley, sus reglamentos y demás disposiciones generales aplicables;

V. Por reiterado desacato de las órdenes que dicte la autoridad sanitaria, en los términos de esta Ley y demás disposiciones generales aplicables;

VI. Cuando resulten falsos los datos o documentos proporcionados por el interesado, que hubieren servido de base para que la autoridad sanitaria otorgara la autorización;

VII. Cuando el interesado no se ajuste a los términos, condiciones y requisitos en que se le haya otorgado la autorización o haga uso indebido de ésta;

VIII. Cuando lo solicite el interesado;

IX. Cuando resulten falsos los dictámenes proporcionados por terceros autorizados, y

X. En los demás casos en que conforme a la Ley lo determine la autoridad sanitaria.

ARTICULO 73.- Cuando la revocación de una autorización se funde en los riesgos o daños que cause o pueda causar a la población, el Gobierno dará aviso de las revocaciones a las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, que tengan atribuciones en la materia de la autorización y especialmente a las de orientación del consumidor.

ARTICULO 74.- En los casos a que se refiere el artículo 72 de esta Ley, con excepción de lo previsto en su fracción VIII, el Gobierno citará al interesado a una audiencia, para que éste ofrezca pruebas y alegue lo que a su derecho convenga.

El proceso se realizará de acuerdo a lo establecido en la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal.

ARTICULO 75.- El Gobierno emitirá la resolución que corresponda al concluir la audiencia o dentro de los cinco días hábiles siguientes, la cual se notificará de manera personal al interesado.

ARTICULO 76.- La resolución de revocación surtirá efectos, en su caso, de clausura definitiva, prohibición de venta, prohibición de uso o de ejercicio de las actividades a que se refiere la autorización revocada.

CAPITULO III De los Certificados

ARTICULO 77.- Se entiende por certificado, la constancia expedida en los términos que establezca el Gobierno, para la comprobación o información de determinados hechos.

ARTICULO 78.- Para fines sanitarios, el Gobierno a través de sus unidades administrativas correspondientes, expedirá los siguientes certificados:

- I. Prenupciales;
- II. De defunción;
- III. De muerte fetal, y
- IV. Los demás que determine la Ley General y sus reglamentos.

ARTICULO 79.- El certificado médico prenupcial será requerido por las autoridades del Registro Civil a quienes pretendan contraer matrimonio, con las excepciones que establezcan las disposiciones generales aplicables.

ARTICULO 80.- Los certificados de defunción y de muerte fetal serán expedidos una vez comprobado el fallecimiento y determinadas las causas de éste, por profesionales de la medicina.

ARTÍCULO 80 Bis.- Los certificados a que se refiere este capítulo se extenderán en los modelos aprobados por la Secretaría de Salud y de conformidad con las normas oficiales mexicanas que la misma emita.

TITULO CUARTO De la Vigilancia Sanitaria

CAPITULO UNICO

ARTICULO 81.- Corresponde al Gobierno la vigilancia del cumplimiento de esta Ley y demás disposiciones que se dicten con base en ella.

Las dependencias y entidades de la Administración Pública Local y Federal, coadyuvarán a la vigilancia del cumplimiento de las normas sanitarias, y cuando encontrasen irregularidades que a su juicio constituyan violaciones a las mismas, lo harán del conocimiento del Gobierno.

ARTÍCULO 81 Bis.- El acto u omisión contra los preceptos de esta Ley, y a las disposiciones que de ella emanen, deberá ser objeto de orientación y educación de los infractores con independencia de que se apliquen, si procedieren, las medidas de seguridad y las sanciones correspondientes.

ARTICULO 82.- La vigilancia sanitaria se llevará a cabo en forma ordinaria y extraordinaria, ésta última a solicitud por escrito de los ciudadanos y se efectuarán por personal debidamente acreditado. Los verificadores deberán, en el desempeño de sus funciones, apegarse a las normas previstas en esta Ley y demás ordenamientos aplicables.

ARTICULO 83.- Las verificaciones que ordene el Gobierno podrán ser:

a) Ordinarias, las que se efectuarán en días y horas hábiles, debiendo entenderse por ello, los días y horas de funcionamiento habitual de los establecimientos industriales, comerciales o de servicios, y

b) Extraordinarias, las que podrán efectuarse en cualquier momento.

ARTICULO 84.- Los verificadores en el ejercicio de sus funciones tendrán libre acceso a los edificios, establecimientos comerciales, industriales, de servicio y, en general a todos los lugares a que hace referencia esta Ley.

Los propietarios, responsables, encargados u ocupantes de establecimientos o conductores de los transportes objeto de verificación, estarán obligados a permitir el acceso y a dar facilidades e informes a los verificadores para el desarrollo de su labor.

ARTICULO 85.- Para la práctica de las visitas, el Gobierno proveerá a los verificadores sanitarios, de órdenes escritas debidamente fundadas y motivadas, las que deberán contener el lugar y zona, objeto y el alcance de la verificación, mismas que deberán exhibirse a la persona con quien se entienda la diligencia, entregándosele una copia.

Las ordenes podrán expedirse para visitar establecimientos de una rama determinada de actividades o señalará al verificador la zona en la que vigilará el cumplimiento de las disposiciones sanitarias, de todas las personas obligadas al mismo.

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.

ARTICULO 86.- En la diligencia de verificación sanitaria se deberán observar las siguientes reglas:

I. Al iniciar la visita, el verificador sanitario deberá acreditarse con la credencial vigente, expedida por el Gobierno;

II. El verificador sanitario deberá requerir al propietario, responsable, encargado u ocupante del establecimiento o conductor de vehículo, a efecto de que proponga dos testigos que deberán permanecer durante el desarrollo de la visita. Ante la negativa o ausencia del visitado, los designará la autoridad que practique la verificación;

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

IV. El propietario, responsable, encargado u ocupante del establecimiento o conductor del vehículo podrá, al concluir la visita de verificación, 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 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. En todo caso, los hechos asentados en las actas de verificación sanitaria, se tendrán por ciertos, en tanto no se demuestre lo contrario, y

V. La recolección de muestras se efectuará conforme a lo señalado en la Ley General y a las restricciones que determine la Secretaría.

El procedimiento de muestreo no impide que la autoridad sanitaria competente ejecute las medidas de seguridad sanitarias que procedan.

TITULO QUINTO

Medidas de Seguridad, y Sanciones

CAPITULO I

De las Medidas de Seguridad Sanitaria

ARTICULO 87.- A efecto de proteger la salud de la población y prevenir los riesgos de una enfermedad, el Gobierno, con apego a lo establecido en esta Ley y demás disposiciones aplicables, dictará las medidas de seguridad necesarias, las que se ordenarán por escrito, serán de inmediata ejecución y durarán el tiempo estrictamente indispensable hasta que desaparezca el peligro o se controle el riesgo de contagio. Dichas medidas se dictarán sin perjuicio de las sanciones que, en su caso, correspondan.

ARTICULO 88.- Son medidas de seguridad sanitaria las siguientes:

I. El aislamiento, entendido como la separación de personas infectadas, en el período de transmisibilidad, en lugares y condiciones que eviten el peligro de contagio. El aislamiento se ordenará por escrito, previo dictamen médico y durará el tiempo estrictamente necesario para que desaparezca el peligro;

II. La cuarentena consiste en la limitación a la libertad de tránsito de personas sanas que hubieren estado expuestas a una enfermedad transmisible, por el tiempo estrictamente necesario para controlar el riesgo de contagio. La cuarentena se ordenará por escrito, previo dictamen médico, y consistirá en que las personas expuestas no abandonen determinado sitio o se restrinjan su asistencia a determinados lugares;

III. La observación personal, es la estrecha supervisión sanitaria de los presuntos portadores, sin limitar su libertad de tránsito, con el fin de facilitar la rápida identificación de la infección o enfermedad transmisible;

IV. La vacunación de personas se ordenará:

- a) Cuando no hayan sido vacunadas, en los términos del Artículo 144 de la Ley General;
- b) En caso de epidemia grave;
- c) Si existiere peligro de invasión de dichos padecimientos en el Distrito Federal, y

d) Cuando así se requiera de acuerdo con las disposiciones internacionales aplicables.

V. La vacunación de animales se ordenará, cuando éstos puedan constituirse en transmisores de enfermedades al hombre o que pongan en riesgo su salud, en coordinación con las dependencias encargadas de la sanidad animal;

VI. La destrucción o control de insectos u otra fauna transmisora, cuando éstos constituyan un peligro grave para la salud de las personas. En todo caso, se dará a las dependencias encargadas de la sanidad animal la intervención que corresponda. Los procedimientos de destrucción y control se sujetarán a las disposiciones de la Ley Ambiental del Distrito Federal;

VII. La suspensión de trabajo o servicios o la prohibición de actos de uso, se ordenará, cuando de continuar aquellos, se ponga en peligro la salud de las personas. Está medida de seguridad, podrá ser total o parcial y se aplicará por el tiempo estrictamente necesario para corregir las irregularidades que pongan en peligro la salud de las personas. Se ejecutarán las acciones necesarias que permitan asegurar la referida suspensión. Está será levantada a instancia del interesado o por la autoridad que la ordenó, cuando cese la causa por la que fue decretada. Durante la suspensión sólo será permitido el acceso de las personas que tengan encomendada la corrección de las irregularidades que la motivaron;

VIII. El aseguramiento o destrucción de objetos, productos y sustancias; que tendrá lugar cuando se presuma que pueden ser nocivos para las personas o carezcan de los requisitos esenciales que se establezcan en esta Ley y demás disposiciones aplicables. El Gobierno podrá retenerlos o dejarlos en depósito hasta en tanto se determine, previo dictamen, su destino; si el dictamen reportara que el bien asegurado no es nocivo para la salud y cumple con las disposiciones de esta Ley, se procederá a su inmediata devolución, a solicitud del interesado dentro de un plazo de treinta días hábiles, en su defecto, se entenderá que el bien causa abandono y quedará a disposición de la autoridad sanitaria para su aprovechamiento lícito; si el dictamen resulta que el bien asegurado es nocivo, el Gobierno podrá determinar, previa observancia de la garantía de audiencia, que el mismo sea sometido a un tratamiento que haga posible su legal aprovechamiento por el interesado, o será destruido si no pudiere tener un uso lícito por parte de la autoridad;

IX. La suspensión de mensajes publicitarios que sean nocivos para la salud;

X. La emisión de mensajes publicitarios que adviertan peligros para la salud;

XI. La desocupación y desalojo de casas, edificios, establecimientos y en general de cualquier predio, se ordenará, cuando a juicio del Gobierno, previo dictamen pericial y respetando la garantía de audiencia, se considere que esta medida es indispensable para evitar un daño grave a la salud o a la vida de las personas;

XII. La orientación y vigilancia de quienes ejercen el sexoservicio y de quienes utilizan el mismo, a fin de evitar que sean víctimas y transmisores de enfermedades de origen sexual; para lo cual se promoverá el conocimiento y uso obligatorio de medidas preventivas como el condón, asimismo la autoridad sanitaria otorgará asistencia médica gratuita a todas las y los sexoservidores carentes de recursos, que se encuentren afectadas por padecimientos de transmisión sexual, y se ordenará la suspensión de la práctica del sexoservicio en los terminos de lo señalado en la fracción séptima de este artículo, y

XIII. Las demás de índole sanitaria que determinen las autoridades sanitarias competentes, que puedan evitar que se causen o continúen causando riesgos o daños a la salud.

CAPITULO II

De las Sanciones Administrativas

ARTICULO 89.- El Gobierno, impondrá sanciones administrativas a quienes incurran en violaciones a esta Ley, sus reglamentos y demás disposiciones que emanen de ella, sin perjuicio de las penas que correspondan cuando sean constitutivas de delitos.

ARTICULO 90.- Las sanciones administrativas podrán ser:

- I. Multa;
- II. Clausura; la cual podrá ser temporal o definitiva y parcial o total,
- III. Arresto hasta por treinta y seis horas;
- IV. Amonestación con apercibimiento, y
- V. Las demás que señalen las leyes o reglamentos.

ARTICULO 91.- El Gobierno fundará y motivará la resolución en la que se imponga una sanción, tomando en cuenta los siguientes criterios:

- I. Los daños que se hayan producido o puedan producirse en la salud de las personas;
- II. La gravedad de la infracción;
- III. La capacidad económica del infractor;
- IV. La reincidencia del infractor;
- V. El beneficio obtenido por el infractor como resultado de la infracción, y
- VI. El carácter intencional o no de la acción u omisión constitutiva de la infracción.

ARTICULO 92.- El Gobierno sancionará con multa equivalente de cien a mil veces el salario mínimo general diario vigente en el Distrito Federal, la violación de las disposiciones contenidas en los artículos 23, 28, 30, 31, 41, 42, 54, 59, 68, 79 y 80 de esta Ley.

ARTICULO 93.- El Gobierno sancionará con multa equivalente de mil hasta cinco mil veces el salario mínimo general diario vigente en el Distrito Federal, la violación de las disposiciones contenidas en los artículos 46, 47, 48, 53, 55, 57, 67 y 84 de esta Ley.

ARTICULO 94.- En caso de reincidencia se duplicará el monto de la multa que corresponda. Para los efectos de este Capítulo se entiende por reincidencia, que el infractor cometa la misma violación a las disposiciones de esta Ley o sus reglamentos dos o más veces.

ARTICULO 95.- Las infracciones no previstas en este Capítulo, serán sancionadas con multa equivalente hasta por quinientas veces el salario mínimo general diario vigente en el Distrito

Federal, atendiendo a la gravedad de la infracción y los demás criterios contenidos en el artículo 91 de esta Ley.

ARTICULO 96.- El Gobierno, podrá simultáneamente, dictar las medidas de seguridad que procedan, hasta en tanto se subsanen las irregularidades, e imponer las sanciones administrativas correspondientes.

ARTICULO 97.- El Gobierno, ordenará la clausura temporal o definitiva, parcial o total según la gravedad de la infracción y característica de la actividad o establecimiento, en los siguientes casos:

I. Cuando los establecimientos señalados en el artículo 21 de esta Ley , carezcan de la licencia sanitaria correspondiente;

II. Cuando, por la violación reiterada de los preceptos de esta Ley y de las disposiciones que de ella emanen, constituyan rebeldía a cumplir los requerimientos y disposiciones de la autoridad sanitaria, originando un peligro para la salud de las personas;

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

IV. Cuando se compruebe que 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 hacia la salud.

ARTICULO 98.- El Gobierno, dictará las medidas necesarias para corregir en su caso, las irregularidades que se hubieren detectado en la verificación que al efecto se haya efectuado, notificándolas al interesado y dándole un plazo adecuado para su realización, aplicando las medidas de seguridad e imponiendo las sanciones que en este supuesto procedan en caso de incumplimiento.

ARTICULO 99.- A efecto de lograr la ejecución de las sanciones y medidas de seguridad que procedan, el Gobierno, podrá hacer uso de la fuerza pública y de todas las medidas legales necesarias.

ARTICULO 100.- Si del contenido de un acta de verificación sanitaria, se desprenden y detectan irregularidades e infracciones contra esta Ley y demás ordenamientos aplicables, el Gobierno, citará al interesado, personalmente o por correo certificado con acuse de recibo, para que dentro de un plazo no menor de cinco días hábiles, ni mayor de quince, comparezca a manifestar lo que a su derecho convenga y ofrezca las pruebas que estime procedentes, en relación con los hechos asentados en la misma.

En caso de que el interesado no compareciera dentro del plazo fijado, se procederá a dictar, en rebeldía la resolución definitiva y a notificarla personalmente o por correo certificado con acuse de recibo.

ARTICULO 101.- Cuando se haya dictado cualquiera de las sanciones previstas en este Título, el Gobierno, podrá sancionar con arresto hasta por treinta y seis horas a quien:

I. Interfiera o se oponga al desempeño de las funciones, que el Gobierno, ordene o realice con apego a esta Ley y demás disposiciones aplicables, y

II. Provoque un riesgo o un peligro para la salud de las personas por negarse, en rebeldía, a cumplir con las disposiciones y requerimientos que en materia sanitaria se establezca en el Gobierno.

Impuesto el arresto, el Gobierno comunicará la resolución a la autoridad correspondiente para que la ejecute.

ARTICULO 102.- Una vez sustanciado el procedimiento a que se refiere el presente Capítulo, el Gobierno procederá, dentro de los diez días hábiles siguientes, a dictar por escrito la resolución que proceda, la cual será notificada al interesado o a su representante legal en forma personal o por correo certificado con acuse de recibo.

ARTICULO 103.- En los casos de suspensión de trabajos o de servicios o de clausura temporal o definitiva, parcial o total, el personal comisionado para su ejecución, procederá a levantar acta detallada de la diligencia, siguiendo para ello los lineamientos generales establecidos para las verificaciones.

ARTICULO 104.- Sin perjuicio de la imposición de las sanciones procedentes, cuando del contenido de un acta de verificación se desprenda la posible comisión de uno o varios delitos, el Gobierno, formulará la denuncia correspondiente ante el Ministerio Público.

CAPITULO III

Del Recurso de Inconformidad

ARTICULO 105.- Contra actos y resoluciones del Gobierno, que con motivo de la aplicación de esta Ley den fin a una instancia o resuelvan un expediente, los interesados podrán interponer el recurso de inconformidad ante la autoridad administrativa que hubieren dictado la resolución o emitido el acto.

ARTICULO 106.- El recurso de inconformidad deberá interponerse, por escrito ante la autoridad administrativa competente, dentro de los quince días hábiles, contados a partir del día siguiente de la fecha en que se hubieren notificado la resolución o acto que se impugne, y deberá contener los siguientes requisitos:

I. El órgano administrativo a quien se dirige;

II. El nombre del recurrente y del tercero perjudicado si lo hubiere, así como el lugar que señale para oír y recibir notificaciones y documentos;

III. Precisar el acto o resolución administrativa que impugna, así como la fecha en que fue notificado de la misma o bien tuvo conocimiento de ésta;

IV. Señalar a la autoridad emisora de la resolución que recurre;

V. La descripción de los hechos, antecedentes de la resolución que se recurre;

VI. Los agravios que le causan y los argumentos de derecho en contra de la resolución que se recurre, y

VII. Las pruebas que se ofrezcan, relacionándolas con los hechos que se mencione.

El recurso que se pretenda hacer valer extemporáneamente se desechará de plano y se tendrá por no interpuesto.

ARTICULO 107.- El escrito deberá acompañarse de los siguientes documentos:

I. Los que acrediten la personalidad del promovente, siempre que no sea el directamente afectado y cuando dicha personalidad no hubiera sido reconocida con anterioridad por el Gobierno, en la instancia o expediente que concluyó con la resolución impugnada;

II. Los documentos que el recurrente ofrezca como pruebas y tengan relación inmediata y directa con la resolución o acto impugnado, y

III. Original o copia certificada de la resolución impugnada, de ser necesario o requerido por la autoridad correspondiente.

ARTICULO 108.- En la substanciación del recurso sólo procederán las pruebas que se hayan ofrecido en la instancia o expediente que concluyó con la resolución o acto impugnado y las supervenientes.

En la tramitación del recurso se admitirá toda clase de medios probatorios, excepto la confesional y testimonial a cargo de las autoridades sanitarias.

ARTICULO 109.- Una vez integrado el expediente, la autoridad competente dispondrá de un término de treinta días hábiles para dictar resolución confirmando, modificando o dejando sin efectos el acto impugnado.

La resolución deberá notificarse personalmente al interesado, en caso de ignorarse el domicilio se publicarán los puntos relativos en la Gaceta Oficial del Distrito Federal, surtiendo efectos de notificación.

ARTICULO 110.- El titular del Gobierno, en uso de las facultades que le confiere el Estatuto de Gobierno y la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal, podrá delegar la atribución consignada en el artículo anterior.

ARTICULO 111.- El Gobierno, resolverá sobre la suspensión de la ejecución de los actos o resoluciones recurridos que soliciten los recurrentes, conforme a las siguientes reglas:

I. Si el infractor garantiza el interés fiscal en el caso de las sanciones pecunarias, y

II. Tratándose de sanciones administrativas u otras resoluciones que en materia sanitaria emita el Gobierno, la suspensión del acto o resolución impugnado, atenderá a los siguientes requisitos:

a) Siempre y cuando no se siga en perjuicio al interés social, ni se contravengan normas de orden público, y

b) Cuando la ejecución del acto o resolución causen al recurrente, daños y perjuicios de difícil reparación.

ARTICULO 112.- En la tramitación del recurso de inconformidad, se aplicará supletoriamente la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal.

CAPITULO IV De la Prescripción

ARTICULO 113.- Los interesados podrán hacer valer la prescripción por vía de excepción; la autoridad deberá declararla de oficio.

ARTICULO 114.- Los términos para la prescripción serán continuos y se contará desde el día en que se cometió la falta o infracción administrativa si fuere consumada, o desde que cesó, si fuere continua.

ARTÍCULO 114 Bis.- Cuando el presunto infractor impugne actos de la autoridad sanitaria competente, se interrumpirá la prescripción, hasta en tanto la resolución definitiva que se dicte no admita ulterior recurso.

ARTÍCULO 114 Bis 1.- El ejercicio de la facultad para imponer las sanciones administrativas previstas en la presente Ley, prescribirá en el término de cinco años.

TRANSITORIOS

ARTICULO PRIMERO.- La presente Ley entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

ARTICULO SEGUNDO.- Se derogan todas las disposiciones que se opongan a este ordenamiento.

ARTICULO TERCERO.- Los reglamentos, acuerdos y disposiciones que no se opongan a esta Ley continuarán vigentes en tanto no se expidan los nuevos ordenamientos.

ARTICULO CUARTO.- Al personal de las dependencias que pasen a integrar el Instituto de Salud para el Distrito Federal, le serán garantizados los derechos laborales y sindicales que hubieren adquirido.

México, D. F., a 19 de diciembre de 1986.- Dip. Reyes Rodolfo Flores Z., Presidente.- Sen. Gonzalo Martínez Corbalá, Presidente.- Dip. Antonio Melgar Aranda, Secretario.- Sen. Héctor Jarquín Hernández. Secretario.- Rúbricas"

En cumplimiento de lo dispuesto por la fracción I del Artículo 89 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y para su debida publicación y observancia, expido el presente Decreto en la residencia del Poder Ejecutivo Federal, en la Ciudad de México, Distrito Federal, a los diecinueve días del mes de diciembre de mil novecientos ochenta y seis.- Miguel de la Madrid H.- Rúbrica.- El Secretario de Gobernación, Manuel Bartlett D.- Rúbrica.

ARTICULOS TRANSITORIOS DE LA LEY ORGANICA DE LA ADMINISTRACION PUBLICA DEL DISTRITO FEDERAL, PUBLICADA EL 29 DE DICIEMBRE DE 1998 EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL.

PRIMERO.- El presente decreto se publicará en la Gaceta Oficial del Distrito Federal, y en su caso, en el Diario Oficial de la Federación para su mayor difusión, e iniciará vigencia a partir del primero de enero de 1999.

SEGUNDO.- Se abroga la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal publicada en el Diario Oficial de la Federación el 30 de diciembre de 1994. Se derogan todas aquellas disposiciones que se opongan a la presente Ley.

TERCERO.- Lo dispuesto en el artículo 38 de esta Ley, de conformidad con lo establecido en el artículo décimo transitorio del Decreto de reformas a la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos publicado en el Diario Oficial de la Federación el 22 de agosto de 1996, así como en el artículo quinto transitorio del Decreto de reformas al Estatuto de Gobierno, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 4 de diciembre de 1997, entrará en vigor a partir del 1o de enero del año 2000. Hasta en tanto los titulares de los órganos político-administrativos de las demarcaciones territoriales del Distrito Federal se elegirán de manera indirecta, conforme al procedimiento señalado en el artículo décimo cuarto transitorio del Decreto de reformas al Estatuto de Gobierno, antes citado y seguirán denominándose genéricamente como Delegados del Distrito Federal.

CUARTO.- Las nuevas atribuciones que se señalan a las Delegaciones en el artículo 39 fracciones IV, XIII, XIV, XV, XVI, XXVII, XXVIII, XXIX, XXX, XXXII, LII, LIII, LVII, LVIII, LXI, LXII, LXIII, LXIV, LXV, LXIX y LXX, relacionadas con las materias de uso del suelo, seguridad pública, participación de la mujer, transportes y vialidad, limpia, alumbrado público en vialidades, estacionamientos, abastecimiento de agua potable, servicio de drenaje y alcantarillado, medio ambiente y protección civil, entrarán en vigor el 1º de abril de 1999.

QUINTO.- Se derogan los artículos 7, 8, 9, 10, 11, 12 y demás disposiciones relativas al Instituto de Servicios de Salud del Distrito Federal señalados en la Ley de Salud para el Distrito Federal, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 15 de enero de 1987, así como las demás disposiciones que se opongan al presente decreto.

SEXTO.- Hasta en tanto no se emita el nuevo Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal, seguirá aplicándose en lo que no se oponga a la presente Ley, el publicado el 15 de septiembre de 1995 en la Gaceta Oficial del Distrito Federal.

SEPTIMO.- Las referencias hechas a la Secretaría de Educación, Salud y Desarrollo Social, en otros ordenamientos deberán entenderse hechas a la Secretaría de Desarrollo Social, a partir de la entrada en vigor de este Decreto.

OCTAVO.- Los recursos humanos, materiales y financieros con que cuentan las actuales áreas que deban cambiar de adscripción, se transferirán respetando los derechos laborales de los trabajadores.

Salón de sesiones de la H. Asamblea Legislativa del Distrito Federal, a diez de diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- POR LA MESA DIRECTIVA.- DIP. JOSÉ NARRO CÉSPEDES, PRESIDENTE.- DIP. JOSÉ LUIS BENITEZ GIL, SECRETARIO.- RÚBRICA.- DIP. ELVIRA ALBARRÁN RODRÍGUEZ, SECRETARIA.- RÚBRICAS.

ARTICULOS TRANSITORIOS DEL DECRETO QUE REFORMA, ADICIONA Y DEROGA DIVERSOS CAPITULOS Y ARTICULOS DE LA LEY DE SALUD PARA EL DISTRITO FEDERAL, PUBLICADO EL 30 DE MARZO DE 1999 EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL.

PRIMERO.- Túrnese el presente Decreto al Jefe de Gobierno del Distrito Federal, para su promulgación

SEGUNDO.- El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en la Gaceta Oficial del Distrito Federal.

TERCERO.- Para su mayor difusión publíquese el presente Decreto en el Diario Oficial de la Federación.

CUARTO.- El Instituto de Servicios de Salud del Distrito Federal seguirá vigente, hasta que se cree la Secretaría de Salud del Distrito Federal.

QUINTO.- Se derogan todas las disposiciones que se opongan a este ordenamiento.

Salón de sesiones de la Asamblea Legislativa del Distrito Federal, I Legislatura a diecisiete de diciembre de mil novecientos noventa y ocho.-POR LA MESA DIRECTIVA.- DIP. JOSE NARRO CESPEDES, PRESIDENTE.- DIP. JOSE LUIS BENITEZ GIL, SECRETARIO.- DIP. ELVIRA ALBARRAN RODRIGUEZ, SECRETARIA.- FIRMAS.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 122, apartado C., Base Segunda, fracción II, inciso b), de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 48, 49 y 67, fracción II del Estatuto de Gobierno del Distrito Federal, y para su debida promulgación y observancia, expido el presente Decreto Promulgatorio en la Residencia del Jefe de Gobierno del Distrito Federal, en la Ciudad de México, a ocho de febrero de mil novecientos noventa y nueve.- EL JEFE DE GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL, CUAUHTÉMOC CÁRDENAS SOLÓRZANO.- FIRMA.- LA SECRETARIA DE GOBIERNO, ROSARIO ROBLES BERLANGA.- FIRMA.- EL SECRETARIO DE SALUD, ARMANDO CORDERA PASTOR.- FIRMA.

ARTICULOS TRANSITORIOS DEL DECRETO QUE ADICIONA EL ARTICULO 16 BIS 5 A LA LEY DE SALUD PARA EL DISTRITO FEDERAL

PRIMERO.- Túrnese al Jefe de Gobierno del Distrito Federal para su publicación en la Gaceta Oficial del Distrito Federal y, para su mayor difusión, en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO.- El presente decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en la Gaceta Oficial del Distrito Federal.

Recinto de la Asamblea Legislativa del Distrito Federal, a los cinco días del mes de noviembre del año dos mil dos.- **POR LA MESA DIRECTIVA.- DIP. JACQUELINE GUADALUPE ARGÜELLES GUZMAN, PRESIDENTA.- SECRETARIA, DIP. ANA LAURA LUNA CORIA.- PROSECRETARIO, DIP. RAFAEL LUNA ALVISO.-** (Firmas).

En cumplimiento de lo dispuesto por los artículos 122, apartado C, Base segunda, fracción II, inciso b), de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 48, 49 y 67, fracción II del Estatuto de Gobierno del Distrito Federal y para su debida publicación y observancia, expido el presente Decreto Promulgatorio, en la Residencia Oficial del Jefe de Gobierno del Distrito Federal, en la Ciudad de México, a los 18 días del mes de noviembre de dos mil dos.- **EL JEFE DE GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL, ANDRÉS MANUEL LÓPEZ OBRADOR. - FIRMA.- LA SECRETARIA DE SALUD, ASA EBBA CHRISTINA LAURELL.- FIRMA.**

DECRETO QUE REFORMA LOS ARTÍCULOS 145 Y 148 DEL NUEVO CÓDIGO PENAL PARA EL DISTRITO FEDERAL Y SE ADICIONAN LOS ARTÍCULOS 16 BIS 6 Y 16 BIS 7 A LA LEY DE SALUD PARA EL DISTRITO FEDERAL, PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL EL 27 DE ENERO DE 2004

ARTÍCULO SEGUNDO: Se adicionan los artículos 16 BIS 6 y 16 BIS 7 a la Ley de Salud para el Distrito Federal, para quedar como sigue:

TRANSITORIOS

ÚNICO: El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en la Gaceta Oficial del Distrito Federal. Para su mayor difusión publíquese en el Diario Oficial de la Federación.

Recinto de la Asamblea Legislativa del Distrito Federal, a los veintiséis días del mes de diciembre del año dos mil tres. **POR LA MESA DIRECTIVA: DIP. LORENA VILLAVICENCIO AYALA, PRESIDENTA.- DIP. GABRIELA GONZÁLEZ MARTÍNEZ, SECRETARIA.- DIP. JUVENTINO RODRÍGUEZ RAMOS, SECRETARIO.- FIRMAS.**

En cumplimiento de lo dispuesto por los artículos 122, apartado C, Base Segunda, fracción II, inciso b) de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 48, 49 y 67, fracción II del Estatuto de Gobierno del Distrito Federal, y para su debida publicación y observancia, expido el presente Decreto Promulgatorio, en la Residencia Oficial del Jefe de Gobierno del Distrito Federal, en la Ciudad de México a los dieciséis del mes de enero de dos mil cuatro. **EL JEFE DE GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL, ANDRÉS MANUEL LÓPEZ OBRADOR.-FIRMA.- EL SECRETARIO DE GOBIERNO, ALEJANDRO ENCINAS RODRÍGUEZ.- FIRMA.- LA SECRETARIA DE SALUD, ASA EBBA CHRISTINA LAURELL.-FIRMA.**

LEY DE SALUD PARA EL DISTRITO FEDERAL

PUBLICACIÓN: 15 de enero de 1987, en el *Diario Oficial de la Federación*

NÚMERO DE REFORMAS: 4

1. 29 de diciembre de 1998 en la *Gaceta Oficial del Distrito Federal* No. 198.
2. 30 de marzo de 1999 en la *Gaceta Oficial del Distrito Federal* No. 40.
29 de abril de 1999 en la *Gaceta Oficial del Distrito Federal* No. 53 (***Fe de erratas al Decreto publicado el 30 de marzo de 1999 en la Gaceta No. 40***).
3. 28 de noviembre de 2002 en la *Gaceta Oficial del Distrito Federal* No. 157.
4. 27 de enero de 2004 en la *Gaceta Oficial del Distrito Federal* No. 3-BIS.

ANEXO D

PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL EL 23 DE NOVIEMBRE DE 2010.

JEFATURA DE GOBIERNO

REGLAMENTO DE LA AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL

(Al margen superior un escudo que dice: **Ciudad de México**.- Capital en Movimiento)

MARCELO LUIS EBRARD CASAUBON, Jefe de Gobierno del Distrito Federal, con fundamento en los artículos 122, Apartado C, Base Segunda, fracción II, inciso b), de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 67 fracción II y 90 del Estatuto de Gobierno del Distrito Federal, 14 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal y Octavo Transitorio de la Ley de Salud del Distrito Federal,

CONSIDERANDO

Que los habitantes del Distrito Federal, independientemente de su edad, género, condición económica o social, identidad étnica o cualquiera otro, tienen derecho a la protección a la salud. El Gobierno del Distrito Federal, las dependencias y entidades federales, en el ámbito de sus respectivas competencias, tienen la obligación de hacer cumplir este derecho, por lo que se requiere no sólo de una política de salud, sino de una política saludable que movilice todos los instrumentos de las políticas públicas a favor de ese objetivo superior que es la protección de la salud;

Que las enfermedades más frecuentes de la población son aquellas transmitidas o causadas por el agua, las bebidas y los alimentos, los servicios de asistencia médica y de embellecimiento personal, los accidentes, el tabaquismo y el medio ambiente, entre otras;

Que se requiere un nuevo y más amplio enfoque sanitario en que al tiempo de enfatizar el objetivo primordial de proteger la salud de la población se incorporen nuevos instrumentos de fomento y de participación ciudadana en el cuidado de la salud y la capacitación e información a la población para que ésta quede menos expuesta a enfermedades por consumo de agua y bebidas, ingesta de alimentos, enfermedades adquiridas en hospitales, por reacciones adversas por medicamentos, por laborar en un medio ambiente insalubre, por exposición a riesgos por accidentes o a residuos tóxicos o peligrosos o a una publicidad que aliente el consumo de productos y servicios que ponga en riesgo la salud de los habitantes del Distrito Federal;

Que la protección y la participación activa de la población en el cuidado de su salud, disminuye sensiblemente los costos de la asistencia médica, además de impactar favorablemente en el desempeño de las empresas productivas;

Que el ejercicio de las funciones de control, fomento y regulación sanitarios sobre actividades, establecimientos, productos, servicios y personas como una materia de salubridad local que competen a la Secretaría de Salud, requieren de una atención específica y especializada.

Que es necesario concentrar en una instancia la coordinación de los esfuerzos institucionales y la concertación con los sectores privado y social de las acciones necesarias para la protección de los riesgos sanitarios en el Distrito Federal, he tenido a bien expedir el siguiente:

**REGLAMENTO DE LA AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA
DEL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL**

**TÍTULO PRIMERO
DISPOSICIONES GENERALES**

Artículo 1. El presente ordenamiento tiene por objeto establecer las atribuciones, la organización y el funcionamiento de la Agencia de Protección Sanitaria como órgano desconcentrado de la Administración Pública del Distrito Federal, sectorizado a la Secretaría de Salud del Distrito Federal, con autonomía técnica, administrativa, operativa y de gestión, que tiene a su cargo el ejercicio de las facultades en materia de protección de riesgos sanitarios en los términos de la Ley de Salud del Distrito Federal y demás disposiciones aplicables.

Artículo 2. Sin perjuicio de lo dispuesto por la Ley de Salud del Distrito Federal, para efectos de este Reglamento se entenderá por:

- I. Agencia: Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno del Distrito Federal;
- II. Autocontrol: La acción voluntaria y espontánea de manifestar el cumplimiento de la regulación sanitaria;
- III. Autorización Sanitaria: La emisión de licencias, permisos, tarjetas de control sanitario, certificados sanitarios y avisos, mediante el cual la autoridad sanitaria competente permite a una persona física o moral, pública o privada, la realización de actividades relacionadas con la salud humana, en los casos y con los requisitos y modalidades que determine la Ley General, la Ley, sus Reglamentos y demás disposiciones aplicables;
- IV. Autoverificación: La acción voluntaria y espontánea que realizan los interesados para manifestar el cumplimiento de las disposiciones aplicables;

- V. Aviso: Formato mediante el cual el particular hace del conocimiento de la autoridad el proceso, método, actividad o servicio que realizará y que puede ser un riesgo para la salud humana. Pueden ser de apertura, de responsable sanitario, de funcionamiento, de modificación o de clausura;
- VI. Certificado sanitario: Documento expedido por la autoridad sanitaria, con una vigencia determinada, en el que se mencione que el producto o servicio cumple con las disposiciones sanitarias;
- VII. Condición sanitaria: Las especificaciones o requisitos sanitarios que deben cumplir cada uno de los insumos, productos, establecimientos, actividades, servicios y personas que se establecen en los ordenamientos correspondientes;
- VIII. Control Analítico: El desarrollo y análisis de pruebas biológicas, fisicoquímicas, toxicológicas, inmunológicas, bioquímicas y microbiológicas, para evaluar la calidad sanitaria de los productos;
- IX. Control sanitario: Los actos que lleven a cabo las autoridades sanitarias para ordenar o controlar el funcionamiento sanitario de los establecimientos, sitios, actividades y personas a que se refiere la Ley, los reglamentos respectivos, las Normas Oficiales Mexicanas y las Normas Técnicas, a través del otorgamiento de autorizaciones, permisos, licencias, avisos, y certificados; así como la vigilancia, el control analítico y la aplicación de medidas de seguridad e imposición de sanciones en los términos de los ordenamientos aplicables;
- X. Director General: Al titular de la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno del Distrito Federal;
- XI. Evaluación: Proceso utilizado para estimar el riesgo sanitario y calcular su impacto;
- XII. Fomento sanitario: El conjunto de acciones tendientes a promover la mejora continua de las condiciones sanitarias de los procesos, productos, métodos, instalaciones, servicios, actividades y personas que puedan provocar un riesgo a la salud de la población, mediante esquemas de comunicación, orientación, educación, capacitación, coordinación y concertación con los sectores público, privado y social, así como otras medidas no regulatorias;
- XIII. Gobierno: Al Jefe de Gobierno del Distrito Federal;
- XIV. Ley General: La Ley General de Salud;
- XV. Ley: A la Ley de Salud del Distrito Federal;
- XVI. Licencia: Documento expedido por la autoridad sanitaria, con vigencia determinada y no transferible, para llevar a cabo procesos, métodos, servicios o actividades que pueden ser un riesgo para la salud;
- XVII. Patrocinio: La gestión o apoyo económico, en especie o de cualquier otra índole, para la realización de eventos artísticos, deportivos, culturales, recreativos y sociales;
- XVIII. Permiso: Documento expedido por la autoridad sanitaria, con vigencia determinada que autoriza a la persona física o moral a desempeñar o comercializar algún producto o servicio que puede ser un riesgo para la salud;
- XIX. Promoción Comercial: Las acciones tendientes a dar a conocer y lograr la preferencia de la identidad del nombre comercial, razón social, marca, patente, producto o servicio, mediante el obsequio de muestras o intercambio de beneficios y apoyos entre las partes;
- XX. Publicidad: Toda aquella acción de difusión o promoción de nombre comercial, razón social, marca, patente, producto o servicio;
- XXI. Regulación sanitaria: El conjunto de disposiciones emitidas para normar los procesos, productos, métodos, instalaciones, servicios, actividades y personas relacionados con las materias competencia de la Agencia;
- XXII. Riesgo Sanitario: La probabilidad de ocurrencia de un evento exógeno adverso, conocido o potencial, que ponga en peligro la salud o la vida humana;
- XXIII. Saneamiento Básico: La dotación de servicios de abastecimiento de agua para uso y consumo humano, disposición sanitaria de excreta, manejo de los desechos sólidos, control de fauna nociva, así como el mejoramiento sanitario de la vivienda;
- XXIV. Secretaría Federal: A la Secretaría de Salud del Ejecutivo Federal;
- XXV. Secretaría: A la Secretaría de Salud del Distrito Federal;
- XXVI. Secretario: Al Secretario de Salud del Distrito Federal;
- XXVII. Tarjeta de Control Sanitario: Documento expedido por la autoridad sanitaria con vigencia determinada que permite llevar el control y prevención en la persona que por su actividad de trabajo, está en alto riesgo de contraer o transmitir enfermedades y puede ser un riesgo para la salud de la población;
- XXVIII. Verificación sanitaria: La diligencia que ordena la autoridad sanitaria con el objeto de comprobar el cumplimiento de las disposiciones legales, reglamentarias y normativas en la materia;
- XXIX. Verificador sanitario: Servidor público de la Administración Pública del Distrito Federal, cuya función es practicar visitas de visitas de verificación sanitaria para comprobar que los particulares observen los ordenamientos leyes, reglamentos y normas, y
- XXX. Vigilancia sanitaria: El conjunto de acciones de evaluación, verificación y supervisión del cumplimiento de las disposiciones legales, reglamentarias, normativas y otras aplicables que deben observarse en los procesos, productos, métodos, instalaciones, servicios, actividades y personas relacionadas con las materias competencia de la Agencia.

Artículo 3. Corresponde a la Agencia la interpretación de la Ley, así como la vigilancia de su cumplimiento y de su Reglamento, en materia de fomento, regulación, control y vigilancia sanitarios.

TÍTULO SEGUNDO ÁMBITOS DE COMPETENCIA DE LA AGENCIA

CAPÍTULO PRIMERO DE LAS ATRIBUCIONES Y COMPETENCIAS

Artículo 4. La Agencia ejercerá las atribuciones de fomento, regulación, control y vigilancia sanitarios en los términos de la Ley General de Salud, la Ley de Salud del Distrito Federal, sus reglamentos, las Normas Oficiales Mexicanas, Normas

Técnicas o Internas, y demás disposiciones legales aplicables; así como de aquellas delegadas mediante Convenios y Acuerdos celebrados con las autoridades federales y locales.

Artículo 5. Para el cumplimiento de su objeto, la Agencia tiene a su cargo las siguientes atribuciones, además de las conferidas en el Título Tercero de la Ley:

- I. Establecer los requisitos sanitarios, ejercer el fomento, regulación, control y vigilancia sanitarios de las actividades, condiciones, sitios, servicios, productos y personas a que se refiere el Artículo 103 de la Ley, así como de los siguientes:
 - a. Supermercados;
 - b. Calidad del agua, agua embotellada y hielo;
 - c. Centros de diversión, así como aquellos en donde se consuman tabaco;
 - d. Carnicerías, pollerías, pescaderías, lugares en donde se vendan leche, productos lácteos, huevo, frutas y legumbres;
 - e. Lugares donde se vendan productos naturistas, complementos alimenticios y similares;
 - f. Actividades en la vía pública;
 - g. Preparación y venta de alimentos frescos y procesados;
 - h. Establecimientos dedicados a la venta de bebidas alcohólicas en envase cerrado;
 - i. Establecimientos dedicados a actividades comerciales y de servicios;
 - j. Saneamiento Básico;
 - k. Establecimientos dedicados al embellecimiento físico del cuerpo humano y similares;
 - l. Edificios y fraccionamientos;
 - m. Sanidad Animal;
 - n. Establecimientos con disposición de sustancias tóxicas o peligrosas;
 - o. Sanidad ambiental;
 - p. Servicios de salud, hospitales, clínicas, consultorios médicos, bancos de sangre, laboratorios de análisis y radiológicos, y demás auxiliares del diagnóstico y tratamiento, ambulancias y farmacias;
 - q. Prácticas de la medicina alternativa y tradicional;
 - r. Profesionales, técnicos y auxiliares de la salud;
 - s. Cadáveres, cementerios, embalsamamiento y traslado de cadáveres;
 - t. Sanidad internacional;
 - u. Sanitarios de uso público;
 - v. Establecimientos dedicados a la realización de tatuajes;
 - w. Asilos, albergues, refugios, así como servicios de asistencia social públicos y privados;
 - x. Responsables y auxiliares de la operación de establecimientos, y
 - y. Personas que realicen actividades las cuales puedan propagar enfermedades transmisibles.
- II. Establecer los requisitos sanitarios, ejercer el fomento, regulación, control y vigilancia sanitarios de las actividades, condiciones, sitios, servicios, personas y productos delegados a la Agencia mediante los acuerdos de coordinación que se celebren con la Secretaría Federal, y demás materias que determine la Ley General, la Ley, sus reglamentos y otras disposiciones aplicables;
- III. Proponer al Secretario la política de protección contra riesgos sanitarios en el Distrito Federal, así como su instrumentación en fomento, regulación, control y vigilancia sanitarios materia de salubridad local;
- IV. Elaborar y emitir, en coordinación con otras autoridades competentes en los casos que proceda, las normas técnicas e internas locales, requisitos y lineamientos para la regulación y control sanitario de las materias de salubridad local;
- V. Coordinar las acciones de fomento sanitario para la comunidad, por parte del Gobierno del Distrito Federal, así como el destino de los recursos previstos para tal efecto, en los términos de los acuerdos de colaboración y coordinación;
- VI. Ejecutar las acciones para la prestación de los servicios de salud a la comunidad en materias competencia de la Agencia;
- VII. Identificar, analizar y evaluar, las condiciones y requisitos para la prevención y manejo de los riesgos sanitarios en el Distrito Federal;
- VIII. Aplicar estrategias de investigación, evaluación, control y seguimiento de riesgos sanitarios, conjuntamente o en coadyuvancia con otras autoridades;
- IX. Ejercer las acciones de fomento, control, regulación y vigilancia sanitarios correspondientes, para prevenir y reducir los riesgos sanitarios derivados de la exposición de la población a factores químicos, físicos y biológicos;
- X. Participar, en coordinación con las unidades administrativas de la Secretaría y organismos sectorizados a ésta, en la instrumentación de las acciones de prevención y control de enfermedades, así como de vigilancia epidemiológica, cuando éstas se relacionen con los riesgos sanitarios derivados de los procesos, productos, métodos, instalaciones, servicios y actividades en las materias a que se refiere la fracción I del presente artículo;
- XI. Expedir certificados oficiales de la condición sanitaria de procesos, productos, métodos, instalaciones, servicios y actividades relacionadas con las materias de su competencia;
- XII. Emitir, prorrogar o revocar las autorizaciones sanitarias en las materias de su competencia;
- XIII. Imponer las sanciones administrativas previstas en la Ley General, la Ley y demás ordenamientos aplicables, así como aplicar las medidas de seguridad, preventivas y correctivas en el ámbito de su competencia;
- XIV. Substanciar los procedimientos administrativos que le correspondan conforme a la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal, el Reglamento de Verificaciones, y demás disposiciones legales aplicables;

- XV. Ejercer las acciones de fomento, regulación, control y vigilancia de la promoción y patrocinio que se realicen o difundan en el territorio del Distrito Federal, que no hayan sido aprobadas por la Autoridad Federal, de las instalaciones, actividades, productos y servicios, a los que se refiere la Ley, sus reglamentos y los convenios específicos que se celebren con los sectores público, social o privado;
- XVI. Ejercer las acciones de fomento, regulación, control y vigilancia de la publicidad que se realice o difunda exclusivamente en el territorio del Distrito Federal, que no hayan sido aprobadas por la Autoridad Federal, a través de radio, televisión, medios impresos, espectaculares, en el transporte público y privado, volanteo y otros, en las materias de competencia respecto de las instalaciones, actividades, productos y servicios, a los que se refiere la Ley, sus reglamentos y los convenios específicos que se celebren con los sectores público, social o privado;
- XVII. Hacer del conocimiento de las autoridades competentes, la opinión sobre la publicidad de las actividades, personas, productos y servicios a los que se refiere la Ley y sus reglamentos, que se difunda en el territorio del Distrito Federal;
- XVIII. Coordinarse, en su caso, con las autoridades responsables de regular y verificar las condiciones de seguridad y protección civil, para la ejecución de acciones de fomento, regulación, control, y vigilancia sanitarias a su cargo;
- XIX. Participar en el Sistema Federal Sanitario;
- XX. Suscribir convenios y acuerdos para el cumplimiento de sus atribuciones, y
- XXI. Las demás que señalen las disposiciones legales aplicables.

CAPÍTULO SEGUNDO DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA AGENCIA

Artículo 6. La Agencia contará con los siguientes órganos y unidades administrativas, para su debida organización y funcionamiento:

I. Órganos:

El Consejo Consultivo Mixto.

II. Unidades administrativas:

- a. Dirección General de la Agencia de Protección Sanitaria del Distrito Federal;
- b. Dirección de Fomento Sanitario, Análisis y Comunicación de Riesgos;
- c. Dirección de Alimentos, Bebidas, Otros Servicios y Control Analítico;
- d. Dirección de Servicios de Salud y de Cuidados Personales;
- e. Dirección de Dictamen y Resolución;
- f. Coordinación Jurídica y de Normatividad;
- g. Coordinación de Enlace Administrativo y Financiero,

Los titulares de las unidades administrativas mencionadas tendrán a su cargo el ejercicio de las facultades y atribuciones que se establecen en la Ley y este Reglamento, las cuales podrán ser ejercidas por los servidores públicos subalternos conforme a las facultades que les sean delegadas, mediante la publicación del Acuerdo respectivo en la Gaceta Oficial del Distrito Federal.

Artículo 7. El titular de la Agencia se auxiliará en el ejercicio de sus atribuciones, de las unidades administrativas establecidas en el artículo 6 del presente Reglamento y de las demás que requiera para su operación.

Artículo 8. El titular de la Agencia será designado por el Jefe de Gobierno del Distrito Federal, a propuesta del Secretario, debiendo contar con experiencia mínima de cuatro años en el área de protección sanitaria.

Artículo 9. El Consejo Consultivo Mixto fungirá como órgano honorario de opinión de la Agencia, mismo que se establecerá y funcionará de conformidad con el Estatuto Orgánico que expida dicho órgano colegiado, con base en la propuesta elaborada por el Director General, conforme a lo siguiente:

- I. Se integrará por un mínimo de diez miembros, para lo cual se invitará a dependencias de la administración pública local y federal, cámaras, academias y asociaciones de los sectores privado y social, así como personas relacionadas con las atribuciones y funciones conferidas a la Agencia;
- II. Tendrá por objeto opinar sobre planes y programas y las medidas regulatorias o no regulatorias que establezca la Agencia;
- III. Sus reuniones serán presididas por el Secretario o por quien éste designe;
- IV. Contará con un Secretario Técnico, que será designado por el Director General;
- V. Sesionará de acuerdo con lo dispuesto por su Estatuto Orgánico, y
- VI. Sus integrantes ocuparán su cargo a título honorífico, por lo que no recibirán remuneración alguna.

Artículo 10. Corresponde al Director General, sin perjuicio de las que le otorgue el Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal, el ejercicio de las siguientes facultades:

- I. Proponer al Secretario la política de protección sanitaria y dirigir su instrumentación;

- II. Proponer al Secretario los criterios para la ejecución de acciones en materia de planeación, programación, investigación, prevención, información, fomento, control, regulación, vigilancia, evaluación, manejo y seguimiento para la protección sanitaria de la población;
- III. Formular y proponer al Secretario los anteproyectos de iniciativas de leyes, reglamentos, decretos, acuerdos, normas y demás disposiciones de carácter general en los asuntos de su competencia;
- IV. Emitir normas, criterios, opiniones, lineamientos, procedimientos, autorizaciones, resoluciones y, en general, los actos de carácter técnico y administrativo en materia de fomento, regulación, control y vigilancia sanitarios;
- V. Imponer las sanciones y medidas de seguridad que correspondan al ámbito de competencia de la Agencia, de conformidad con las disposiciones aplicables;
- VI. Ratificar, modificar o revocar las resoluciones administrativas, dictámenes, autorizaciones y, en general, todos los actos jurídicos que emitan las unidades administrativas que integran la Agencia;
- VII. Disponer criterios, procedimientos, resoluciones y, en general, cualquier acto de carácter técnico y administrativo para los sectores público, privado y social en términos de la Ley, el presente Reglamento y demás disposiciones aplicables;
- VIII. Representar legalmente a la Agencia;
- IX. Suscribir contratos, convenios, acuerdos interinstitucionales y, en general, toda clase de actos jurídicos necesarios para el ejercicio y desarrollo de sus funciones, previa autorización del Secretario;
- X. Suscribir contratos, convenios, acuerdos y toda clase de actos jurídicos y administrativos, relacionados con la administración de los recursos humanos, bienes muebles e inmuebles, materiales y financieros que sean necesarios para el cumplimiento de sus atribuciones;
- XI. Promover la cooperación con organizaciones locales, nacionales e internacionales para favorecer el intercambio técnico y académico y la elaboración de proyectos sanitarios;
- XII. Proponer al Secretario los anteproyectos de presupuesto de la Agencia, y una vez aprobados, verificar su correcta y oportuna ejecución por parte de las unidades administrativas que formen parte de la Agencia, de acuerdo con las normas competentes;
- XIII. Vigilar el cumplimiento de las normas, sistemas y procedimientos para la programación, presupuestación y administración integral de los recursos;
- XIV. Aprobar, dirigir y administrar el diseño e implantación de los sistemas de planeación financiera, administrativa, organizacional, de indicadores de gestión, de control, evaluación y seguimiento de la Agencia, así como autorizar los instrumentos jurídico-administrativos que al efecto se expidan;
- XV. Establecer y coordinar el sistema de administración de recursos financieros, humanos, materiales y de servicios generales de la Agencia;
- XVI. Proponer el diseño y ejecución de los programas anuales de obra pública; adquisiciones y arrendamientos de bienes muebles e inmuebles; de prestación de servicios; de destino de inmuebles; así como los de apoyo para la realización de las funciones de la Agencia, así como en materia de cooperación técnico-administrativa y presupuestal;
- XVII. Presidir los Subcomités de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios, de Obras y de Destino de Bienes de la Agencia;
- XVIII. Vigilar la aplicación de las políticas y procedimientos definidos para las contrataciones, nombramientos y prestaciones del personal; así como conducir las relaciones laborales de la Agencia con sus trabajadores;
- XIX. Emitir, previa autorización del Secretario, el nombramiento de los titulares de las unidades administrativas que integran la Agencia;
- XX. Autorizar al personal de base, las licencias con y sin goce de sueldo, cambios de área de adscripción y cambios de horario, ya sea a solicitud del personal de la Agencia o porque así lo requieran las necesidades del servicio, con la participación que en su caso proceda de las unidades administrativas competentes de la Secretaría;
- XXI. Atender los conflictos laborales y administrativos del personal, con la participación de la Coordinación Jurídica y de Normatividad y, en su caso, del Sindicato, e imponer las medidas que correspondan;
- XXII. Proponer la remoción o cese de los servidores públicos de la Agencia;
- XXIII. Aprobar los manuales de organización, de procedimientos y de servicios al público;
- XXIV. Proponer al Secretario las modificaciones a la estructura orgánica de la Agencia, a sus atribuciones y a su estatuto;
- XXV. Desarrollar acciones de simplificación normativa y, en general, de la gestión administrativa de su competencia;
- XXVI. Expedir y certificar las copias de los documentos o constancias que existan en los archivos a su cargo;
- XXVII. Resolver las consultas en materia de interpretación y aplicación de las disposiciones de su competencia;
- XXVIII. Asignar a las Unidades administrativas todas aquellas actividades, servicios o productos que no les estén atribuidos en forma específica en el presente Reglamento, y
- XXIX. Las demás que le encomiende el Secretario.

Artículo 11. El Director General será suplido en sus ausencias por los titulares de las unidades administrativas, en el ámbito de sus respectivas competencias.

Artículo 12. Las autoridades sanitarias podrán delegar atribuciones y funciones a dependencias, organismos y unidades administrativas de la Administración Pública del Distrito Federal, expertas en materias especializadas, así como en emergencias sanitarias, mediante los acuerdos y convenios que se celebren.

Artículo 13. Al frente de cada una de las Unidades Administrativas que conforman la Agencia, habrá un titular que se auxiliará, en su caso, en la estructura y servidores públicos que requieran las necesidades del servicio.

Artículo 14. Corresponde a los titulares de las unidades administrativas de la Agencia, en el ámbito de sus respectivas competencias:

- I. Participar en la elaboración de los anteproyectos de iniciativas y reformas de leyes, reglamentos, decretos, acuerdos, convenios, bases y órdenes;
- II. Participar en el proceso de elaboración y expedición de las normas técnicas locales y demás disposiciones;
- III. Proponer a la Unidad Administrativa correspondiente la realización de investigaciones dirigidas a identificar y evaluar los riesgos sanitarios y la eficiencia de las medidas de fomento, regulación, control y vigilancia sanitarios;
- IV. Proponer al Director General y supervisar las políticas, procedimientos e instrumentos que se aplicarán en el ejercicio de las materias de su competencia;
- V. Formular y emitir dictámenes, autorizaciones, resoluciones, informes y opiniones, en su caso;
- VI. Proponer al Director General la suscripción de convenios y acuerdos de coordinación, interinstitucionales, de colaboración, concertación o inducción que procedan con otras dependencias, entidades, organizaciones o instituciones diversas, locales, nacionales o internacionales, para propiciar el mejor desarrollo de sus funciones;
- VII. Diseñar, instrumentar y operar en coordinación con las unidades administrativas competentes de la Agencia, las acciones derivadas de los convenios o acuerdos internacionales celebrados;
- VIII. Presidir, coordinar y participar en las comisiones, comités y grupos de trabajo que le encomiende el Director General y, en su caso, designar suplente, así como informar de las actividades que se realicen en dichos órganos colegiados;
- IX. Suscribir los documentos relativos al ejercicio de sus atribuciones y aquellos que les correspondan por suplencia, así como firmar y/o notificar los acuerdos de trámite, las resoluciones o acuerdos de las autoridades superiores;
- X. Proponer al Director General, el nombramiento, promoción, remoción o cese del personal de base, de confianza o de cualquier categoría, adscrito a las unidades administrativas a su cargo;
- XI. Designar a los servidores públicos subalternos para que intervengan en asuntos relacionados con la competencia de la Unidad Administrativa a su cargo;
- XII. Proponer al Director General al servidor público que deberá suplir al titular de la Unidad Administrativa correspondiente durante sus ausencias, excusas o faltas temporales según se trate;
- XIII. Atender y supervisar que sean resueltas las observaciones señaladas por las instancias de fiscalización competentes, por el personal bajo su mando;
- XIV. Expedir y certificar, en su caso, las copias de documentos o constancias que existan en los archivos de la Unidad Administrativa a su cargo, cuando proceda o a petición de autoridad competente;
- XV. Apoyar a las unidades administrativas competentes de la Agencia, para el establecimiento de los lineamientos para el diagnóstico de la situación sanitaria del Distrito Federal ya sea en condiciones ordinarias o en situaciones de emergencia;
- XVI. Formular los manuales de organización, de procedimientos y de servicios al público, el anteproyecto de presupuesto, y demás que correspondan para el despacho de los asuntos de su competencia, y
- XVII. Las demás facultades que les delega el Director General.

Artículo 15. Corresponde a la Dirección de Fomento Sanitario, Análisis y Comunicación de Riesgos:

- I. Proponer al Director General la política de manejo no regulatorio para la prevención y protección contra riesgos sanitarios y participar en la formulación de acciones e instrumentos relacionados con el ámbito de competencia de la Agencia, coordinando la concertación de estrategias en el Distrito Federal, así como con los sectores privado y social;
- II. Identificar y evaluar los riesgos a la salud, en las materias competencia de la Agencia, proponer alternativas para su manejo y emitir las medidas de prevención y de control de índole regulatorio y no regulatorio, así como evaluar el impacto de las mismas;
- III. Establecer los métodos, parámetros y criterios para determinar la exposición a riesgos sanitarios de los diversos grupos poblacionales, así como en la determinación de las oportunidades para reducir la exposición a los riesgos sanitarios en los grupos poblacionales vulnerables para proponer su protección específica;
- IV. Definir o modificar, en coordinación con las unidades administrativas competentes de la Agencia y otras dependencias y entidades de la Administración Pública del Distrito Federal en el ámbito de sus respectivas competencias, los criterios y lineamientos para la clasificación de los productos y servicios con base en su composición, características y riesgo sanitario; los criterios sanitarios para evitar riesgos y daños a la salud pública derivados del medio ambiente y la realización de estudios para determinar los valores de concentración máxima permisible para el ser humano de contaminantes en el ambiente, así como los valores específicos de exposición del trabajador en el ambiente laboral;
- V. Formular, promover y aplicar las medidas no regulatorias que permitan proteger la salud de la población de los riesgos sanitarios, con base en los resultados de los análisis de riesgos y participar en la valoración de impacto en la aplicación de dichas medidas;
- VI. Formular políticas y promover estrategias de capacitación que contrarresten el efecto de campañas publicitarias de productos nocivos para la salud y que favorezcan estilos de vida saludables;
- VII. Elaborar, promover y coordinar programas, acciones de orientación, capacitación y campañas de difusión y comunicación de riesgos sanitarios, así como de fomento de la cultura sanitaria dirigida a las personas físicas y morales, públicas o privadas y población en general, en las materias competencia de la Agencia, con el propósito de mejorar la condición sanitaria;
- VIII. Desarrollar y promover actividades de educación en materia sanitaria, con el fin de generar conciencia y corresponsabilizar a las personas físicas y morales, públicas o privadas, y población en general, respecto de los riesgos sanitarios y del conocimiento de las medidas preventivas de protección para la salud;
- IX. Comunicar y difundir las acciones de prevención de enfermedades, cuando éstas se relacionen con los riesgos sanitarios derivados de las materias de competencia de la Agencia;
- X. Proponer mejoras y acciones de fomento a la industria, al comercio, a proveedores de servicios, instituciones de gobierno, a organizaciones de investigación y de protección de los consumidores, relacionadas con la prevención de riesgos sanitarios;

- XI. Proponer programas de orientación al público para el adecuado cumplimiento de las disposiciones en materia de control sanitario respecto de la publicidad, promoción y patrocinio, así como de las demás materias competencia de la Agencia;
- XII. Promover, en coordinación con organismos públicos y privados, la realización de investigaciones de contenidos publicitarios que permitan evaluar las tendencias del impacto social, educativo y psicológico de la población a quien van dirigidos;
- XIII. Instrumentar, con las unidades administrativas competentes de la Agencia, la realización de estudios e investigaciones con centros de investigación que permitan identificar los hábitos y costumbres de riesgo de la población en el hogar, la calle o, en centros de trabajo, entre otros, así como también las motivaciones de índole social o cultural que las propician, para obtener elementos que permitan diseñar las estrategias de fomento centradas en la promoción y educación sanitarias;
- XIV. Proponer al Director General la firma, suspensión y revocación de convenios y programas de autocontrol y autoverificación con cámaras industriales, comerciales y de servicios, asociaciones, organizaciones sociales y no gubernamentales y empresas, que tiendan a disminuir riesgos sanitarios en la población;
- XV. Elaborar y concertar esquemas de apoyos y estímulos gubernamentales tendientes a que se promueva la disminución de riesgos sanitarios a que se expone la población;
- XVI. Proponer en coordinación con las unidades administrativas competentes de la Agencia, indicadores que permitan evaluar el desempeño y resultados de los niveles de protección y prevención de riesgos sanitarios alcanzados con la instrumentación de las acciones de fomento, promoción, comunicación, regulación y control realizadas por la Agencia;
- XVII. Establecer, en coordinación con las unidades administrativas competentes de la Agencia, los lineamientos para el diagnóstico de la situación sanitaria del Distrito Federal ya sea en condiciones ordinarias o situaciones de emergencia;
- XVIII. Coadyuvar con las unidades administrativas competentes de la Agencia en la formulación de la propuesta de los criterios, métodos y procedimientos de laboratorio aplicables al muestreo, transporte, recepción y procesamiento de productos y resultados susceptibles de control analítico;
- XIX. Establecer el sistema de vigilancia de la calidad del agua, de conformidad con lo establecido por las normas oficiales mexicanas en materia de tratamiento del agua para uso o consumo humano, así como por las disposiciones y programas que resulten aplicables, sin perjuicio de las atribuciones que tengan conferidas otras autoridades competentes;
- XX. Realizar visitas de evaluación y supervisión de la actuación de terceros autorizados y emitir el dictamen correspondiente, y
- XXI. Las demás que le encomiende el Director General.

Artículo 16. Corresponde a la Dirección de Alimentos, Bebidas, Otros Servicios y Control Analítico;

I. Las atribuciones de regulación, control y vigilancia sanitarios de las siguientes actividades y establecimientos:

- a. Establecimientos Mercantiles;
- b. Mercados, supermercados y centros de abastos;
- c. Central de Abasto;
- d. Carnicerías, pollerías, pescaderías, lugares en donde se vendan leche, productos lácteos, huevo, frutas y legumbres;
- e. Lugares donde se vendan productos naturistas, complementos alimenticios y similares;
- f. Restaurantes, establecimientos de venta de alimentos y similares;
- g. Actividades y venta de alimentos en la vía pública;
- h. Preparación y venta de alimentos frescos y procesados;
- i. Bares y similares con venta de bebidas alcohólicas;
- j. Establecimientos dedicados a la venta de bebidas alcohólicas en envase cerrado;
- k. Discotecas, centros de baile y similares;
- l. Establos, caballerizas, granjas avícolas, porcícolas, apiarios y otros establecimientos similares;
- m. Establecimientos dedicados a la prestación de servicios;
- n. Agua potable, calidad del agua, agua embotellada y hielo;
- o. Saneamiento Básico;
- p. Establecimientos industriales;
- q. Planteles educativos;
- r. Transporte urbano y suburbano;
- s. Alcantarillado;
- t. Gasolineras y estaciones de servicio similares;
- u. Construcciones, edificios y fraccionamientos;
- v. Centro de reunión;
- w. Espectáculos públicos;
- x. Sanidad Animal (zoonosis);
- y. Veterinarias y similares;
- z. Lavanderías, tintorerías, planchadurías y demás establecimientos similares;
 - z.1. Rastros;
 - z.2. Limpieza pública;
 - z.3. Establecimientos con disposición de sustancias tóxicas o peligrosas, y
 - z.4. Sanidad ambiental.

- II. Ejecutar políticas y aplicar los criterios, en el marco de las disposiciones aplicables, para la expedición, prórroga o revocación de autorizaciones sanitarias en las materias de competencia;
- III. Expedir, prorrogar o revocar las autorizaciones sanitarias en el ámbito de su responsabilidad;
- IV. Ejercer el control sanitario, en lo relativo a sus materias, de conformidad con lo dispuesto en las disposiciones aplicables;
- V. Definir, en coordinación con las demás unidades administrativas de la Agencia en el ámbito de sus respectivas competencias, las políticas y procedimientos para el control sanitario;
- VI. Emitir órdenes de visita y acreditar al personal para la realización de las acciones de vigilancia sanitaria.
- VII. Ejercer la vigilancia sanitaria en las materias de su competencia;
- VIII. Realizar visitas de evaluación y supervisión de la actuación de terceros autorizados y emitir el dictamen correspondiente;
- IX. Realizar las evaluaciones, verificaciones y supervisiones sanitarias;
- X. Aplicar las medidas de seguridad que procedan, así como vigilar su cumplimiento, de conformidad con lo previsto en las disposiciones aplicables;
- XI. Establecer, en coordinación con las unidades administrativas competentes de la Agencia, los lineamientos para el diagnóstico de la situación sanitaria del Distrito Federal ya sea en condiciones ordinarias o situaciones de emergencia;
- XII. Diseñar, instrumentar y operar en coordinación con las unidades administrativas competentes de la Agencia, las acciones derivadas de los convenios o acuerdos celebrados, y
- XIII. Establecer los lineamientos, criterios y procedimientos de operación aplicables al control analítico de la condición sanitaria en las materias a que se refiere la Ley y el presente Reglamento;
- XIV. Establecer, en coordinación con las unidades administrativas competentes de la Agencia, los criterios aplicables al muestreo y transporte de los productos objeto de control analítico;
- XV. Establecer los criterios, métodos y procedimientos para la recepción y procesamiento analítico de los productos susceptibles de control analítico;
- XVI. Emitir los resultados de los procesos analíticos realizados a productos;
- XVII. Proponer políticas y definir los criterios y lineamientos, en los términos de las disposiciones aplicables, del control de calidad sanitaria para la liberación y uso de los productos en el Distrito Federal;
- XVIII. Prestar servicios de pruebas analíticas a las unidades administrativas de la Agencia y a los sectores público, social y privado, para apoyar el cumplimiento de la normatividad sanitaria en las materias a que se refiere la Ley y el presente Reglamento;
- XIX. Coordinar la aplicación de las políticas para la ampliación de cobertura a través de laboratorios de prueba y unidades de verificación de terceros autorizados;
- XX. Apoyar la instrumentación de acciones en materia de vigilancia sanitaria, regulación y en su caso, vigilancia epidemiológica; así como de las encaminadas a la evaluación y seguimiento de eventos adversos asociados con el uso de productos, medicamentos y biológicos;
- XXI. Participar en la protección a la salud de la población durante las contingencias, accidentes o emergencias en las materias competencia de la Agencia; y
- XXII. Las demás que le encomiende el Director General.

Artículo 17. Corresponde a la Dirección de Servicios de Salud y de Cuidados Personales;

- I. Las atribuciones de regulación, control y vigilancia sanitarios de las siguientes actividades y establecimientos:
 - a) Servicios de salud, hospitales, clínicas, consultorios médicos, bancos de sangre, laboratorios de análisis y radiológicos, y demás auxiliares del diagnóstico y tratamiento, ambulancias y farmacias;
 - b) Prácticas de la medicina alternativa y tradicional;
 - c) Reclusorios y centros de readaptación social;
 - d) Profesionales, técnicos y auxiliares de la salud;
 - e) Inhumaciones, exhumaciones, reinhumaciones, cremación de cadáveres, restos humanos y restos humanos áridos o cremados, traslado de cadáveres, así como lo relativo a cementerios, agencias funerarias, crematorios y servicios médicos forenses;
 - f) Sanidad internacional;
 - g) Baños públicos;
 - h) Albercas de uso público;
 - i) Sanitarios de uso público;
 - j) Gimnasios de uso público;
 - k) Peluquerías, salones de belleza, masaje, estéticas, clínicas cosmetológicas, establecimientos dedicados al embellecimiento del cuerpo humano y similares;
 - l) Establecimientos dedicados a la realización de tatuajes;
 - m) Establecimientos de hospedaje, asilos, albergues, refugios, así como servicios de asistencia social públicos y privados;
 - n) Responsables y auxiliares de la operación de establecimientos, y
 - o) Personas que realicen actividades las cuales puedan propagar enfermedades transmisibles.
- II. Ejecutar políticas y aplicar los criterios, en el marco de las disposiciones aplicables, para la expedición, prórroga o revocación de autorizaciones sanitarias en las materias de competencia;
- III. Expedir, prorrogar o revocar las autorizaciones sanitarias en el ámbito de su responsabilidad;
- IV. Ejercer el control sanitario, en lo relativo a sus materias, de conformidad con lo establecido en las disposiciones aplicables;

- V. Definir, en coordinación con las demás unidades administrativas de la Agencia en el ámbito de sus respectivas competencias, las políticas y procedimientos para el control sanitario;
- VI. Emitir órdenes de visita y acreditar al personal para realización de las acciones de vigilancia sanitaria,
- VII. Ejercer la vigilancia sanitaria en las materias de su competencia;
- VIII. Realizar visitas de evaluación y supervisión derivadas de la actuación de terceros autorizados y emitir el dictamen correspondiente;
- IX. Realizar las evaluaciones, verificaciones y supervisiones sanitarias, emitir el dictamen correspondiente y sustanciar en su caso, el procedimiento respectivo por el incumplimiento de las disposiciones aplicables; SE ELIMINA
- X. Aplicar las medidas de seguridad y las sanciones SE ELIMINA que procedan, así como vigilar su cumplimiento, de conformidad con lo previsto en las disposiciones aplicables;
- XI. Establecer, en coordinación con las unidades administrativas competentes de la Agencia, los lineamientos para el diagnóstico de la situación sanitaria del Distrito Federal ya sea en condiciones ordinarias o situaciones de emergencia;
- XII. Diseñar, instrumentar y operar en coordinación con las unidades administrativas competentes de la Agencia, las acciones derivadas de los convenios o acuerdos celebrados, y
- XIII. Las demás que le encomiende el Director General.

Artículo 18. Corresponde a la Dirección de Dictamen y Resolución:

- I. Calificar las actas de verificación sanitaria, las de toma de muestras de productos que le sean turnadas, así como aquellas relativas a las medidas de seguridad que hubiera dictado;
- II. Elaborar y emitir el dictamen sanitario derivado de las visitas de verificación sanitaria, el de toma de muestras de productos y de las medidas de seguridad que hubiera dictado con objeto de sustanciar o instruir el procedimiento en base a la normatividad aplicable;
- III. Otorgar el derecho de audiencia a las personas físicas o morales cuyas instalaciones o establecimientos sean objeto de actos de autoridad sanitaria, en los términos que establecen las disposiciones legales aplicables;
- IV. Recibir, admitir y en su caso, desechar pruebas;
- V. Desahogar y, en su caso, ordenar el desahogo de las pruebas admitidas;
- VI. Elaborar y emitir resoluciones de expedientes de verificación sanitaria, de toma de muestras y de medidas de seguridad que dicte, en las que en su caso, imponga sanciones en apego a las disposiciones legales aplicables;
- VII. Ordenar y practicar la notificación de las resoluciones que emita, hacia aquellas personas físicas o morales a quienes, en su caso, imponga sanciones administrativas que determinen las disposiciones aplicables. así como de las medidas de seguridad;
- VIII. Ordenar y practicar la notificación de las resoluciones sanitarias que emita a las autoridades que deban tener conocimiento de la imposición de sanciones administrativas que determinen las disposiciones aplicables;
- IX. Ordenar la aplicación de las medidas de seguridad, incluyendo su levantamiento, así como la de sanciones administrativas que determinen las disposiciones aplicables. que en su caso, contenga la resolución que emita;
- X. A partir de la recepción de actas de verificación sanitaria, sustanciar el procedimiento para imponer sanciones, el de toma de muestras y el de aplicación de medidas de seguridad, y
- XI. Las demás que dentro del ámbito de su competencia, le encomiende el Director General.

Artículo 19. Corresponde a la Coordinación Jurídica y de Normatividad, en coordinación con la Dirección Jurídica de la Secretaría:

- I. Atender, dirigir, coordinar, supervisar y, en su caso, representar a la Agencia o al Director General en los asuntos jurídicos de ésta, de conformidad con la normatividad aplicable;
- II. Actuar como órgano de consulta jurídica, asesorar al Director General y a las unidades administrativas de la Agencia;
- III. Elaborar, revisar y emitir opinión de los anteproyectos de iniciativas de leyes, reglamentos, decretos, acuerdos, y en general de todas las disposiciones administrativas de carácter general relativos a los asuntos de competencia de la Agencia;
- IV. Participar en la elaboración y coordinar la aprobación y publicación de las normas técnicas locales en las materias a que se refiere presente Reglamento;
- V. Compilar, establecer, sistematizar, unificar y difundir entre las unidades administrativas de la Agencia, los criterios de interpretación y de aplicación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas competencia de la misma;
- VI. Revisar y difundir los lineamientos y requisitos legales a que deben sujetarse los contratos, convenios, acuerdos, bases de coordinación, autorizaciones y certificaciones que celebre o expida la Agencia, y emitir la opinión jurídica sobre su interpretación, suspensión, rescisión, revocación, terminación y nulidad;
- VII. Elaborar y proponer los informes previos y justificados que en materia de amparo deban rendir el Titular de la Agencia, así como los relativos a los demás servidores públicos de la Agencia que sean señalados como autoridades responsables, en las materias competencia de la misma;
- VIII. Suscribir, por conducto de su titular y en ausencia del Director General, y demás titulares de las unidades administrativas adscritos a la Agencia, los informes que cada uno de dichos servidores deba rendir ante la autoridad judicial, así como los recursos, demandas y promociones de término en procedimientos judiciales, contencioso-administrativos y arbitrales;
- IX. Comparecer y representar a la Agencia y a sus unidades administrativas ante las autoridades de carácter administrativo, laboral o judicial en los juicios o procedimientos en que sea actora, demandada o tercero perjudicado, tenga interés jurídico o se le designe como parte, para lo cual ejercitará toda clase de acciones, defensas y excepciones que correspondan a la misma;

- X. Formular las demandas, contestaciones y, en general, todas las promociones que se requieran para la prosecución de los juicios, recursos o cualquier procedimiento interpuesto ante dichas autoridades y vigilar el cumplimiento de las resoluciones correspondientes;
- XI. Instruir los recursos de revisión que se interpongan en contra de actos o resoluciones de las unidades administrativas de la Agencia y someterlos a la consideración del Director General, así como proponer a éste los proyectos de resolución a dichos recursos;
- XII. Formular denuncias de hechos, querellas y los desistimientos, así como otorgar los perdones legales que procedan, en acuerdo con el Titular de la Agencia;
- XIII. Dar seguimiento a los juicios, sus procedimientos y diligencias en las que intervenga la Agencia;
- XIV. Promover y desistirse, en su caso, de los juicios de amparo cuando la Agencia tenga el carácter de quejosa o intervenir como tercero perjudicado y, en general, formular todas las promociones que a dichos juicios se refieran;
- XV. Certificar y emitir constancias de los documentos que obren en los expedientes y archivos de la Agencia, para ser exhibidas ante autoridades judiciales, administrativas o laborales, y en general en cualquier trámite legal o administrativo que sea requerido en el ámbito de su competencia;
- XVI. Asesorar a las unidades administrativas, para que cumplan adecuadamente las resoluciones jurisdiccionales pronunciadas, así como de las recomendaciones emitidas a la Agencia por autoridades y organismos con competencia en la materia;
- XVII. Las demás que le encomiende el Director General.

Artículo 20. Corresponde a la Coordinación de Enlace Administrativo y Financiero, en coordinación con la Dirección General de Administración en la Secretaría:

- I. Coadyuvar en la programación y participar en la administración de los recursos humanos y materiales, así como en los recursos financieros destinados a los gastos por servicios personales y materiales de la Agencia, conforme a las políticas, lineamientos, criterios y normas determinadas por la Oficialía Mayor y la Secretaría de Finanzas;
- II. Auxiliar a la Agencia en los actos necesarios para el cierre del ejercicio anual, de conformidad con los plazos legales y criterios emitidos por la Secretaría de Finanzas;
- III. Coordinar la integración de los datos que requiera la Agencia para presentar sus informes trimestrales de avance programático-presupuestal y la información para la elaboración de la cuenta pública;
- IV. Participar en el registro de las erogaciones realizadas por la Agencia;
- V. Coadyuvar en la coordinación, integración y tramitación de los programas que consignen inversión, así como dar seguimiento a su ejecución;
- VI. Realizar la contratación de personal que requiera la Agencia y elaborar el registro sobre el estricto control financiero del gasto, en cuanto a pago de nómina del personal de base y confianza, así como a los prestadores de servicios profesionales, bajo el régimen de honorarios o cualquier otra forma de contratación;
- VII. Participar en la formulación, instrumentación y evaluación del Programa Anual de Modernización Administrativa, en el marco del Programa General de Desarrollo del Distrito Federal;
- VIII. Elaborar, de acuerdo a las disposiciones jurídicas y administrativas aplicables, las estrategias para formular el Programa Anual de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios, de conformidad con las políticas y programas de la Agencia y sus áreas adscritas, así como supervisar su aplicación; y coordinar la recepción, guarda, suministro y control de los bienes muebles, y la asignación y baja de los mismos;
- IX. Instrumentar, de conformidad con la normatividad aplicable, los procesos de licitaciones públicas para la adquisición de bienes, arrendamiento de bienes inmuebles y contratación de servicios que establezca la Ley de Adquisiciones, así como sus procedimientos de excepción;
- X. Coadyuvar para la adquisición de bienes, contratación de servicios y arrendamiento de bienes inmuebles, a realizar por el titular de la Agencia, observando al efecto las disposiciones jurídicas y administrativas aplicables;
- XI. Aplicar al interior de la Agencia, las políticas, normas, sistemas, procedimientos y programas en materia de administración y desarrollo del personal, de organización, de sistemas administrativos, servicios generales y de la información que se genere en el ámbito de su competencia; de conformidad con las disposiciones jurídicas y administrativas aplicables;
- XII. Coadyuvar, en el ámbito de su competencia, en la vigilancia de la actuación de las diversas Unidades Administrativas que se establezcan al interior de la Agencia;
- XIII. Realizar las acciones que permitan instrumentar al interior de la Agencia, el Servicio Público de Carrera, así como vigilar el cumplimiento de las disposiciones jurídicas y administrativas aplicables;
- XIV. Suscribir los documentos relativos al ejercicio de sus atribuciones, así como los demás actos jurídicos de carácter administrativo o de cualquier otra índole que se requiera, dentro del ámbito de su competencia, para el buen desempeño de la Agencia;
- XV. Participar en la supervisión de la ejecución de obras de mantenimiento, remodelación y reparación de los bienes que requiera la Agencia, así como opinar sobre la contratación de los servicios generales;
- XVI. Opinar sobre la contratación conforme a la Ley de Adquisiciones y la Ley de Obras Públicas, para la adecuada operación de la Agencia;
- XVII. Participar en la planeación y coordinar la prestación de servicios de apoyo que requiera la Agencia, y
- XVIII. Las demás que le encomiende el Director General.

CAPÍTULO TERCERO DE LA AUTOGENERACIÓN DE RECURSOS

Artículo 21. El Director General propondrá al Secretario los conceptos de recursos autogenerados que le permitan apoyar los gastos de inversión, operación y colaboración para la protección sanitaria de la población del Distrito Federal.

Artículo 22. La Agencia, en materia de autogeneración de recursos, procederá de conformidad a lo dispuesto en el Código Fiscal del Distrito Federal y en los términos de las reglas de ingresos de aplicación automática que se publican en la Gaceta Oficial del Distrito Federal.

Artículo 23. La Secretaría coordinará, controlará y evaluará, con base en el programa financiero de la Agencia, los resultados de los proyectos institucionales y el ejercicio de su presupuesto.

TÍTULO TERCERO DE LAS SANCIONES Y RECURSOS

Artículo 24. Los procedimientos administrativos que realice la Agencia se regirán por los principios de simplificación, agilidad, información, precisión, legalidad, transparencia, imparcialidad y buena fe, y servirán para asegurar el mejor cumplimiento de los fines de la Administración Pública del Distrito Federal, así como para garantizar los derechos e intereses legítimos de los gobernados, de conformidad con lo preceptuado por los ordenamientos jurídicos aplicables.

Artículo 25. Los procedimientos administrativos, verificaciones y sanciones que realice o aplique la Agencia se apegarán a lo dispuesto por la Ley y la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal y demás normas aplicables.

Artículo 26. Las sanciones administrativas que la Autoridad Sanitaria, a través de la Agencia, podrá aplicar a las personas físicas o morales de los sectores social o privado por el incumplimiento de las disposiciones de la Ley, el presente Reglamento y demás ordenamientos en la materia, serán las siguientes:

- I. Multa;
- II. Clausura, la cual podrá ser definitiva, parcial o total;
- III. Suspensión de actividades;
- IV. Prohibición de venta;
- V. Prohibición de uso;
- VI. Prohibición de ejercicio de las actividades;
- VII. Medidas de seguridad;
- VIII. Aseguramiento;
- IX. Destrucción;
- X. Amonestación con apercibimiento;
- XI. Arresto hasta por treinta y seis horas, y
- XII. Las demás que señalen los instrumentos jurídicos aplicables.

El procedimiento para la aplicación de las sanciones a que se refiere el presente artículo, se llevará a cabo conforme a lo dispuesto por la Ley de Procedimiento Administrativo del D.F.

Artículo 27. En contra de los actos o resoluciones ordenados, dictados o ejecutados por la Agencia para la aplicación de la Ley, este Reglamento y las disposiciones que de él se deriven, procederá el recurso de inconformidad en los términos de la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal.

Artículo 28. La prescripción se hará valer en los términos que establece la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal, en lo que sean aplicables.

TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en la Gaceta Oficial del Distrito Federal.

SEGUNDO. El Consejo Consultivo Mixto se instalará a los noventa días contados a partir de la entrada en vigor del presente Reglamento y expedirá su Estatuto Orgánico en la primera sesión ordinaria que lleve a cabo.

TERCERO. Se derogan todas las disposiciones que se opongan a lo dispuesto en el presente Reglamento.

CUARTO.- Publíquese en la Gaceta Oficial del Distrito Federal

Dado en la Residencia del Jefe de Gobierno del Distrito Federal, en la Ciudad de México, a los diecinueve días del mes de noviembre del año 2010.- **EL JEFE DE GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL, MARCELO LUIS EBRARD CASAUBON.- FIRMA.- EL SECRETARIO DE SALUD.- ARMANDO AHUED ORTEGA.- FIRMA.**

ANEXO E



Oficio No.: OIP-APS/0328/2016

Asunto: Respuesta a solicitud de información pública No. 0327400017016

Ciudad de México, a 02 de mayo de 2016

C. Ana Laura González
P r e s e n t e

En relación a su solicitud de acceso a la información pública ingresada el día 12 de abril de 2016, con el folio INFOMEX 0327400017015, mediante la cual solicitó:

“Buenas Tardes Lic. Hernández!

Agradezco sus finas atenciones que ha tenido a mi persona, aprovecho este medio para enviarle un cordial saludo, así como para solicitarle me pudiese brindar ayuda en mi trabajo final de licenciatura, como le comentaba vía telefónica, estoy concluyendo mi ciclo de titulación, específicamente en el tema de ambulante de pan y sus practicas de higiene, por lo que le agradecería me pudiese brindar información de lo siguiente:

-estadístico de ambulante de pan (algún aproximado) -estadístico de cuantas pláticas impartidas de orientación sanitaria (buenas practicas de higiene) por ustedes han llevado a cabo en alimentos que se expendan via pública, en específico del área de panificación tanto formal como informal.

-estadístico de quejas o anomalías de ambulante de pan, así como de establecimientos conformados legalmente.

-Formatos utilizados para: la evaluación sanitaria del área de panificación, hallazgos, dictamen o resolución, etc. tanto formales como informales (es el mismo formato?, como lo evalúan?)

-Procedimientos de verificación en pan.

-Guías, folletos informativos que otorgan a los usuarios de Buenas practicas de higiene que se expendan en vía publica.

-Que documento entregan tanto a los establecimientos conformados legalmente, como al ambulante de pan que aprobaron la verificación exitosamente?

-Han recibido alguna emergencia sanitaria de dicho sector (panificación).

Son todas mis inquietudes Lic. Hernández!

Agradezco sus atenciones brindadas.

Sin más por el momento quedo de usted para cualquier duda o comentario, esperando su pronta respuesta.

Por la atención que preste a la siguiente.

Gracias,

Saludos,” (sic)

Le refiero que, con fundamento en la fracción III, del artículo 47, de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal, se le informó el día 19 de abril de 2016 que, para ofrecer un mejor servicio y estar en posibilidad de orientar correctamente su solicitud de información Pública, era necesario precisar su solicitud de información pública, en los siguientes términos:

“Al respecto hago de su conocimiento, que para la atención de su solicitud, se solicitó apoyo a las unidades administrativas denominadas: Dirección de Fomento Sanitario, Análisis y Comunicación de Riesgos, Dirección de Alimentos, Bebidas, Otros Servicios y Control Analítico, así como a la Dirección de Dictamen y Resolución, lo anterior para que cada una de ellas en el ámbito de sus respectivas competencias dieran atención al requerimiento de información.”

MX.09.APSGDF.OIP.16.2
O.T OIP 267, 281, 291, 295, 305



SECRETARÍA DE SALUD
AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL
GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL
COORDINACIÓN JURÍDICA Y DE
NORMATIVIDAD
OFICINA DE INFORMACIÓN PÚBLICA

Xocongo 225, PB, colonia Tránsito, C.P. 06820
Del. Cuauhtémoc, Tel. 57 41 14 57



En tales condiciones, le informo que con fecha 18 de abril de 2016 se recibió oficio DFSACR/1935/2016, signado por el Director de Fomento Sanitario, Análisis y Comunicación de Riesgos, el Licenciado Julio Ramírez Hernández, en el cual refiere:

“Derivado de lo anterior le informo que deberá prevenir a la peticionaria a efecto de que individualice al servidor público al que dirige su petición, ello en virtud de que la misma va dirigida al Lic. Hernández y el suscrito es el Lic. Ramírez. Por otra parte en el texto de su petición manifiesta haber entablado conversación telefónica con el Lic. Hernández, reiterando que el suscrito es el Lic. Ramírez” (sic)

Derivado de lo anterior con fundamento en fracción III, del artículo 47, de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal, que señala:

“...La solicitud de acceso a la información que se presente deberá contener cuando menos los siguientes datos:

III. Descripción clara y precisa de los datos e información que solicita;....

...

Por lo cual, se le sugiere especificar que la solicitud va dirigida a la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno del Distrito Federal y/o Unidades Administrativas de la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno del Distrito Federal competentes conforme a las atribuciones que les confiere la normatividad aplicable para atender los requerimientos de información, lo anterior para ofrecer un mejor servicio y estar en posibilidad de orientar correctamente la misma.

Motivo por el cual, se hace de su conocimiento que usted **cuenta con un plazo de cinco días hábiles** contados a partir de que reciba la presente notificación para precisar su solicitud y en caso de no hacerlo se tendrá por no presentada.

Por otra parte, si usted tiene alguna duda, aclaración o requiere de mayor información, puede comunicarse con nosotros a esta Oficina de Información Pública mediante nuestro teléfono 57 41 14 57 o bien a nuestro correo electrónico oiip.aps@df.gob.mx” (sic)

Ahora bien, el día 21 de abril de 2016 se informa a través del correo institucional de esta Oficina de Información Pública, que Usted desahogó la solicitud en tiempo y forma conforme lo establece la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal, en los siguientes términos:

“Buenas Tardes Lic. Hernández!

Agradezco su pronta respuesta, acuse de recibido.

Procedo a individualizar mi petición al servidor público, el Director de Fomento Sanitario, Análisis y Comunicación de Riesgos, el Licenciado Julio Ramírez Hernández.

Agradezco sus atenciones.

Sin más por el momento quedo de usted para cualquier duda o comentario.

Saludos, Ana Laura González.” (sic)

MX.09.APSGDF.OIP.16.2
O.T OIP 267, 281, 291, 295, 305



SECRETARÍA DE SALUD
AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL
GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL
COORDINACIÓN JURÍDICA Y DE
NORMATIVIDAD
OFICINA DE INFORMACIÓN PÚBLICA

Xocongo 225, PB, colonia Tránsito, C.P. 06820
Del. Cuauhtémoc, Tel. 57 41 14 57



En este sentido, con la finalidad de cumplir con el principio de máxima publicidad y dar cumplimiento a lo solicitado, de conformidad a lo establecido en los artículos 1, 3, 9 fracción I, 11 párrafo tercero, 26 y 51 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal; 56 fracciones VII y IX del Reglamento de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública de la Administración Pública del Distrito Federal, así como el numeral 7, fracción III, de los Lineamientos para la Gestión de Solicitudes de Información Pública y de Datos Personales a través del Sistema Infomex del Distrito Federal se hace de su conocimiento que se solicito apoyo a las siguientes unidades administrativas:

La **Dirección de Fomento Sanitario, Análisis y Comunicación de Riesgos**, emite el requerimiento de información mediante oficio DFSACR/2198/2016, de fecha 25 de abril de 2016, en los siguientes términos:

“Con la finalidad de atender la solicitud de información que formula la C. Ana Laura González, se manifiesta lo siguiente:

-estadístico de ambulante de pan (algún aproximado). La Dirección a mi cargo no cuenta con la información requerida.

-estadístico de cuantas pláticas impartidas de orientación sanitaria (buenas prácticas de higiene) por ustedes han llevado a cabo en alimentos que se expendan vía pública, en específico del área de panificación tanto formal como informal. Esta Dirección a mi cargo ha impartido 12 pláticas desde 2015 en establecimientos formales.

-estadístico de quejas o anomalías de ambulante de pan, así como establecimientos conformados legalmente. La Dirección a mi cargo no cuenta con la información requerida.

-Formatos utilizados para: la evaluación sanitaria del área de panificación, hallazgos, dictamen o resolución, etc. Tanto formales como informales (es el mismo formato?). La Dirección a mi cargo no cuenta con la información requerida.

-procedimientos de verificación de pan. La Dirección a mi cargo no cuenta con la información requerida.

- Guías, folletos informativos que otorgan a los usuarios de Buenas prácticas de higiene que se expenden en vía pública. La Dirección a mi cargo no cuenta con la información requerida.

-Qué documento entregan tanto a los establecimientos conformados legalmente, como el ambulante de pan que aprobaron la verificación exitosamente? No es competencia de esta Dirección a mi cargo.

-Han recibido alguna emergencia sanitaria de dicho sector (panificación). Después de haber realizado la búsqueda en los archivos de esta Dirección a mi cargo, no se encontró ninguna emergencia sanitaria en el sector de panificación.

Por último es importante precisar que el suscrito no ha tenido comunicación telefónica con la C. Ana Laura González. (sic)

Por su parte, la **Dirección de Alimentos, Bebidas, Otros Servicios y Control Analítico**, mediante oficio DABOSCA/02021/2016, de fecha 18 de abril de 2016, emite su respuesta en los siguientes términos:

“Al respecto le informo, que dentro de las atribuciones que esta Dirección tiene a su cargo, se realizó una búsqueda minuciosa en la base de datos, no encontrando estadísticos de ambulantes con el giro citado.

MX.09.APSGDF.OIP.16.2
O.T OIP 267, 281, 291, 295, 305



SECRETARÍA DE SALUD
AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL
GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL
COORDINACIÓN JURÍDICA Y DE
NORMATIVIDAD
OFICINA DE INFORMACIÓN PÚBLICA

Xocongo 225, PB, colonia Tránsito, C.P. 06820
Del. Cuauhtémoc, Tel. 57 41 14 57



En relación al estadístico de quejas o anomalías de ambulante de pan, así como de establecimientos conformados, le informo que esta Dirección ha recibido a la fecha un total de 77 denuncias con respecto al giro de panaderías.

Así mismo, personal adscrito a esta Dirección realiza visitas de Verificación Sanitaria, con acta de verificación de prácticas de higiene para tortillerías y panaderías, conforme a las disposiciones de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, Normas Aplicables y demás Legislación Vigente. Después de la visita de verificación sanitaria, el acta es turnada a la Dirección de Dictamen y Resolución de esta Agencia de Protección Sanitaria, por lo cual se sugiere que los hallazgos, dictamen o resolución, sean solicitados en la Dirección en comento.” (sic)

Finalmente, la Dirección de Dictamen y Resolución, emite su respuesta mediante oficio DDR/073/2016, de fecha 20 de abril de 2016, en la que refiere:

“Compete a esta Dirección de Dictamen y Resolución conocer y resolver las Actas de Verificación Sanitaria que se instrumenten conforme a lo establecido en la Ley de Salud del Distrito Federal y el Reglamento de la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno del Distrito Federal, así como imponer las sanciones que en derecho correspondan, por lo que únicamente corresponde a esta Dirección dar contestación a lo relativo a: “Formatos utilizados para: ... dictamen o resolución... y Que documento entregan tanto a los establecimientos conformados legalmente, como al ambulante de pan que aprobaron la verificación exitosamente...” así pues, respecto al primer punto debe comunicarse al solicitante que esta Dirección de Dictamen y Resolución no maneja formato alguno para el dictamen o resolución con que culminan los procedimientos administrativos iniciados con las visitas de verificación sanitaria practicadas por esta Agencia, pues conforme lo establece la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal cada resolución es un acto administrativo particular debidamente fundado y motivado, que precisamente resuelve considerando las circunstancias particulares de cada procedimiento por lo que esta Dirección de Dictamen y Resolución no maneja dichos formatos.

Por lo que hace al segundo punto, conforme al procedimiento establecido en la Ley de Salud del Distrito Federal y la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal, ordenamientos que rigen el actuar de este órgano desconcentrado, este procedimiento administrativo inicia con la emisión de la orden de visita de verificación, una vez que se realiza la misma y se levanta el acta correspondiente se otorga al visitado la garantía de audiencia que señala el artículo 210 de la Ley de Salud del Distrito Federal, una vez hecho lo anterior, esta Dirección de Dictamen y Resolución emite la resolución correspondiente considerando las anomalías e irregularidades que se señalaron en la respectiva acta de verificación sanitaria así como las manifestaciones y pruebas ofrecidas por el establecimiento visitado, esta resolución pone fin al procedimiento y de ser el caso impone las sanciones que por ley correspondan.

Por cuanto hace a los restantes puntos de la solicitud estos no se encuentran dentro de las atribuciones conferidas a esta Dirección de Dictamen y Resolución.” (sic)

Cabe hacer mención que esta Oficina de Información Pública de la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno del Distrito Federal, se encuentra a su disposición para cualquier duda, aclaración o de requerir mayor información sobre esta solicitud o subsecuentes, en Xocoongo 225, planta baja, Colonia Tránsito, Delegación Cuauhtémoc, así como a través del teléfono 57 41 14 57 o bien al correo electrónico oip.aps@df.gob.mx

Ahora bien, usted podrá interponer un recurso de revisión si la respuesta a la solicitud de información fuese ambigua o parcial en cumplimiento con lo que establecen los artículos 53, último párrafo, 76 y 77 de la Ley de Transparencia y Acceso

MX.09.APSGDF.OIP.16.2
O.T OIP 267, 281, 291, 295, 305



SECRETARÍA DE SALUD
AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL
GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL
COORDINACIÓN JURÍDICA Y DE
NORMATIVIDAD
OFICINA DE INFORMACIÓN PÚBLICA

Xocoongo 225, PB, colonia Tránsito, C.P. 06820
Del. Cuauhtémoc, Tel. 57 41 14 57



a la Información Pública del Distrito Federal, en un lapso de 15 días hábiles a partir de la emisión de la respuesta, lo anterior con fundamento en el artículo 78 primer párrafo de la Ley en comento.

Se notifica la presente resolución por el medio indicado por usted para recibir información y notificaciones, en términos de los artículos 3, 4, fracción IX, 26 y 51 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal.

Sin otro particular, me es grato quedar de Usted.

A t e n t a m e n t e

Lic. Edith Berenice Hernández Pérez
Responsable de la Oficina de Información Pública

MX.09.APSGDF.OIP.16.2
O.T OIP 267, 281, 291, 295, 305



SECRETARÍA DE SALUD
AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL
GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL
COORDINACIÓN JURÍDICA Y DE
NORMATIVIDAD
OFICINA DE INFORMACIÓN PÚBLICA

Xocongo 225, PB, colonia Tránsito, C.P. 06820
Del. Cuauhtémoc, Tel. 57 41 14 57

ANEXO F

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR LA CUAL SE CREA LA LEY QUE REGULA EL COMERCIO DE COMIDA PREPARADA A TRAVÉS DE ESTRUCTURAS MÓVILES SOBRE RUEDAS EN EL DISTRITO FEDERAL.

**DIP. XXXXXXX.
PRESIDENTE DE MESA DIRECTIVA DE LA,
ASAMBLEA LEGISLATIVA DEL DISTRITO FEDERAL,
VI LEGISLATURA.
PRESENTE.**

La que suscribe, Diputada integrante del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 122, Apartado C, Base Primera, fracción V, incisos b), e), g) é i) de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 42 fracción XIV y 46 fracción I del Estatuto de Gobierno del Distrito Federal; 44, fracción XIII, 10 fracción I y 17 fracción IV de la Ley Orgánica de la Asamblea Legislativa del Distrito Federal; y 85 fracción I del Reglamento para el Gobierno Interior de la Asamblea Legislativa del Distrito Federal, someto a consideración del Pleno de este Honorable Órgano Legislativo la presente **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR LA CUAL SE CREA LA LEY QUE REGULA EL COMERCIO DE COMIDA PREPARADA A TRAVÉS DE ESTRUCTURAS MÓVILES SOBRE RUEDAS EN EL DISTRITO FEDERAL**, conforme a la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Antecedentes de los Food trucks

La economía informal la constituyen las actividades que no cumplen con los costos y están excluidas de los beneficios y derechos por las leyes y reglas administrativas que amparan las relaciones de propiedad, licencias comerciales, contratos laborales y créditos financieros, así como, a los sistemas de seguridad social.¹

Por su parte, el artículo 135 de la Ley de Hacienda del Distrito Federal refiere que el comerciante ambulante es “la persona que usa las vías públicas para realizar actividades mercantiles de cualquier tipo”.

¹ Tokman, Victor E. De la Informalidad a la modernidad, Santiago, Oficina Internacional del Trabajo, 2001, p.17.

Las características principales de este tipo de comercio son: Que no cuenta con establecimiento; no tiene un domicilio fijo; no cuenta con derechos y obligaciones específicas; muchos trabajan de manera ilegal; se instalan en los sitios de mayor afluencia peatonal; utilizan la vía pública para ejercer su actividad; la gran mayoría son representados por líderes; carecen de los servicios elementales; y no pagan impuestos entre otros.

Ahora bien, dentro de este comercio informal, también encuentran los llamados "food trucks", es decir "comercio de comida móvil", este es un modelo de negocio callejero que surgió en Inglaterra en los años 40 y después en Nueva York, y a partir del 2012 se iniciaron en México en las colonias Roma y Condesa como una opción para los capitalinos que busca otras opciones de comida de rápida.

Éstos son camiones adaptados para fungir como restaurantes de comida sobre ruedas. Ejemplo de ellos son:

Kebabs El Sordo: kebab, shawarma y falafel. Ubicación: Polanco.

Don Kebab: Shawarma, Falafel y Kebab. Ubicación: Condesa y Satélite.

Barra vieja: cevichería, y taquería al carbón. Ubicación: El Pedregal.

La yumita: cochinita. Ubicación: en bazares de food trucks.

Ñham Ñham: cocina vietnamita. Ubicación: en bazares de food trucks.

Biaggio: paninis, pizzas y ensaladas. Ubicación: Roma y Condesa.

El Baudin: cupcakes, muffins y malteadas. Ubicación: bazares de food trucks.

El buen burgués: minihamburguesas, malteadas y papas fritas. Sin ubicación.

Los corleone: paninis. Ubicación: bazares de food trucks.

Camioncito: sándwiches gourmet. Ubicación: Bosques de las lomas

Y todos aquellos que por comodidad utilicen cualquier vehículo para ofrecer su mercancía y trasladarla de un lugar a otro.

Ahora bien, este comercio informal de "food trucks" se manejan por medio de la "Asociación Mexicana de Food Trucks" y actualmente ya está conformada aproximadamente por 70 comercios de este tipo en el Distrito Federal.²

² Medio de comunicación la Jornada Viernes 18 de abril de 2014

Antecedentes Legales

A través del tiempo, se ha venido trabajando con la situación del comercio informal, tal es el caso de los siguientes antecedentes:

En un inicio la legislación expedida por el Departamento del Distrito Federal en 1928, estaba enfocada a tendencia y prohibir el comercio en la vía pública.³

Posteriormente en 1931 tomando como base el reglamento del comercio semifijo y ambulante en el Distrito Federal se tuvo la idea de construir mercados como una solución, para evitar la venta en la vía pública.

Para 1967 se promulgó un ordenamiento, el cual fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el 11 de octubre del mismo año, mediante el cual prohibía ejercer el comercio en la vía pública.

A partir de 1988 se celebraron convenios entre el Departamento del Distrito Federal (DDF) y las organizaciones de comerciantes en la vía pública, en la que se les asignaron áreas específicas, con efectos normativos y un pacto entre fuerzas políticas.⁴

Para continuar con el apoyo a los comerciantes de este rubro, en 1993 se creó el “Programa de Mejoramiento del Comercio Popular”, con el cual se prohibió el comercio informal en la vía pública, pero al mismo tiempo fomentó la construcción de plazas comerciales para reubicar a los comerciantes; con ello se planeó la construcción de 29 plazas para reubicar a 10,000 comerciantes ambulantes, con un total de 300,000 metros cuadrados.

Los proyectos de las plazas Meave, Pino Suárez, Tacuba, Vizcaínas, Pensador Mexicano, San Antonio 1 y 2, Mesones, entre otros; son resultado de este programa.⁵

En 1993, la entonces Asamblea de Representantes del Distrito Federal, creó el Bando por el que se prohibió el ejercicio del comercio en la vía pública en puestos fijos, semifijos y de cualquier tipo, en las calles comprendidas dentro del perímetro determinado, por el entonces Departamento del Distrito Federal, para la primera fase de desarrollo del “Programa de Mejoramiento del Comercio Popular.” Dicho

³ Peña, Olivia. El Comercio Informal en el Distrito Federal. UNAM. 2010

⁴ González, Marco et al., La republica informal, México, Porrúa, 2008. p. 98

⁵ Centro de estudios sociales y de opinión pública, México, enero 2009

ordenamiento fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el 12 de julio de 1993.⁶

Cabe mencionar, que no todas las plazas previstas fueron construidas y de las que se lograron, no todas fueron exitosas, pues muchas de ellas fueron abandonadas.

Posteriormente se creó el “Programa de Reordenamiento del Comercio en la Vía Pública” emitido por la Administración Pública del Distrito Federal, publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 16 de febrero de 1998.⁷

En este caso, se elaboraron padrones delegacionales de los comerciantes en la vía pública, permisos de operación y cobro de cuotas por el uso de la vía pública.⁸

Asimismo, se estableció el “Programa Parcial de Desarrollo Urbano de los Programas Delegacionales”, aprobados en el año 2000 por la Asamblea Legislativa del Distrito Federal.

Los programas sectoriales de comercio que forman parte del programa parcial de desarrollo urbano, señalaban entre sus principales acciones: la construcción de plazas comerciales, habilitación de edificios y espacios públicos que podían ser concesionados a los vendedores en la vía pública.⁹

Para el 13 de febrero de 2003 se publicó un Acuerdo en la Gaceta Oficial del Distrito Federal, a través del cual se creó la Comisión de Reordenamiento y Regulación del Comercio en la Vía Pública de la Ciudad de México.¹⁰

Esta comisión determinaba las condiciones, fechas y lugares, en que se podrá ejercer el comercio en la vía pública. Además, de cumplirse ciertas condiciones como la normativa para el uso de combustible y energía eléctrica, no permitir el uso de aparatos de sonido, respetar las fachadas de edificios, permitir únicamente la venta de mercancía lícita y giros autorizados por el Código Financiero del Distrito Federal, cumplimiento de un horario de carga descarga, limpieza de la zona y definición de áreas libres alrededor de edificios públicos.¹¹

⁶ Ídem.

⁷ Ídem.

⁸ Ídem.

⁹ Centro de estudios sociales y de opinión pública, México, enero 2009

¹⁰ Ídem

¹¹ Ídem.

En este mismo orden de ideas, en el “Programa General de Desarrollo del Distrito Federal 2000-2006”, publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 04 de diciembre de 2001, entre sus objetivos se contempló el ordenamiento paulatino y formalización del comercio en la vía pública.¹²

Como se observa, muchos han sido los programas que el gobierno del Distrito Federal ha implementado para ejercer mayor control sobre los comerciantes en vía pública. Sin embargo no se ha logrado su objetivo.

Código Fiscal de la Federación

En este Código, destacan los artículos 30, 42 y 49, que son relativos al comercio en vía pública, pues regulan las obligaciones que tienen los contribuyentes de puestos fijos o semifijos en la vía pública, de tener a disposición de la autoridad hacendaria la documentación fiscal correspondiente. Asimismo, establecen las reglas para el ejercicio de las visitas domiciliarias.

Código Fiscal del Distrito Federal

Este Código fue publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal, el 31 de diciembre de 2008 tiene como objetivo primordial, determinar las modalidades, dimensiones, las cuotas por concepto de aprovechamientos que deben cubrir los comerciantes por su actividad en la vía pública.

El comercio informal, está regulado por el Programa de Reordenamiento del Comercio Informal ambos de la Vía Pública, así como otros Bandos y Acuerdos, pero estos ordenamientos tienen varias lagunas.

Es importante hacer hincapié en que toda legislación que se ha establecido a partir de 1990 no ha sido suficiente para erradicar la evasión fiscal que representa el ejercicio de cualquier tipo de comercio informal en la vía pública.

Y en este tenor se encuentran los "food trucks" o comercios de alimentos preparados a través de estructuras móviles sobre ruedas.

Expuesto lo anterior y toda vez que se entiende que dicha forma de comercio impulsa directa o indirectamente la economía de la Ciudad, se busca, a través de este

¹² Ídem.

instrumento legislativo generar las condiciones jurídico-administrativas que permitan integrar al comercio formal a aquellas personas físicas o morales que se dediquen al comercio de alimentos preparados a través de estructuras móviles sobre ruedas.

Al día de hoy, como quedó plasmado, se encuentran operando diversas unidades móviles distribuidas por diversas demarcaciones, sin embargo, al no existir regulación al respecto operan en un limbo jurídico el cual no beneficia ni al comerciante ni al gobierno, ya que, los primeros son sujetos de persecución y en muchos casos extorsión por parte de la autoridad, y los segundos no obtienen recaudación alguna por ésta actividad.

Es indudable que se deben generar las condiciones que permitan armonizar las diversas actividades comerciales que se llevan a cabo en el Distrito Federal con la recaudación, pero además de ello, se debe cumplir con una máxima de todo gobierno, el velar por la legalidad y el estricto apego y respeto a nuestras Leyes. De esto último surge otro factor de vital importancia por el cual se debe incluir en el comercio formal a los "food trucks" o comercios de alimentos preparados a través de estructuras móviles sobre ruedas.

Ahora bien, para lograr lo anterior se propone la creación de un cuerpo normativo denominado "Ley que Regula el Comercio de Comida Preparada a través de Estructuras Móviles Sobre Ruedas del Distrito Federal", misma que en su estructura cuenta con 5 Títulos, 10 Capítulos y 37 Artículos, en los cuales se establecen condiciones de competencia gubernamental; principios rectores; aspectos y condiciones para ser acreedor de un permiso para ejercer dicha forma de comercio; derechos, obligaciones y prohibiciones de quienes comercialicen comida preparada de la forma descrita; horarios; sanciones, infracciones y recursos en contra de las resoluciones administrativas correspondientes. De esta forma y detallando cada uno de los aspectos mencionados es como se pretende generar las condiciones para incorporar a la actividad comercial lícita a quienes practiquen la multicitada forma de comercio.

En el mismo orden de ideas, a través de esta Iniciativa se reforma el Código Fiscal del Distrito Federal, a fin de establecer de forma clara los derechos que habrán de pagar quienes comercialicen alimentos preparados a través de estructuras móviles sobre ruedas, para lo anterior se establecen dos criterios; el primero, consistente en los derechos que pagarán quienes desarrollen la multicitada actividad comercial en estructuras móviles que ocupen algún tipo de combustible; segundo, los derechos de aquellos que realicen dicha actividad, pero sin la necesidad de que sus estructuras móviles ocupen combustible. Lo que habrán de pagar es, para los primeros, \$25.00 pesos diarios, que habrán de cubrirse de forma trimestral, tal como lo establece el artículo 304 del Código Fiscal del Distrito Federal, lo que nos da un total de \$2250

pesos cada tres meses; asimismo quienes no ocupen combustible alguno, pagaran en razón de \$8.00 pesos diarios.

Por todo lo anteriormente expuesto se propone la siguiente:

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR LA CUAL SE CREA LA LEY QUE REGULA EL COMERCIO DE COMIDA PREPARADA A TRAVÉS DE ESTRUCTURAS MÓVILES SOBRE RUEDAS EN EL DISTRITO FEDERAL.

Artículo Primero:

**TÍTULO PRIMERO
CAPÍTULO ÚNICO
DISPOSICIONES GENERALES**

Artículo 1. La presente Ley es de orden público e interés general y tiene por objeto, regular el funcionamiento, la operación, el abasto y comercialización de bienes y servicios de comida a través de vehículos equipados para ello.

Artículo 2. La aplicación de la presente Ley corresponde a la Administración Pública del Distrito Federal, por conducto de la Secretaría de Desarrollo Económico, las Delegaciones y el Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal, sin perjuicio del ejercicio directo por el Jefe de Gobierno del Distrito Federal.

Artículo 3. Son sujetos de esta Ley, los comerciantes y consumidores que concurren en libre competencia a los vehículos de comida sobre ruedas, cuya oferta y demanda se refiera a la venta de alimentos preparados.

Artículo 4. El comercio de alimentos preparados en la vía pública a través de estructuras móviles sobre ruedas es una actividad que deberá desarrollarse con absoluto respeto a los derechos de terceros y evitará ofender los derechos de la sociedad, por lo que esta Ley protegerá en toda circunstancia:

- I. El tránsito peatonal y vehicular;
- II. La integridad física de las personas;
- III. Los bienes públicos y privados;

- IV. El equilibrio de los intereses en el ámbito comercial; y
- V. El desarrollo urbano integral de los centros de población.

Artículo 5. Para los efectos de esta Ley, se entenderá por:

ADMINISTRACIÓN PÚBLICA: Los Órganos, Entidades y Dependencias que integran la Administración Pública del Distrito Federal;

ASAMBLEA: La Asamblea Legislativa del Distrito Federal;

COMERCIANTE: Persona física o moral que se dedique al comercio y que de cualquier forma, venda, promocióne, anuncie mercancía o servicios en la vía pública en forma fija, semi-fija, o transitada, y con fines lucrativos, debidamente registrado en el Padrón y que cuente con el permiso correspondiente de la Delegación

COMERCIANTE DE COMIDA PREPARADA Y OFRECIDA A TRAVÉS DE UNA ESTRUCTURA MÓVIL SOBRE RUEDAS: La persona física o moral, titular de un permiso, expedido por la autoridad competente que realice toda actividad comercial en la vía pública, concerniente con alimentos preparados, que se lleve a cabo, valiéndose de la instalación y retiro al término de su jornada de cualquier tipo de estructura, vehículo, remolque u otro bien mueble sobre ruedas, sin estar o permanecer anclado o adherido al suelo o construcción alguna.

COMERCIO DE COMIDA MÓVIL: Actividad realizada a través estructuras móviles sobre ruedas adaptadas para fungir como oferentes de comida;

CREDENCIAL O GAFETE: Es una identificación expedida por la autoridad responsable, que acredita en derecho exclusivo de su propietario para ejercer el comercio en la vía pública, con una duración máxima de un año.

DELEGACIONES: Al órgano político administrativo en cada una de las demarcaciones territoriales del Distrito Federal;

FOMENTO ECONÓMICO.- Impulso dado desde las atribuciones del Gobierno Local y Delegacional a la actividad comercial y generadora de riqueza que se lleva a cabo a partir de la función del comerciante y su giro comercial.

LEY.- La presente Ley que Regula el Comercio de Comida Preparada a través de Estructuras Móviles Sobre Ruedas en el Distrito Federal;

PADRÓN: El registro de comerciantes que operan en la vía pública a través de vehículos, remolques o cualquier otra estructura móvil;

PERMISO: Documento público que otorga a su titular, el derecho de uso de piso para ejercer el comercio de alimentos en la vía pública, con una duración máxima de un año.

REGLAMENTO: Ordenamiento normativo cuyo objeto es la exacta aplicación de la presente ley;

SECRETARÍA: Secretaría de Desarrollo Económico del Distrito Federal;

VÍA PÚBLICA: Todo espacio de uso común, que por disposición de la autoridad competente, sea destinado al libre tránsito sobre el cual se localiza la infraestructura y mobiliario urbano.

TÍTULO SEGUNDO De las Atribuciones

CAPÍTULO ÚNICO De las autoridades competentes

Artículo 6. Son autoridades competentes para conocer y resolver en lo relacionado a la venta de alimentos a través de estructuras móviles sobre ruedas:

- I. La Secretaría.
- II. Los Jefes Delegacionales.
- III. El Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal

Artículo 7. Son atribuciones de la Secretaría, además de las que le confiere la Ley Orgánica, las siguientes:

- I. Formular, diseñar y ejecutar los programas destinados al fomento, promoción, capacitación, imagen y desarrollo comercial del comercio de alimentos sobre ruedas en el Distrito Federal. Para tal efecto deberá incorporar a sus Programas Operativos Anuales las acciones necesarias para cumplir estos fines;

II. Elaborar y proponer al Jefe de Gobierno del Distrito Federal los Reglamentos que con base en las disposiciones de esta Ley sean necesarios para su aplicación y observancia;

III. Difundir entre los comerciantes semi-fijos las formas de incorporación a servicios de salud y programas sociales de fomento económico, buscando su efectiva incorporación;

Artículo 8. Para el diseño y formulación de los programas que se señalan en el artículo anterior, la Secretaría podrá efectuar las consultas que considere necesarias, a efecto de atender los requerimientos del comercio de alimentos preparados a través de estructuras móviles sobre ruedas.

Artículo 9. Son atribuciones de los Jefes Delegacionales:

I. Vigilar el cumplimiento de las disposiciones de esta ley;

II. Llevar a cabo con apoyo de la Secretaría, la implementación de un programa de revisión periódica de las instalaciones eléctrica, de gas, hidráulica, sanitarias, en materia de protección civil y de infraestructura de las estructuras móviles sobre ruedas en las que se comercialicen alimentos, a efecto de garantizar sus condiciones de seguridad y operación óptima así como determinar y ordenar las medidas necesarias;

III. Expedir el permiso que otorga a su poseedor el derecho de uso de piso para ejercer el comercio de alimentos en la vía pública a través de cualquier estructura móvil sobre ruedas, con una duración máxima de un año;

IV. Expedir la credencial de identificación o gafete;

V. Realizar el empadronamiento de comerciantes semi-fijos así como refrendar el permiso correspondiente, en los términos previstos en esta ley;

VI. Realizar y mantener actualizado el Registro Público Delegacional de estructuras móviles sobre ruedas, en el que se registrarán todos los actos jurídicos que tengan relación con las estructuras móviles sobre ruedas de la demarcación.

VII. Determinar las zonas restringidas para el comercio de alimentos a través de estructuras móviles sobre ruedas;

VIII. Aplicar las sanciones que establece esta ley;

IX. Realizar a través del personal adscrito del Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal, las visitas de verificación a las estructuras móviles sobre ruedas que comercialicen alimentos y operen en la demarcación, así como substanciar los procedimientos e informar de manera oficial y pública sobre el resultado de dichas verificaciones, observando lo señalado en la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública y la Ley de Protección de Datos Personales;

X. Ordenar, de conformidad con criterios de homogeneidad, la distribución, disposición y lugar que deberá ocupar cualquier estructura móvil sobre ruedas, cuidando siempre la seguridad y que no exista afectación de personas, mercancías o servicios;

XI. Verificar la instalación y retiro de los comerciantes semi-fijos

XII. Vigilar el cumplimiento de las medidas de mitigación comercial impuestas por Secretaría;

XIII. Autorizar los giros, horarios y los trámites previstos en esta ley, en los que se especifique su participación;

XIV. Atender las sugerencias o quejas de los comerciantes de alimentos en estructuras móviles sobre ruedas, vecinos y público en general respecto de las actividades que se desarrollan a través de esta forma de comercio de alimentos.

Artículo 10. Para determinar las rutas, fechas y horarios en las que se pueden instalar las estructuras móviles sobre ruedas para comercializar alimentos preparados, la Delegación deberá:

I. Identificar y seleccionar las colonias y/o localidades donde se llevarán a cabo las actividades;

II. Formular el calendario de operación, precisando la ubicación;

III. Fijar los horarios de operación teniendo en cuenta las necesidades y costumbres de cada colonia o localidad; y

IV. Dar a conocer con oportunidad a los permisionarios de estructuras móviles sobre ruedas para comercializar alimentos preparados y a la población, los lugares, fechas, horarios y giros mercantiles relativos a cada estructura móvil sobre ruedas que opere en la Delegación.

Artículo 11. El Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal, tendrá las siguientes atribuciones:

- I. Vigilar y practicar visitas de verificación por conducto de sus verificadores, a los lugares donde se encuentren instaladas de manera temporal las estructuras móviles sobre ruedas, para comprobar por parte de quien ejerce el comercio de alimentos en la vía pública, el debido cumplimiento de lo dispuesto por la presente Ley;
- II. Verificar la instalación, el acomodo y el retiro de las estructuras móviles sobre ruedas, haciendo cumplir el horario autorizado y la debida limpieza del lugar;
- III. Verificar que las credenciales se encuentren vigentes y al corriente en sus pagos por uso de piso;
- IV. Levantar las actas administrativas e infracciones que correspondan por el incumplimiento de esta Ley;
- V. Aplicar las sanciones previstas en esta Ley;
- VI.-Vigilar el cumplimiento de lo dispuesto en esta Ley;
- VII. Las demás que le señale esta Ley, su Reglamento y otras disposiciones legales aplicables conforme lo determine el interés público.

Artículo 12. Para efectos de esta Ley, se entiende por estructura móvil sobre ruedas, aquella que cuenta con la infraestructura e instalaciones necesarias para el comercio de alimentos de forma temporal.

TÍTULO TERCERO
CAPÍTULO ÚNICO
De los Permisos

Artículo 13. Cualquier ciudadano con capacidad legal podrá ser titular de un permiso para ejercer el comercio de alimentos preparados a través de una estructura móvil sobre ruedas.

Artículo 14. La Delegación expedirá a favor de cualquier ciudadano que lo solicite, cubriendo los requisitos que al efecto establezca, el permiso para ejercer el comercio

de alimentos preparados a través de una estructura móvil sobre ruedas, a dicha solicitud le recaerá un acuerdo escrito mediante el que se manifieste la decisión de la autoridad, dicho acuerdo será notificado dentro de los 15 días hábiles siguientes al que se realizó la solicitud, para el caso de no existir respuesta se entenderá concedido.

Artículo 15. Los requisitos para la obtención de un permiso para ejercer el comercio de alimentos preparados a través de una estructura móvil sobre ruedas son los siguientes:

- I. Presentar solicitud de apertura;
- II. Identificación oficial vigente con fotografía;
- III. Comprobante de domicilio;
- IV. Giro comercial que se pretende ejercer y sitios dónde se pretende llevar a cabo, cómo máximo tres por Delegación;
- V. Pago de derechos de piso, cuyo monto establezca en el Código Fiscal del Distrito Federal, el que se pagará una vez autorizado en su caso el trámite respectivo;
- VI. Práctica de examen médico que refleje buena salud, además de satisfacer las normas de higiene que la autoridad sanitaria establezca para el manejo de alimentos; y
- VII. Aquellas que consideren necesarias las Delegaciones para el óptimo funcionamiento y control del comercio de alimentos en estructuras móviles sobre ruedas.

Artículo 16. El Permiso contendrá la descripción de los requisitos a cubrir y obligaciones a que queda sujeto el titular del mismo, así como las causas por las cuales puede ser revocado.

Queda prohibido gravar, otorgar en arrendamiento, comodato o cualquier otro instrumento traslativo de dominio, de garantía o de uso, sobre el permiso, que no esté previsto en el presente ordenamiento. La falta de observación a la presente disposición será sancionada con la revocación del mismo.

Artículo 17. Los permisos obtenidos conforme al artículo 15 son personalísimos e intransferibles, cualquier cesión llevada a cabo por el titular será nula de pleno derecho.

Artículo 18. La estructura móvil sobre ruedas y giro correspondiente, deberá ser indefectiblemente el que establezca el permiso.

Artículo 19. No podrán establecerse giros que requieran para su operación grandes cantidades de consumo de agua, de energía eléctrica o gas.

Artículo 20. Las áreas destinadas a la ubicación de comercio de alimentos preparados a través de estructuras móviles sobre ruedas deberán mantenerse limpias, además de tener a la vista del público el Permiso que autorice para ejercer el comercio y éstos.

Artículo 21. La presente Ley establece como Zonas de Restricción para la ubicación de comercio de alimentos preparados a través de estructuras móviles sobre ruedas:

- I. Los parques, espacios culturales, jardines, el primer cuadro del centro de la ciudad; y
- II. Aquellos otros lugares que determine la Delegación.

TÍTULO CUARTO

De los Derechos y Obligaciones de los Comerciantes de Alimentos Preparados a través de Estructuras Móviles Sobre Ruedas

CAPÍTULO I

De los Derechos de los Comerciantes de Alimentos Preparados a través de Estructuras Móviles Sobre Ruedas

Artículo 22. Son derechos de los comerciantes de alimentos preparados a través de estructuras móviles sobre ruedas los siguientes:

- I. Previa inscripción en el padrón de causantes de la Tesorería, gestionar y obtener en su caso el permiso administrativo para realizar actividades comerciales para venta de alimentos preparados, así como la prorroga correspondiente;
- II. Remodelar y mejorar la imagen comercial de su estructura móvil sobre ruedas siempre y cuando no afecte a terceros y no impacte negativamente la imagen urbana del perímetro donde se encuentre; y

III. Inconformarse respecto de los actos que afecten sus derechos de acuerdo a lo dispuesto por la Ley.

CAPÍTULO II

De las Obligaciones de los Comerciantes de Alimentos Preparados a través de Estructuras Móviles Sobre Ruedas

Artículo 23. Son obligaciones de los comerciantes de alimentos preparados a través de estructuras móviles sobre ruedas, las siguientes:

- I. Inscribirse en el Padrón de causantes de la Tesorería y obtener el permiso correspondiente;
- II. Observar absoluta higiene, tanto en su persona, como en los instrumentos que utilicen para la venta;
- III. Lavarse cuidadosamente con agua y jabón las manos, antes de preparar los productos para la venta y mantener las uñas cortas;
- IV. Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda, ropa protectora, cubre cabeza y calzado adecuado y por ningún motivo los manipuladores de alimentos deberán encargarse del cobro;
- V. Las frutas y verduras deberán desinfectarse antes de utilizarse y en caso de preparar jugos o aguas frescas con ellas, deberá utilizarse agua purificada;
- VI. El hielo que se utilice para ser consumido en aguas o Refrescos, deberá ser potable y mantenerse debidamente protegido;
- VII. Los comerciantes de alimentos, deberán proteger los alimentos con un hule o mantel en su caso, estar perfectamente envuelto y reunir todas las condiciones higiénicas que garanticen la absoluta limpieza de los alimentos;
- VIII. Se deberán sujetar a las disposiciones de Salud Pública, debiendo contar con un depósito para la recepción de basura, un lugar para el lavado de manos de los clientes y un cubículo a fin de proteger el lugar;
- IX. Mantener en operación, limpio y en buen estado su estructura móvil sobre ruedas, quedando estrictamente prohibido arrojar desechos sólidos al sistema hidrosanitario de la vía pública;

- X. Prestar sus servicios al consumidor en los términos que señala la Ley Federal de Protección al Consumidor;
- XI. Realizar su actividad con higiene personal y de su local y acatar las disposiciones sanitarias, en los términos que señala la legislación vigente;
- XIII Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos; y
- XIV. Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.

Artículo 24. Tratándose de comerciantes de alimentos en estructuras móviles sobre ruedas, el pago de derechos por Uso de Suelo será por cuota fija mensual y cuidando que no se estorbe la circulación vial o peatonal.

CAPÍTULO III

De las Prohibiciones de los Comerciantes de Alimentos Preparados a través de Estructuras Móviles Sobre Ruedas

Artículo 25. En el desarrollo de la actividad que llevan a cabo los comerciantes de alimentos preparados a través de estructuras móviles sobre ruedas, está prohibido:

- I. Colocar marquesinas, toldos, rótulos, cajones, canastos, huacales, jaulas, entre otros, que en cualquier forma obstaculicen el tránsito de los peatones y vehículos, cuando no se cuente con la autorización para tal efecto;
- II. Comercializar bebidas alcohólicas en el interior o exterior de los mismos;
- III. Tener dentro de la estructura móvil sobre ruedas, mercancías que se encuentren en estado de descomposición, aun cuando no estén a la venta, en este caso, la Delegación podrá realizar el retiro correspondiente, lo mismo se hará con la mercancía abandonada, sea cual fuere su estado y naturaleza;
- IV. La posesión o venta de materias inflamables o explosivas;
- V. Vender animales en peligro de extinción;
- VI. Generar contaminantes o ruidos que violenten las normas establecidas en materia de emisión de contaminantes y de sonidos; y
- VII. Alterar el orden público.

VIII. Fumar, masticar goma de mascar, estornudar o toser sobre los alimentos, ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos; y

IX. Llevar puestos objetos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.

CAPÍTULO IV

De los usuarios de las Estructuras Móviles Sobre Ruedas

Artículo 26. Los usuarios tienen derecho a que el servicio brindado en los comercios de alimentos preparados que se oferte en estructuras móviles sobre ruedas, se preste en forma regular, continua y permanente en las mejores condiciones de seguridad, comodidad, higiene y eficacia.

Artículo 27. Para todos los efectos legales, los usuarios tienen interés legítimo y, en consecuencia, tienen el derecho de denunciar ante las Delegaciones cualquier irregularidad en la prestación del servicio de comercialización de alimentos preparados a través de estructuras móviles, mediante los procedimientos que la propia Delegación establezca.

Dichos procedimientos deberán reunir los requisitos de prontitud, expedites, imparcialidad, integridad y gratuidad a que hace referencia el artículo 17 constitucional.

CAPÍTULO V

De los Horarios

Artículo 28. El horario de funcionamiento de las estructuras móviles sobre ruedas que comercien alimentos preparados, será establecido en cada caso por la Delegación correspondiente.

Tanto el horario como sus modificaciones se colocaran en lugares visibles en las estructuras móviles sobre ruedas

Artículo 29. Cuando se haga uso de magna voces u otros aparatos fono electromecánicos, el horario será de los 9:00 a las 20 horas.

TÍTULO QUINTO CAPÍTULO I

De las Infracciones y de las Sanciones

Artículo 30. Se considera infracción y será objeto de sanción, toda acción u omisión que contravenga las disposiciones establecidas en esta Ley.

Artículo 31. Independientemente de las causas de extinción o revocación de los permisos, en los casos de que tales medidas fueran procedentes, la Delegación está facultada para imponer sanciones económicas y clausuras, en la inteligencia de que el monto de las multas se fijará entre las cantidades mínima y máxima que resulten de multiplicar los mismos factores que aparecen en cada una de las fracciones de este artículo, por el importe del salario mínimo general vigente en el Distrito Federal en la fecha en que se cometa la infracción.

Artículo 32. En los casos de reincidencia por parte del infractor y que la sanción sea multa, se aplicará el doble del monto inicial, sin perjuicio de que la Delegación pueda revocar el Permiso. Para efectos de esta fracción se entiende por reincidencia cuando se cometa la misma infracción dos o más veces en un período no mayor de tres meses;

Una vez aplicada la doble sanción por reincidencia y en caso de persistir la infracción procederá la clausura de la estructura móvil sobre ruedas

Artículo 33. Cualquier otra violación a la presente ley, a las condiciones establecidas en el permiso administrativo y a las demás disposiciones y acuerdos de la autoridad competente y cuya sanción no este expresamente prevista en este ordenamiento será sancionado conforme a la normatividad aplicable.

Artículo 34. Las clausuras de los locales podrán ser temporales o definitivas de conformidad con la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal.

Artículo 35. Las faltas de justicia cívica cometidas por los titulares de los permisos para comerciar alimentos preparados a través de estructuras móviles sobre ruedas, usuarios o peatones, se sancionarán en términos de lo previsto por la Ley de Cultura Cívica para el Distrito Federal y su Reglamento.

Artículo 36. Las faltas administrativas cometidas por servidores públicos, deberán ser denunciadas ante la Contraloría Interna de la Delegación, a efecto de que se inicie el procedimiento de responsabilidad previsto por la Ley Federal de Responsabilidad de los Servidores Públicos, o la ley que rijan en la materia.

**CAPITULO II
Del Recurso de Inconformidad**

Artículo 37. Procederá el recurso de inconformidad, contra las resoluciones emitidas por la Delegación que impongan una sanción, de acuerdo a lo previsto en la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal.

Artículo Segundo: Se reforma el primer párrafo y se adiciona un Grupo 2 al artículo 304, recorriéndose así los subsecuentes del Código Fiscal del Distrito Federal, para quedar como sigue:

ARTÍCULO 304.- Los Comerciantes en Vía Pública, con puestos semifijos, ubicados a más de doscientos metros de los Mercados Públicos, pueden ocupar una superficie de 1.80 por 1.20 metros o menos; asimismo los comerciantes en las modalidades de Tianguis, Mercado sobre Ruedas, Bazares y **Comercio de Comida Preparada a Través de Estructuras Móviles Sobre Ruedas**, pueden ocupar hasta una superficie máxima de seis metros cuadrados, siempre que cuenten con Permiso Vigente, expedido por las Demarcaciones Territoriales, para llevar a cabo actividades comerciales de cualquier tipo o concesión otorgada por Autoridad competente, pagarán trimestralmente, en todas las Delegaciones, los aprovechamientos por el uso o explotación de las vías y áreas públicas, cuotas por día, dividiéndose para este efecto en **tres** grupos.

Grupo I:

(REFORMADO EN SU CUOTA, G.O. 31 DE DICIEMBRE DE 2013)

Puestos Semifijos de 1.80 por 1.20 metros, o menos, incluyendo los de Tianguis, Mercados sobre Ruedas y Bazares.....
..... \$8.00

Para efecto de lo dispuesto en el párrafo anterior, se contemplan los Giros Comerciales siguientes:

PRISCILA VERA HERNÁNDEZ

DIPUTADA



Alimentos y Bebidas preparadas.

Artículos eléctricos, electrónicos, electrodomésticos y muebles.

Accesorios para automóviles.

Discos y cassettes de audio y video.

Joyería y relojería.

Ropa y calzado.

Artículos de ferretería y tlapalería.

Aceites, lubricantes y aditivos para vehículos automotores.

Accesorios de vestir, perfumes, artículos de bisutería, cosméticos y similares.

Telas y mercería.

Accesorios para el hogar.

Juguetes.

Dulces y refrescos.

Artículos deportivos.

Productos naturistas.

Artículos esotéricos y religiosos.

Alimentos naturales.

Abarrotes.

Artículos de papelería y escritorio.

Artesanías.

Instrumentos musicales.

Alimento y accesorios para animales.

Plantas y ornato y accesorios.

Los giros de libros nuevos, libros usados, cuadros, cromos y pinturas, como promotores de cultura, quedan exentos de pago.

Grupo 2: Estructuras Móviles Sobre Ruedas Donde se Comercialicen Alimentos Preparados que ocupen hasta una superficie máxima de seis metros cuadrados:

- I. **Estructuras Móviles Sobre Ruedas Donde se Comercialicen Alimentos Preparados, que utilicen algún tipo de combustible para su traslado.....\$25.00**
- II. **Estructuras Móviles Sobre Ruedas Donde se Comercialicen Alimentos Preparados, que no utilicen algún tipo de combustible para su traslado.....\$8.00**

Grupo 3: Exentos...

Transitorios

PRIMERO.- El presente decreto entrará en vigor el día siguiente a su publicación en la Gaceta Oficial del Distrito Federal.

SEGUNDO.- Publíquese en la Gaceta Oficial del Distrito Federal y en el Diario Oficial de la Federación para su mayor difusión.

TERCERO.- Se derogan todas aquellas disposiciones que resulten contrarias al contenido del presente Decreto

CUARTO.- El Jefe de Gobierno contará hasta con 120 días naturales, contados a partir de la entrada en vigor del presente Decreto, para expedir las normas reglamentarias correspondientes.

QUINTO.- El Reglamento de la presente Ley deberá contener y detallar todos aquellos aspectos técnicos y administrativos que garanticen la operación óptima de los comercios de comida preparada a través de estructuras móviles sobre ruedas.

PRISCILA VERA HERNÁNDEZ

DIPUTADA



Presentado en el Recinto Legislativo a los xxxxx días del mes de xxxx de dos mil catorce.

Dip. Isabel Priscila Vera Hernández

ANEXO G

PROPUESTAS.

a) Personal

- Plan de Capacitación para organización continuo y permanente en materia de higiene personal, hábitos higiénicos, educación sanitaria, procesos, entre otros, como establece la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, en su apartado 5.14.2.
- Uso de Cubre bocas y Cofia, así como la renovación de uniformes y botas.
- Todos los operarios involucrados en forma directa en la elaboración y manejo de los productos alimenticios se agendarán a un examen médico realizado por autoridad competente.

b) Instalaciones.

- Resanado y/o restauración de algunas partes del edificio, como son muros, techos entre otros.
- Pintura de paredes en escaleras.
- Establecer un programa de limpieza en cada una de las áreas, mediante un programa de limpieza.
- Colocación de trampas de olores y fauna nociva en drenajes.
- Limpieza y/o sustitución de láminas en el área de almacenaje del huevo.
- Implementación de Proyectos como:
 1. Colocación de tanques rotoplas.
 2. Acabados sanitarios en las diferentes áreas, así como en las cámaras de refrigeración.
 3. Colocación de canaleta o coladera en el área de la cámara de fermentación.
 4. Sustitución de luces por ahorradoras con sus respectivas protecciones en el área de tienda, así como en hornos y cámaras de refrigeración.
 5. Resanado de paso en azotea, donde se encuentran expuestos tubos de flujos.
 6. Adquisición de una lona nueva para protección de equipo en azotea.
 7. Sustitución de bomba de caldera.
 8. Pintura a los estantes o muebles donde colocan productos.
 9. Cambio de marco en la cisterna donde se encuentran las góndolas, ya que se encuentra oxidada.
 10. Colocación de impermeabilizante en techo.
 11. Cambio de lokers y renovación de baños de hombre.
 12. Cambio de drenaje en área de panadería y parte de despacho.

c) Equipo.

- Fichas técnicas de cada equipo. (Nombre del equipo, capacidad, voltaje, etc.)
- Calendarización de mantenimiento correctivo y preventivo.
- Implementación de bitácora de incidencias para flujo de información del turno de la mañana con el de la noche.
- Implementar formatos donde se lleve control de cocciones de los diversos productos en los hornos, para su trazabilidad. (p.e: producto, piezas a cocción, hora de inicio, hora finalizada, responsable, observaciones.)
- Limpieza profunda de equipos.
- Sustitución de tarimas de madera donde se encuentran las batidoras por otro material de grado alimenticio.
- Hacer hincapié en juntas informativas del cuidado de equipos y herramientas de trabajo.
- Mantenimiento de góndolas
- Ajuste y calibración de básculas.
- Cotización de mesa de o láminas de acero inoxidable para sustitución de las de madera.
- Pintura de grado alimenticio a mezcladoras y cortadoras.
- Implementación de formato de control de temperaturas en las distintas cámaras de refrigeración, congeladores y refrigeradores de las distintas áreas.

d) Producción.

- Recalcar la importancia de la implementación de BPM`s desde los dueños, choferes, despacho, oficinas, etc.
- Colocación de despachadores de cofias desde la entrada del estacionamiento, esto con el fin de asegurar la inocuidad del producto.
- Estudio de causa-error de las distintas áreas.
- Evaluación de un sistema de codificación de los diversos productos para su trazabilidad.
- Disminución de mermas
- Disminución de quejas.
- Estandarización de pesos y tamaños de varios productos.
- Entrega de producto en tiempo y forma.
- Implementación de fichas técnicas de aceptación y de rechazo tanto para materias primas, como para producto terminado.
- Implementación CEP (Controles Estadísticos de Producción).
- Implementación de bitácora de incidencias para flujo de información de las diferentes áreas.
- Implementación del Sistema primeras entradas-primeras salidas (PEPS).
- Verificación de pesadas entregadas por almacén en muestreos.
- Reforzamiento de etiquetado en la recepción de materias primas, así como productos colas o sobrantes en la cámara de refrigeración.
- Reforzamiento de orden y limpieza en áreas productivas.
- Establecer con almacén urgentemente la colocación de etiquetas a la materia prima entregada a producción con el fin de implementar la trazabilidad del producto.
- Establecer de manera documental los procedimientos de producción, así como llevar a cabo los registros de los controles.

e) Seguridad Industrial, Desarrollo de Nuevos Productos y Mercadotecnia.

- Implementación de fichas técnicas de agentes químicos utilizados, así como el de los equipos.
- Implementar el plan de fumigación en las distintas áreas.
- Impartición de cursos de actualización en temas de seguridad industrial a personal operativo.
- Mantenimiento y recarga de extintores.
- Actualización de brigadas de emergencia y asignación de funciones.
- Desarrollo de nuevos productos, mediante el empleo de conservadores y potenciadores de nueva generación.
- Proyecto de incorporación de venta de tacos de guisado y/o ensaladas en una unidad móvil afuera de la tienda.
- Proyecto de introducción de paquete de café y un cuernito que actualmente está, pero ahora en vía pública.
- Optimización de productos dados de baja.
- Estudio de atención a clientes en tienda.
- Documentación de procedimientos de cada uno de los productos.
- Estudios microbiológicos periódicos de personal, así como a los diversos productos.
- Retomar la calendarización de lavado y fumigación de unidades de reparto, así como el lavado de góndolas por parte del área de despacho.
- Retomar pruebas sensoriales comparativas semejantes a la elaboración de los nuestros con otros productos en el mercado.
- Implementación de catálogo de productos en tienda.
- Retomar cursos de brigadas de primeros auxilios, de incendios, etc.
- Colocación de señalamientos de extintores, así como actualización de recarga de estos.

ANEXO H

INSPECCIÓN DE UNIDADES MÓVILES DE COMIDA MANUAL DEL OPERADOR



**Guía para Preparar y Mantener
la Seguridad en los Alimentos
en su Unidad Móvil de Comida**

Introducción

La División de Alimentos y Vivienda (FHD por sus siglas en Inglés) del Departamento de Salud Ambiental (DEH por sus siglas en Inglés) es responsable por inspeccionar a más de 12,000 negocios de alimentos al menudeo en el Condado de San Diego, incluyendo aproximadamente 1,200 instalaciones móviles de alimentos. El Programa de Seguridad en los Alimentos de FHD implementa el Código de Alimentos al Menudeo, el cual es parte del Código de Salud y Seguridad de California, para proteger a los más de 3.1 millones de habitantes del condado y sus 15 millones de visitantes.

FHD implementa su Programa de Seguridad en los Alimentos en todo el condado y periódicamente inspecciona las instalaciones móviles de alimentos que operan en las 18 ciudades y el área no incorporada del condado. Practicar la seguridad en el manejo de alimentos es de suma importancia en una instalación móvil de comida. La práctica de la seguridad en los alimentos ayuda a los operadores a preparar y servir alimentos de una manera saludable para proteger la salud de sus clientes. Todos somos responsables por mantener la seguridad en los alimentos y por ayudar a reducir la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos.

El Programa de Seguridad en los Alimentos está diseñado para reducir los factores de riesgo que contribuyen a las enfermedades que pueden ser transmitidas por los alimentos. Este folleto le proporcionará el conocimiento básico de los principios de la salud pública y salud en los alimentos. También les explicará el proceso de inspección, incluyendo el reporte utilizado por los inspectores para evaluar y calificar las instalaciones móviles de alimentos. Esta guía le proporcionará las herramientas necesarias para analizar sus prácticas de manejo de alimentos e identificar oportunidades para mejorar todos los aspectos de su negocio móvil de comida, incluyendo la preparación, almacenamiento, transporte y el servicio de alimentos.

FHD inspecciona las instalaciones móviles de alimentos, que incluyen: carritos de café, raspados, tamales, y salchichas calientes; , camionetas o trocas que venden frutas y verduras, helados, así como loncheras convencionales y loncheras estilo gourmet. Para obtener un permiso de salud, los operadores de las instalaciones móviles de alimentos deben de presentar, junto con su solicitud de permiso, un documento que describa los procedimientos que seguirán para operar su vehículo de comida; el seguir estos procedimientos les ayudará a conducir sus operaciones de alimentos de forma segura.

El tipo de vehículo y su equipo para preparar alimentos determinan el tipo de operaciones que se autorizan bajo su permiso de salud. En este documento discutiremos los diferentes tipos de instalaciones móviles de alimentos y los requisitos con los que debe cumplir para mantener su permiso de salud. También le daremos la información necesaria para incorporar con éxito las prácticas de seguridad en los alimentos en sus operaciones.

Índice General

<u>Sección</u>	<u>Página</u>
Factores de Riesgo en los Alimentos y Enfermedades Transmitidas por los Alimentos	4
Cómo Interpretar el Informe de Inspección para Instalaciones Móviles de Alimentos	5
Qué Significa su Calificación y Cómo Cumplir con el Requisito de Notificar al Público	6
Demonstración de Conocimientos del Empleado	7
Salud e Higiene del Empleado	8
Relación Entre el Tiempo y la Temperatura	9
Protección de Alimentos en Contra de la Contaminación / Alimentos de Fuente Aprobada	11
Fuente de Agua Potable y Manejo Desechos Líquidos	14
El Control de los Insectos y Roedores	15
Instalaciones / Equipo / Utensilios	15
Cumplimiento con las Leyes y Reglamentos	17
Ejecución de Leyes	20
Unidad Móvil de Alimentos: Operaciones	21
Unidad Móvil de Alimentos: Información	22
División de Alimentos y Viviendas (FHD) Ubicación de Oficinas y Contactos	23

Factores de Riesgo en los Alimentos
Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Para proteger a la salud de los residentes y visitantes del Condado de San Diego, los Especialistas Registrados en Salud Ambiental de FHD regularmente inspeccionan las instalaciones de negocios de alimentos al menudeo en todo el condado. El programa de Seguridad en los Alimentos de FHD se enfoca en la prevención de los factores de riesgo que han sido identificados por el Centro para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en Inglés como causantes de las enfermedades transmitidas por alimentos, y también se enfoca en reducir la incidencia de las violaciones más comunes que se encuentran durante las inspecciones. Estas violaciones comunes también pueden aumentar las enfermedades transmitidas por los alimentos. Ambos, los factores de riesgo y las cinco violaciones principales, están relacionados con la conducta de los empleados y sus prácticas en la preparación de alimentos.

Centro para el Control de Enfermedades 5 Factores de Riesgo Importantes	División de Alimentos y Vivienda Las 5 Violaciones Superiores
1. Mantener los Alimentos a Temperaturas Inadecuadas	1. Mantener los Alimentos a Temperaturas Inadecuadas
2. Mala Higiene Personal	2. El Equipo para Lavarse las Manos es no está accesible o es inadecuado
3. Inadecuada Cocción de los Alimentos	3. Falta de Capacitación sobre la Seguridad en los Alimentos Manipulación de Alimentos
4. Contaminación del Equipo	4. Contaminación de superficies en contacto con alimentos
5. Alimentos de Fuente No Aprobada	5. Falta de agua caliente y fría

Durante las inspecciones, los Especialistas FHD se enfocan en los cinco factores principales de riesgo y en las 5 violaciones más comunes en las instalaciones móviles de comida, para ayudar a sus operadores a identificar áreas donde existen factores que pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. La clave para tener una operación que funcione con Seguridad en los Alimentos, es la Supervisión y Control de estos factores de riesgo. Los Operadores de las unidades móviles de comida pueden mejorar la seguridad de sus operaciones teniendo por escrito los procedimientos de limpieza, sanidad y mantenimiento; capacitando a sus empleados en estos procedimientos; y activamente implementando esos procedimientos en sus operaciones diarias.

Los Especialistas de Salud Ambiental utilizarán un informe de inspección que ha sido diseñado especialmente para evaluar su establecimiento móvil de alimentos. Los puntos asignados a las violaciones que se observan durante la inspección se basan en los factores que presentan riesgos para la salud en el manejo de alimentos. Al finalizar la inspección, el Especialista de Salud Ambiental:

1. Discutirá con el operador los resultados de la inspección de su unidad móvil de comida.
2. Explicará cuáles violaciones presentan un riesgo mayor de enfermedades causadas por alimentos y asesorará al operador, describiendo lo que debe hacer para corregir las violaciones y prevenir que ocurran de nuevo.
3. Emitirá un reporte de la inspección y, para aquellas inspecciones móviles con permisos para preparación completa o limitada de alimentos, basado en las violaciones que haya encontrado, calculará su puntuación y otorgará una tarjeta de calificación que debe exhibirse en el vehículo.

El Departamento de Salud Ambiental tiene una larga historia de colaboración con los operadores de los establecimientos de comida que inspecciona, utilizando el enfoque educativo para comunicarse durante las inspecciones. Los Especialistas en Salud Ambiental trabajan con los operadores para ayudarles a que cumplan con los requisitos de su permiso, y proporcionan un informe de inspección antes de terminar su visita. El informe detalla las violaciones y señala las medidas necesarias para corregirlas, para que el establecimiento se mantenga en conformidad con la Ley Estatal y el Código del Condado.

Este manual ofrece una explicación de las principales secciones del Informe de Inspección para una Unidad Móvil de Alimentos y es un gran recurso para los operadores. Usted puede utilizar esta guía para ayudarle a cumplir con los requisitos del permiso de salud aplicables en sus operaciones. Los siguientes requisitos de seguridad en los alimentos se describen en el informe de inspección:

- Demostración de Conocimiento del Empleado
- Higiene y Salud del Empleado
- Relación Entre el Tiempo y la Temperatura
- Protección de la Contaminación
- Alimentos de Fuente Aprobada
- Agua Potable / Agua Caliente
- Eliminación de los Desechos Líquidos
- Instalaciones/Equipo/Utensilios
- Restricción de Insectos y Roedores
- Operaciones
- Cumplimiento y Ejecución de Leyes

Entendiendo el Informe de Inspección Unidad Móvil de Alimentos

Las unidades móviles con permisos para la preparación completa o limitada de alimentos recibirán una tarjeta de calificación que reflejará los resultados de su inspección. Cada unidad inicia la inspección con 100 puntos, y cuando se observan violaciones, se deducen puntos por cada violación. La tarjeta de calificación se determina de acuerdo al número de puntos que la unidad obtiene durante su inspección, tal como se describe a continuación:



Calificación A: 90 a 100 puntos – Cumplimiento Satisfactorio

La unidad cumple satisfactoriamente con los requisitos del Permiso de Salud. El Especialista agregará a la sección de comentarios en el reporte de inspección, instrucciones que puedan ayudarle a mejorar sus operaciones.

Calificación B: 80 a 89 puntos – Necesita Mejorar sus Operaciones

La unidad necesita mejorar sus operaciones, ya sea en sus procedimientos de operación, equipo y/o hacer correcciones a deficiencias estructurales. Si recibe un grado B, también se le emitirá una noticia de violaciones, que describirá las violaciones y como corregirlas.

Calificación C: menos de 80 puntos – No pasó la Inspección

La unidad requiere grandes cambios o mejoras. Si recibe un grado C, también se le emitirá una noticia de violaciones, que describirá las violaciones y como corregirlas.

Su vehículo deberá tener la Tarjeta de Calificación visible al público durante todas las horas de operación. Las inspecciones móviles que operen sin su Tarjeta de Calificación visible al público, pueden ser sujetas a otros recursos

administrativos o acciones legales.

Los operadores de una unidad móvil de alimentos deben de poner un anuncio en su vehículo que diga que los clientes pueden pedir y ver una copia del reporte de inspección más reciente.

Inspección de Re-Calificación

Una unidad móvil de alimentos que reciba una calificación de “B” o “C” debe recobrar su calificación de “A” durante los siguientes 30 días. Si el operador no recupera su calificación de “A” dentro de los siguientes 30 días, su permiso puede ser suspendido, revocado o su unidad puede ser cerrada de inmediato. Todas las re inspecciones están sujetas a una tarifa/cuota de re inspección. Dependiendo del tipo de violación que haya causado la baja calificación, a algunos operadores se les puede pedir que rectifiquen en menos 30 días, la deficiencia encontrada durante la inspección.

Durante la inspección, cuando se observe un peligro inminente par la salud que no se pueda corregir de inmediato, se ordenará que la unidad móvil de alimentos cierre hasta que pueda corregir el riesgo; su Permiso de Salud será temporalmente suspendido hasta que se corrija la violación.

Demostración de Conocimiento Sobre Seguridad en los Alimentos

El conocimiento es la base de las prácticas de seguridad en los alimentos. El Condado de San Diego requiere que todos los trabajadores de los negocios de comida que manejen alimentos o utensilios, completen una capacitación acerca de la seguridad en los alimentos. Esta capacitación les proporciona un entendimiento básico de las prácticas de seguridad en los alimentos. Enseguida vea la descripción de la capacitación que se requiere para los empleados del servicio de alimentos.

A. Certificación de Seguridad en los Alimentos

Todos los establecimientos de comida que manejen alimentos potencialmente peligrosos no empacutados, deben tener una Persona a Cargo que haya pasado un examen aprobado de Certificación de Seguridad en los Alimentos.

Esta Certificación:

- Es válida por cinco años
- Debe mantenerse en la Unidad Móvil de Comida
- Puede utilizarse **en una sola** unidad móvil de alimentos
- Cumple y excede los requisitos de la prueba para los servicio de alimentos



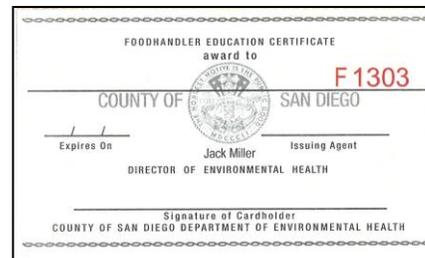
empleados del

B. Tarjetas/Pruebas para Empleados del Servicio de Alimentos

En el Condado de San Diego todas las personas que preparen o sirvan alimentos, laven platos, o de cualquier forma toquen los utensilios o comida que no esté empacada, deben poseer una tarjeta para Empleados del Servicio de Alimentos que esté vigente y haya sido expedida por una escuela autorizada por el Condado de San Diego para dar esa capacitación. Otra opción para los empleados es tomar y pasar el Examen del Condado de San Diego, administrado por el Dueño o un empleado de su lugar de trabajo, siempre y cuando ellos posean una Certificación de Seguridad en los Alimentos que esté vigente.

En resumen, las tarjetas/pruebas para Empleados de Alimentos:

- Son válidas por tres años
- Deben mantenerse en la Unidad Móvil
- Pueden obtenerse al:
 1. Completar la clase de 3-horas y pasar el examen administrado al final de la clase.
 2. Pasar el examen de Empleado de Servicio de Alimentos del Condado.



C. Recursos Adicionales

Una lista de proveedores aprobados en la capacitación para Empleados del Servicio de Alimentos y la Certificación en Seguridad en los Alimentos pueden obtenerse en:

- La página web de FHD: <http://www.sdcountyfoodhandlers.org>
- La Línea Telefónica de Información de FHD:
 - Para información en Inglés llame al (858) 505-6654
 - Para información en Español llame al (858) 505-6652

A. Salud del Empleado

Los empleados enfermos pueden ser la causa de enfermedades transmitidas por los alimentos. Los empleados del servicio alimentos deben notificar a la Persona Encargada cuando experimenten síntomas tales como:

- **Diarrea**
- **Fiebre**
- **Vómito**
- **Ictericia (ojos o piel amarillos)**
- **Dolor de Garganta con Fiebre**
- **Lesiones (una cortada o una llaga abierta)**

La Persona Encargada debe tomar las medidas apropiadas para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos y notificar a FHD. Cuando la Persona Encargada se entere que uno de sus empleados ha sido diagnosticado con una enfermedad reportable, debe llamar inmediatamente a la Línea de Información sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos al (858) 505-6814.

B. Prohibido Fumar

Está prohibido que los empleados del servicio de alimentos fumen en la cocina o en cualquier otra área donde se manejen o almacenen alimentos o utensilios. Coloque en el área de la cocina un letrero que diga: **Prohibido Fumar**.



C. Lavado de Manos/Buena Higiene

Los empleados deben lavarse cuidadosamente las manos y los brazos en lavamanos. Deben lavarse las manos frotándolas vigorosamente con agua tibia y jabón por lo menos durante 20 segundos.

Lávese las Manos:

- Antes de volver a trabajar
- Antes de ponerse un par de guantes nuevos
- Antes de manipular alimentos, equipo, o utensilios, y al cambiar de tareas
- Después de manipular alimentos crudos o no cocinados apropiadamente
- Después de usar el baño
- Después de descansar y antes de volver al trabajo
- Después de comer o fumar
- Después de estornudar, toser, o sonarse la nariz
- Después de cualquier posible contaminación



Requisitos de Lavamanos en una Unidad Móvil de Alimentos

- **Dimensiones:** Mínimo de 9x9 pulgadas, con una profundidad de 5 pulgadas
- **Accesible:** Fácilmente accesible por todos los empleados del servicio de alimentos
- **Agua:** Agua caliente de por lo menos 100°F, proporcionada por un calentador de agua conectado al suministro de agua potable
- **Proporcionar:** Jabón de manos y toallas de papel en dispensadores permanentemente montados en la pared
- **Ubicación:** Separado del fregadero de platos por un espacio de 24 pulgadas o por salpicaduras de metal con una altura de 6 pulgadas

Copyright © International Association for Food Protection

Relación Entre la Temperatura y el Tiempo

Las bacterias que causan intoxicaciones por alimentos crecen y se multiplican a niveles peligrosos en la comida se deja en la **zona de peligro** durante el tiempo suficiente. La **zona de peligro** se encuentra entre los 41°F y los 135°F.

A. Alimentos Potencialmente Peligrosos (PHF por sus siglas en Inglés)

Los alimentos potencialmente peligrosos (PHF) son aquellos que requieren control de tiempo o temperatura para limitar el crecimiento de las bacterias dañinas que causan enfermedades y pueden formar toxinas. Ejemplos de PHF son las carnes, aves, mariscos y huevos crudos, así como los vegetales cocidos, el ajo en aceite, los melones y los tomates rebanados. Los PHF deben mantenerse fríos a una temperatura menor a los 41°F, o si están cocidos, a una temperatura mayor a los 135°F, para mantenerlos fuera de la **zona de peligro**.

Las unidades móviles de alimentos deben contar con refrigeración mecánica en el interior del vehículo para poder mantener fríos los alimentos potencialmente peligrosos. Los operadores deben seguir las siguientes condiciones:

- Mantener siempre las comidas frías a temperaturas de 41°F o menos, con la excepción de los huevos crudos intactos (en su cascarón), los contenedores cerrados de leche y los productos lácteos pasteurizados que pueden almacenarse entre los 41°F y 45°F.
- **Preparación completa de comida (full prep):** Unidades con permiso para preparación completa de comida deben mantener las comidas calientes a más de 135°F. Las tablas de vapor y cualquier otro equipo utilizado para mantener caliente los alimentos potencialmente peligrosos preparados en la unidad móvil deben mantenerse por encima de 135°F.
- **Preparación limitada de alimentos (limited prep):** Estas unidades sólo están autorizadas para preparar y vender la comida inmediatamente después de prepararla. No se permite que almacenen comida en las tablas de vapor o cualquier otro equipo para mantener la comida caliente.
- Destruir al final del día laboral aquellos alimentos potencialmente peligrosos que se mantengan calientes a 135°F o más.
- Devolver y almacenar todos los alimentos fríos potencialmente peligrosos a la bodega de abarrotes (comisaría) o destruirlos al final del día laboral.
- Proporcionar un termómetro preciso para cada refrigerador y colocarlo en la parte menos fría del refrigerador.
- Preparar los alimentos rápidamente en pequeñas cantidades para minimizar el tiempo que pasan a temperatura ambiental.
- Utilizar un registro de la temperatura para asegurarse de que todo el equipo funcione correctamente.

B. Termómetros de Punta / Termómetros Termopar

Los termómetros de punta o termopar se requieren para verificar la temperatura interna de los alimentos mientras se calientan, antes de servirlos, mientras se mantienen calientes y cuando se almacenan en unidades de refrigeración; también son necesarios para el control de la temperatura del agua. Se pueden adquirir en los almacenes que venden equipo para restaurantes.

- Un termómetro de punta o termómetro termopar debe de estar siempre a la mano para medir con precisión la temperatura interna de los alimentos, incluyendo las temperaturas de piezas delgadas de carne, tales como las hamburguesas y los filetes de pescado.
- Asegurarse de que si sus termómetros para alimentos están marcados sólo en grados Fahrenheit, éstos tengan una precisión de $\pm 2^\circ\text{F}$ en el rango de temperatura a la que se utilizarán.



C. Procedimiento Adecuado para el Recalentamiento y para Mantener la Comida Caliente

Sólo las unidades móviles autorizadas para hacer preparación completa de comida pueden recalentar y mantener alimentos calientes para la venta. Los alimentos que han sido preparados y precocinados en una cocina aprobada deberán recalentarse rápidamente a una temperatura interna mínima de 165°F en una unidad de cocción. Debe asegurarse de:

- No utilizar mesas de vapor u otras unidades para mantener la comida caliente para recalentar o cocinar.
- No utilizar el equipo en la instalación móvil para enfriar alimentos cocinados que sean potencialmente peligrosos.

Una unidad móvil de alimentos con permiso para preparar alimentos **deberá** destruir al final del día todos los alimentos que hayan sido mantenidos a una temperatura de 135°F o más.

D. Temperaturas de Cocción

Todos los alimentos preparados en la instalación móvil de alimentos que sean de carne cruda, parcialmente cocida, o de aves de corral deberán cocinarse completamente antes de servir.



Asegúrese de:

- Utilizar un termómetro de punta para verificación interna de los alimentos al recalentarlos o cocinarlos.
- Siempre limpiar y desinfectar termómetros antes y después de cada uso.
- Usar la temperatura de cocción requerida para matar las bacterias en los alimentos crudos y cocidos.
- Notificar a los clientes verbalmente o por escrito, si usted sirve alimentos potencialmente peligrosos que estén crudos o cocinados sólo a medias.

Tipo de Alimento	Temperaturas Internas Requeridas
Frutas y verduras cocidas para mantenerse calientes	135°F
Piezas individuales de carne: carne de res, ternera, borrego, animales de caza, y cerdo	145°F por 15 segundos
Carnes conminutas, tales como las hamburguesas; huevos crudos fuera del cascarón para cocinarlos más adelante	158°F
Pollo, pato, pavo; pescado relleno, carne o aves de corral	165°F/15 segundos
Asados (carne de res, cerdo y jamón) especifica en el Código de Alimentos al Menudeo de California, Sección	130°F o*

* la temperatura que se especifica en el Código de Alimentos al Menudeo de California, Sec. 114004

E. Descongelación Adecuada

Mantenga los alimentos congelados dentro del congelador hasta que esté listo para prepararlos. Los alimentos congelados, una vez descongelados, no se pueden volver a congelar. Hay cuatro opciones para descongelar con seguridad los productos alimenticios congelados:

1. Adentro del refrigerador, a 41°F o menos.
2. Bajo agua limpia corriente, a una temperatura de 70°F o menos, bajo supervisión constante (este método es práctico para las instalaciones móviles de alimentos porque gasta mucha agua).
3. Como parte del procedimiento de cocción. Los alimentos deben alcanzar la temperatura mínima de cocción interna requerida durante preparación.
4. En un horno de microondas, si el alimento será cocinado inmediatamente después de la descongelación.

Las unidades móviles de comida están limitadas en el uso de algunas de las técnicas de descongelación debido a su capacidad de agua y el reducido espacio en el interior de la unidad. Siga los procedimientos operacionales aprobados para reducir la manipulación inadecuada de los alimentos. La descongelación no está permitida en instalaciones móviles de alimentos que han sido aprobados solamente para la preparación limitada de alimentos.

Protección de los Alimentos en Contra de la Contaminación Alimentos de Fuente Aprobada

Para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, es muy importante asegurarse de obtener los alimentos de una fuente aprobada y de que estén protegidos de la contaminación. Hay factores que han sido documentados como los causantes de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos; factores tales como utilizar superficies sucias para poner la comida, restos de comida y acumulación de bacterias (biofilm) en la superficies de utensilios y equipo que no han sido limpiados o desinfectados adecuadamente. Al usar superficies, utensilios o equipo contaminados, las bacterias que los contaminan se pasan hacia los alimentos y producen enfermedades.

A. Equipos de Lavado y Desinfección Manual de Equipo y Utensilios

Los utensilios y el equipo de cocina deben lavarse y desinfectarse adecuadamente en un lavadero aprobado que tenga un mínimo de tres (3) compartimentos y tablas de drenaje integrales en ambos extremos. Este tipo de lavadero debe instalarse en una unidad móvil que prepare alimentos. Los compartimentos del fregadero deben ser lo suficientemente grandes como para acomodar la limpieza del utensilio mas grande que se use para preparar comida en la unidad móvil. Las dimensiones mínimas de el fregadero son (en pulgadas) 10" x 14" o 12" x 12" y con una profundidad de por lo menos 10".

Procedimiento Adecuado para Lavado y Desinfección:

Remueva la grasa y las partículas de alimentos de los utensilios antes de lavarlos/desinfectarlos en el fregadero de tres compartimentos. Siga el siguiente procedimiento:

1. **LAVE** los utensilios en el primer compartimento que contenga una solución de detergente y agua caliente. La solución de lavado debe mantenerse a 100°F o a la temperatura especificada en las instrucciones para el uso apropiado del detergente.
2. **ENJUAGUE** con agua limpia los utensilios en segundo compartimento. Rellene el compartimento de agua si se enfría o se pone turbia.
3. **DESINFECTE** los utensilios en el último compartimento con la solución de desinfectante usando uno de los siguientes métodos:
 - Contacto con una solución de 100 ppm cloro disponible durante 30 segundos.
 - Contacto con un solución de 25 ppm yodo disponible por un minuto.
 - Contacto con una solución de 200 ppm amonio cuaternario por un minuto.

Use las cintas (tiritas) de prueba para asegurarse que la concentración del desinfectante en el tercer compartimiento sea la correcta.

4. **SEQUE AL AIRE** los utensilios en el tablero de drenaje al extremo limpio del fregadero.

B. Fuentes Aprobadas

Todos los almacenes mayoristas y distribuidores en el Condado de San Diego deben tener un Permiso de Salud válido expedido por DEH. Al comprar los ingredientes para la comida que se preparará en su instalación móvil de alimentos, recuerde que:

- Todos los alimentos deben provenir de una Fuente Aprobada.
- Debe mantener documentación que compruebe que compro de una fuente aprobada (puede usar la factura de compra).
- Los alimentos no se deben preparar ni almacenar en una casa particular.
- Los alimentos sólo se pueden adquirir de un distribuidor legítimo que está permitido, autorizado o registrado con una agencia reguladora de alimentos. La carne cruda o procesada y los productos de aves de corral deberán tener el sello de aprobación del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en Inglés).
- Solamente compre quesos (ya sean frescos o secos) que estén debidamente etiquetados y que provengan de mercados, almacenes o distribuidores autorizados.



C. Requisitos de Etiquetas para los Mariscos de Concha

Los mariscos se definen como la porción comestible de las ostras frescas o congeladas, mejillones, almejas y vieiras (callo de hacha) excepto cuando el producto consiste solamente del aductor desconchado. Las etiquetas de certificación/registro de mariscos de concha deben conservarse por lo menos por 90 días después de venderlos. Los establecimientos que vendan, sirvan o regalen ostras crudas cosechadas en los estados de la Costa del Golfo (Luisiana, Florida, Texas, Alabama y Mississippi) deben cumplir con los reglamentos de California que incluyen lo siguiente:

- Los mariscos deben tener ETIQUETAS adecuadas de certificación y las etiquetas deben estar completas. Los mariscos que se almacenen sin etiquetas pueden ser confiscados
- La ETIQUETAS de los mariscos se deben mantener con el marisco de concha hasta que se venda todo.
- Las ETIQUETAS de mariscos deben mantenerse en la unidad móvil de alimentos por lo menos durante 90 días después de su venta y estar disponibles para revisarlos. Los unidades móviles de comida deben cumplir con la siguiente prohibición de temporada y con los requisitos de advertencia para la venta de ostras crudas del Golfo:
 - **De Noviembre a Marzo** – Poner a disposición de los consumidores para que lo lean antes de ordenar la comida, el anuncio de ADVERTENCIA con información acerca del riesgo para la salud de quien consuma OSTRAS CRUDAS del GOLFO. Puede obtener una muestra del anuncio de advertencia en: http://www.sdcounty.ca.gov/deh/food/pdf/publications_oystersigns.pdf
 - **De Abril a Octubre** – Se prohíbe servir Ostras del Golfo crudas que no hayan sido tratadas.

D. Presentación y Entrega de Alimentos

- Se prohíbe almacenar, preparar, muestrear o servir alimentos fuera de una instalación móvil de alimentos.
- Los condimentos y salsas para el público se deben dispensar de recipientes o contenedores que esté protegidos de la contaminación.

E. Descomposición/Contaminación/Adulteración

- Inspeccione los alimentos para detectar signos de descomposición, contenedores dañados o productos derramados.
- También busque señales de contaminación, como partículas en el hielo, insectos en los granos, hormigas en el azúcar y excremento de ratones en la harina.
- **Evite la Contaminación Cruzada**. La contaminación cruzada se produce cuando las bacterias dañinas se mueven de un alimento a otro. Esto puede ocurrir por medio de artículos usados para preparación de

alimentos, como las tablas de cortar o cuchillos que no hayan sido bien lavados y desinfectados; también puede ocurrir al descongelar o almacenar carnes y aves crudas encima de otros alimentos.

- Lávese las manos con frecuencia al manipular los alimentos, para evitar la contaminación cruzada, especialmente después de tocar alimentos crudos o utensilios sucios, tales como cuchillos que hayan sido usados para cortar pollo crudo.
- Minimice el contacto de sus manos sin guantes o brazos con los alimentos no envasados. Utilice palas, tenedores, pinzas, envoltorios, guantes u otros implementos para ensamblar o servir los alimentos.

F. Almacenamiento de Alimentos

- Siempre guarde los alimentos preparados o listos para comerse de tal manera que se evite la contaminación; por ejemplo, siempre guarde las verduras arriba de la carne, pollo y pescado. Nunca al revés, porque puede contaminar las verduras.
- Guarde toda la comida de tal manera que esté protegida del agua de condensación, aerosoles, bichos, el jugo de otros productos, o cualquier otro tipo de contaminación.
- Asegúrese de que las bodegas de abarrotes (comisarias) o unidades de apoyo tengan suficiente espacio de almacenamiento para todos los alimentos de su instalación móvil.
- Guarde la ropa y otros artículos personales en un área separada o en un cajón alejado de la comida.
- Etiquete todos los productos químicos y productos de limpieza; asegúrese de almacenarlos en un lugar separado de los alimentos, utensilios, materiales de envase y superficies que estén en contacto con alimentos.



G. Etiquetado

Los alimentos pre-ensados deben etiquetarse de acuerdo con la Ley Sherman de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos; cualquier alimento que no tenga etiqueta o le falte información, se considera mal etiquetado. Todos los alimentos pre-ensados deben etiquetarse en Inglés con lo siguiente:

- Nombre común del alimento.
- Nombre y dirección del fabricante o distribuidor.
- Cantidad neta – por peso o conteo.
- Lista de ingredientes en orden descendiente de contenido por peso.
- Información nutricional (si se requiere).



Fuente de Agua Potable y Manejo de los Desechos Líquidos

Las unidades móviles de alimentos deben tener agua corriente caliente y fría bajo presión, que esté disponible en todo momento para todos los fregaderos. Las instalaciones móviles de alimentos deben cerrar sus operaciones si no tiene agua potable. Durante el funcionamiento de la unidad móvil, deberá asegurarse de que:

- El agua caliente se mantenga a una temperatura mínima de 120°F.
- Los tanques de agua y las tuberías estén hechas con materiales de grado alimenticio aprobado por una organización de pruebas acreditado por ANSI para agua potable.
- Los tanques de agua se limpien, laven y desinfecten con la frecuencia necesaria.
- Las tuberías se mantengan en buen estado y sin fugas.



Capacidad Mínima Requerida para los Tanques de Agua Potable y Aguas Residuales

Tipo de Tanque	Uso del Agua	Tamaño del Tanque Requerido para:		
		Alimentos No Potencialmente Peligrosos	Preparación Limitada de Alimentos	Unidad de Alimentos Móvil Ocupada
Tanque de Agua Potable	Lavamanos	5 Galones	5 Galones	5 Galones
	Fregadero para lavar utensilios	No Aplicable	15 Galones	25 Galones
Requisito Total del Tanque de Agua Potable		5 Galones	20 Galones	30 Galones
Tanque de Aguas Residuales	Lavamanos	7.5 Galones	7.5 Galones	7.5 Galones
	Fregadero para lavar utensilios	No Aplicable	22.5 Galones	37.5 Galones
Requisito Total del Tanque de Aguas Residuales		7.5 Galones	30 Galones	45 Galones

En ciertas circunstancias, su uso de agua puede exceder la capacidad del tanque de aguas residuales. Proporcione un tanque adicional de aguas residuales que tenga por lo menos el volumen equivalente a un tercio de la capacidad de la caja de hielo, para capturar el agua que produzca el deshielo.

Eliminación de Desechos Líquidos

Todos los tanques y tuberías deben mantenerse siempre en buen estado.

- Los desechos líquidos que salgan del equipo, incluyendo mesas de vapor, máquinas de hielo y refrigeradores, deben drenar adecuadamente hacia los tanques de aguas residuales. No se deben utilizar cubetas o sartenes para capturar el agua de desecho/aguas residuales.
- Las líneas de tubería para las aguas residuales deben mantenerse en buen estado y sin fugas. Los fregaderos deben drenar sin obstrucciones.
- La instalación de plomería debe contar con controles para prevenir conexiones cruzadas, o tener dispositivos de prevención en buen estado.
- Los tanques deben estar ventilados apropiadamente para que fluya el agua.
- Los tanques desmontables deben etiquetarse con las palabras “potable” o “desechos” para evitar confusiones.
- El operador debe tener procedimientos de operación escritos para limpiar y desinfectar los tanques de agua potable y tanques de aguas residuales.

- Los tanques de aguas residuales que se sobrellenen/rebasen, deben arreglarse de inmediato. La unidad móvil de alimentos no debe operar hasta que la tubería sea reemplazada y todas las superficies se hayan limpiado y desinfectado.
- Las unidades móviles de alimentos deberán cerrar cuando los tanques de desecho se llenen y no puedan retener más aguas residuales.
- Los tanques de aguas residuales deben de vaciarse en lugares aprobados, no en la calle.

Control de Insectos y Roedores

La instalación móvil de alimentos debe estar libre de cucarachas y otros insectos tales como moscas y roedores. Para mantener sus instalaciones sin estos bichos:

- Elimine todas aberturas donde puedan entrar insectos o roedores (cierre las puertas y tape hoyos que haya en las paredes).
- Al recibir los productos, siempre inspeccione y busque daños causados por roedores o insectos.
- Sólo use pesticidas de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta.
- Mantenga los pesticidas, sustancias químicas y materiales de limpieza bien etiquetados y almacénelos lejos de los alimentos, utensilios, envases para la comida y superficies que estén en contacto con alimentos.
- **Se Prohíben Animales**– No se permiten mascotas ni animales dentro de las instalaciones móviles de alimentos.



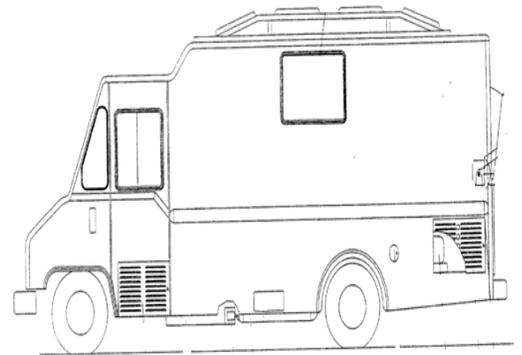
El mantener la instalación móvil de alimentos, equipo y utensilios limpios y en buen estado ayuda a reducir la contaminación de los alimentos y mantener su unidad libre de insectos y roedores.



Instalaciones / Equipo / Utensilios

A. Requisitos del Exterior

- Todas las puertas del área de preparación de alimentos y las aberturas de servicio en su unidad móvil deben de cerrar automáticamente.
- La abertura de la ventana por donde se pasan los alimentos al cliente debe de medir un máximo de 216 pulgadas cuadradas.
- Todas las ventanas deben tener mallas protectoras con una medida de 16 cuadros por pulgada.
- El tanque de propano debe estar bien ventilado y ubicado en la parte exterior del vehículo.
- Su vehículo debe tener la siguiente información claramente escrita en un cartelón fijo en el lado del consumidor: el nombre del negocio o el operador, la ciudad, el estado y código postal.



B. Pisos, Paredes y Techos

- Todos los pisos, paredes, y techos deben estar libres de grasa, suciedad y escombros.
- Las ventanas, mallas de las ventanas, rejillas de ventilación, ventiladores, zonas alrededor de conductos y tapetes deben mantenerse siempre limpios.

C. Requisitos de Altura y Espacio Libre en el Pasillo



Una instalación móvil de alimentos debe tener una altura de por lo menos 74 pulgadas, medidas del piso al techo. El espacio libre en el pasillo debe de medir un mínimo de 30 pulgadas.

D. Requisitos de Seguridad Contra Incendios

- Extinguidor de índice 10BC disponible y que sea inspeccionado anualmente por el Departamento de Bomberos.
- Botiquín de Emergencias disponible y almacenado en un lugar conveniente y lejos de comida.
- Segunda salida de emergencia accesible con medidas mínimas de 24 por 36 pulgadas.
- Máquinas de café, freidoras, mesas de vapor y equipos similares con tapas de cierre positivo; equipadas con mecanismo de cierre seguro para evitar el derrame excesivo de líquidos calientes en el interior de la instalación en caso de una parada repentina, colisión o vuelco.



E. Requisitos de Luz y Ventilación

- Proporcione iluminación adecuada en toda la unidad móvil.
- Todos los focos deben estar protegidos, recubiertos o ser resistentes a los golpes en las zonas donde estén expuestos a los alimentos, equipo, utensilios, toallas, artículos de un solo servicio, envueltos o desenvueltos.
- Proporcione equipo de ventilación de escape, ventiladores, deflectores de grasa, sistemas de extinción y rejillas de ventilación; manténgalos limpios y en buen estado.
- La ventilación mecánica en las unidades con equipos de cocina deben de cumplir con todos los requisitos del Código Uniforme Mecánico.

F. Equipo y Utensilios

- Todo el equipo Nuevo y el reemplazado y utensilios deben haber sido certificados o de clasificación de sanidad por un programa de certificación American National Standards Institute (ANSI).
- Los utensilios y otros objetos deben estar limpios y libres de residuos de grasa, lápiz labial, mugre y comida después del lavado. Utensilios dañados y desgastados deberán desecharse. Los platos deben estar libres de rajaduras y astillas.
- Superficies de utensilios en contacto con alimentos, tales como tablas de cortar, que están sujetas a los arañazos deberán ser lijadas cuando no son fáciles de limpiar o desecharse si no pueden ser lijadas.

Cumplimiento con las Leyes y Reglamentos

- Todas las superficies de contacto deben limpiarse con frecuencia para evitar la acumulación de polvo, suciedad, residuos de alimentos u otros desechos.
- Toallas de Multiuso deben ser almacenadas en un balde marcado “desinfectante” con solución de desinfectante aprobado.
- Toallas de Multiuso u otros trapos sucios deben ser almacenados en contenedores designados que estén localizados lejos de la preparación de alimentos y en las áreas de almacenamiento de la bodega de abarrotes (comisaria).

G. Basura

- Todos los desperdicios de alimentos y basura deben ser desechados en bolsas desechables que sean impermeable y estén contenidas en un recipiente a prueba de fugas con tapas bien ajustadas.
- La basura y los desperdicios de alimentos deben ser desechados de manera sanitaria tan frecuentemente como sea necesario para evitar mal olor, bichos y ratones.

H. Requisitos de Permisos y Letreros deben ser claramente visibles.

- La calcomanía de permiso de salud debe colocarse en un lugar visible.
- El lavamanos debe tener un rótulo o cartel claramente visible, que recuerde a los empleados de alimentos que se laven las manos.
- Las Instalaciones móviles de alimentos calificadas deberán publicar su tarjeta de calificación en un lugar visible al público durante las horas de operación. La tarjeta de calificación no deber ser cubierta con letreros o anuncios de publicidad.
- El operador de la unidad móvil debe consultar con otras agencias locales y estatales acerca de otros permisos que puedan ser necesarios en el área donde operará su negocio.
- **Insignia del Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario (HCD por sus siglas en Inglés):**



Requerida para las unidades de comida móvil que pueden ser habitadas y tengan corriente eléctrica de 110 voltios, plomería, equipo de gas, un generador mecánico o un compresor. La unidad móvil debe de pasar una inspección. Para más información, llame al (951) 782-4420.

A. Bodega de Abarrotes (Comisaria) Requerida

Todas las unidades de comida móvil deben funcionar en conjunto con una bodega de abarrotes que esté aprobada por todas las agencias autorizadas.

Antes y después de conducir sus operaciones, las instalaciones móviles de alimentos deben ser almacenadas en una comisaría (bodega de abarrotes) o en otro lugar aprobado para que estén protegidas en contra de condiciones insalubres y puedan limpiarse, recibir servicio, llenar los tanques de agua limpia y tirar las aguas residuales. Las unidades móviles deben limpiarse y recibir servicio por lo menos una vez durante un día de operación.

Una bodega de abarrotes debe tener un Permiso de Salud válido y proporcionar los siguientes servicios para todas las instalaciones móviles de alimentos que hayan contratado sus servicios:

- **Áreas de preparación para cocinar y/o envasar alimentos:** Debe tener áreas en donde los operadores puedan cocinar alimentos para la venta o preparar alimentos para cocinar en su unidad, dependiendo de las actividades autorizadas por su permiso de salud.

- **Refrigeración:** Espacio de refrigeración adecuado para satisfacer las necesidades de almacenamiento en frío para los todas las instalaciones móviles usan sus servicio.
- **Almacén en seco:** Espacio adecuado para que todas las unidades puedan almacenar alimentos secos (no requieren refrigeración).
- **Fregadero de tres compartimientos:** El fregadero siempre debe tener agua corriente fría y caliente (a una temperatura de por lo menos 120°F).
- **Electricidad:** Suficientes tomas de corriente para que todas las unidades puedan conectar su refrigerador o congelador.
- **Agua:** suficientes llaves de agua con dispositivos de prevención de contraflujo para todas las unidades que utilizan sus instalaciones.
- **Drenaje:** Un área aprobada para la descarga de aguas negras que tenga con un interceptor de grasa que esté permitido por el Departamento de Aguas Residuales.
- **Recipiente para grasa:** Para que las unidades puedan tirar la grasa generada por el equipo de freír (cuando sea necesario).
- **Contenedor de basura:** Debe tener tapas apropiadas y en buen estado.
- **Espacios de Estacionamiento:** Debe numerar los espacios para cada una de las instalaciones móviles de alimentos que se almacenan en la comisaría.
- **Área de servicio:** Donde se pueda hacerla limpieza del vehículo o carrito.

Las comisarías o bodegas de abarrotes tienen una designación especial para los servicios específico servicios que pueden proporcionar para las unidades móviles de alimentos. El Departamento de Salud Ambiental debe aprobar las comisarías para las unidades móviles de alimentos. Las unidades móviles deben obtener aprobación por escrito antes de cambiar comisarías.

B. Instalaciones Sanitarias (baños)

Una unidad móvil de alimentos que opera en un lugar aprobado por más de 60 minutos debe tener acceso a sanitarios que estén situados a no más de 200 pies de la unidad. El cuarto de aseo debe ser completamente cerrado y provisto de una puerta de ajuste hermético que cierre automáticamente. La instalación sanitaria debe de:

- Estar limpia, en buen estado y estar ubicada en un área comercial.
- Tener lavadero de manos que siempre tenga dispensadores con jabón de manos líquido o en polvo y toallas de papel en dispensadores fijos.
- Papel higiénico disponible en dispensadores adecuados.

Una instalación móvil de alimentos que opere en un lugar fijo debe obtener aprobación escrita del Departamento de Salud Ambiental para el uso de las instalaciones sanitarias que propone utilizar. Un sanitario portátil no está aprobado como un sanitario para instalaciones móviles de alimentos.

C. Procedimientos de Operación de Rutina para Instalaciones Móviles de Alimentos Abiertas, tales como Carritos de Café y Carritos de Preparación Limitada.

Los operadores de carritos deben tener por escrito sus Procedimientos de Rutina para Operación que indiquen como van a operar con medidas de seguridad en la preparación de alimentos. Los procedimientos escritos deben incluir instrucciones sobre la manera correcta de:

- Limpiar y desinfectar todo el equipo.
- Llenar el tanque de agua potable.
- Descartar las aguas residuales (agua sucia)
- Almacenar los alimentos al final del día.
- Mantenimiento de equipo.
- Limpiar el interior y exterior de la unidad móvil de alimentos.
- Eliminar la grasa usada de la freidora.
- Eliminar la basura.

Para obtener una forma que puede utilizar para documentar sus Procedimientos de Rutina para Operación, llame al (858) 505-6900 o visite la siguiente página web:

http://www.sdcounty.ca.gov/deh/food/pdf/publications_plancheckmff_opprocedures.pdf

D. Verificación de Planos

Remodelar o realizar cambios significativos en la estructura, el equipo o al proceso de los alimentos para su instalación móvil de alimentos requiere la aprobación del departamento. Los cambios típicos que requieren la aprobación del departamento son:

- Cambio de Propietario/Dueño
- Instalación de equipo Nuevo en la unidad móvil de alimentos.
- Cambio en el menú o proceso de alimentos.
- La ubicación de la instalación móvil de alimentos, si la instalación móvil de alimentos opera en un lugar fijo por más de 60 minutos.

Contacte al Especialista en Salud Ambiental (su inspector) en su área si tiene preguntas relacionadas con cambios las operaciones o remodelaciones de su unidad móvil de alimentos. Usted debe de obtener aprobación del Departamento de Salud Ambiental antes de hacer ciertos cambios en el proceso que usa para preparar los alimentos, cambios en el equipo de su unidad y remodelación del vehículo. Algunos de estos cambios requieren planos que deben ser aprobados por la Unidad de Construcción del Departamento. Llame al 858-505-6660 para recibir información importante antes de hacer cambios.

Aplicación de las Leyes y Reglamentos

A. Noticia Oficial

Se expedirá una Noticia Oficial para documentar violaciones serias que se observen durante la inspección de su vehículo por su Inspector. La notificación incluirá una lista de violaciones y le dará un tiempo específico para realizar las correcciones. Una copia del informe de inspección más reciente debe estar disponible para el público que pida revisarlo. Contacte su Especialista en Salud Ambiental si necesita alguna aclaración de estos requisitos o más información sobre cómo corregir las violaciones documentadas en su inspección.

B. Clausuras y Audiencias

Clausuras: Cuando una instalación móvil de alimentos esté operando de una manera que presenta una amenaza para la salud del público o del personal de la instalación, se ordenará que la unidad cierre hasta que pueda corregir los problemas y operar con seguridad. Ejemplos de situaciones que requieren clausura incluyen pero no se limitan a problemas con:

- **Drenaje:** La tubería está tapada y no le permite tirar el agua sucia al tanque o el agua sucia se tira a la calle o algún otro lugar inapropiado.
- **Agua:** El agua caliente o fría a presión no está disponible.
- **Refrigeración:** Cuando se encuentren alimentos potencialmente peligrosos que no han sido refrigerados adecuadamente.
- **Infracciones:** Repetidas violaciones graves y de factores de riesgo.
- **Sanitarios:** Sanitarios con lavamanos no están disponibles a menos de 200 pies de la unidad móvil de alimento que está operando en un lugar fijo por más de 60 minutos.
- **No Comisaría:** La unidad móvil de alimentos está operando sin utilizar una bodega de abarotes/comisaría aprobada.

Cuando se clausura una instalación móvil de alimentos, ésta debe permanecer cerrada hasta que el Departamento de Salud Ambiental dé su aprobación para volver a abrir.

Audiencias: Usted puede recibir una notificación para una Audiencia para discutir problemas con la operación de su unidad como los descritos anteriormente, o para discutir una Noticia Oficial expedida durante una inspección. Las Audiencias pueden resultar en una orden para corregir violaciones a los reglamentos de salud, en la suspensión o la revocación su permiso de salud, en cuotas administrativas y/o acciones legales.



County of San Diego
Department of Environmental Health
Food and Housing Division
(858) 505-6900



CLOSED

By Order of the Department of Environmental Health

Tipos de Operaciones en una Unidad Móvil de Alimentos

A. Tipos de Operaciones de Unidades Móviles de Alimentos

1. Instalación móvil de alimentos pre-envasados o instalación móvil de frutas/vegetales enteros. La operación debe llevarse a cabo bajo una instalación móvil de alimentos o desde un solo sitio. Alimentos pre-envasados son cualquier alimento procesado y correctamente etiquetado o un producto entero, envasado o almacenados para evitar cualquier contacto humano directo con el producto/alimento. Ejemplos de estas operaciones son los camiones de productos (frutas/vegetales), helados y carritos de paletas.



2. Instalación móvil de alimentos individual operando en un solo lugar. Puede incluir por lo menos una, pero no más de cuatro unidades móviles de alimentos abiertas y sus unidades auxiliares que operan adyacentes entre sí en un solo lugar. Una instalación móvil de alimentos individual operando en un lugar fijo:

- Está limitada a frutas y vegetales, alimentos pre-envasados y alimentos de preparación limitada.
- Debe proveer un fregadero de lavado e instalaciones de lavado de manos en cada sitio de operación. El fregadero de lavado puede ser compartido por no más de cuatro instalaciones móviles de alimentos individuales operando en un solo lugar.
- El fregadero para lavado de utensilios y el lavamanos instalados en la unidad deben estar convenientemente ubicados y accesibles durante todas las horas de operación.





3. Instalación Móvil de Alimentos Ocupada

Es una instalación móvil de alimentos que está ocupada (el operador trabaja dentro de la unidad) durante las operaciones normales y está encerrada por todos lados. Toda la preparación que no sea limitada, debe hacerse dentro de la instalación móvil de alimentos ocupada.

B. Preparación Limitada de Alimentos

La Preparación Limitada de Alimentos **se limita** a una o más de las siguientes actividades:

- Calentar, freír, hornear, asar, mezclar, cocinar palomitas de maíz, o ensamblar alimentos no pre-envasados.
- Dispensar alimentos a granel que no sean bebidas potencialmente peligrosas.
- Rebanar y cortar los alimentos en una superficie caliente durante el proceso de cocción de los alimentos.
- Cocinar y sazonar a la orden.

Preparar comida abierta en un “compartimiento de alimentos” aprobado.

Toda la preparación limitada de comida abierta se debe llevar a cabo en un “compartimiento de alimentos” aprobado.



La Preparación Limitada de Alimentos **NO incluye**:

- Rebanar o cortar, a menos que se haga sobre una superficie de cocción caliente.
- Descongelar los alimentos en la unidad móvil de alimentos.
- Enfriar alimentos cocinados que sean potencialmente peligrosos.
- Moler ingredientes crudos o potencialmente peligrosos.
- Recalentar comida para mantenerla caliente y venderla después (sólo puede recalentar y vender inmediatamente).
- Lavar los alimentos
- Cocinar los alimentos potencialmente peligrosos para su uso posterior.



Para la preparación limitada de alimentos, los utensilios se deben limitar a espátulas, pinzas de cocina, palas de cocina, y/o cucharas. Ejemplos de unidades a las que se les permite hacer preparación limitada de alimentos incluye los siguientes tipos de carritos:



- Perros Calientes
- Café
- Churros
- Galletas Salada (Pretzels)
- Raspado de Hielo

Importante Información para las Unidades Móviles

El Departamento de Salud Ambiental inspecciona y otorga Permisos de Salud a las Unidades Móviles de Alimentos que cumplan con todos los requisitos del Código de Salud y Seguridad de California. El operador es responsable de obtener información sobre los requisitos adicionales en las ciudades donde planea conducir su negocio. Aquí tiene una lista de las jurisdicciones en el Condado de San Diego y el número de teléfono donde puede obtener información adicional.

JURISDICCIÓN	¿SE PERMITE?	REQUISITOS	TELÉFONO
Condado de San Diego Dept. de Planeación y Uso del Terreno	Sí se permite	Propiedad privada para uso comercial; no debe de utilizar los espacios designados para propiedad privada	(858) 565-5981
Carlsbad	Sí se permite	Sólo puede estacionar el vehículo por un 10 minutos máximo.	(760) 602-2494
Chula Vista	Sí se permite	Sólo puede estacionar el vehículo por 10 minutos máximo. Necesita una Licencia de Negocio de la Ciudad.	(619) 585-5621
Coronado	Sí se permite	Sólo permite carritos en un espacio fijo que tenga la aprobación de la Ciudad	(619) 522-7305
Del Mar	No se permite		(858) 704-3651
El Cajon	Sí se permite		(619) 441-1782
Encinitas	Sí se permite	Requiere aprobación del Departamento de Planificación y obtener Licencia de Negocio	(760) 633-2710
Escondido	Sí se permite	Sólo se permiten los unidades de comida fría	(760) 839-4659
Imperial Beach	Sí se permite	Sólo otorgan permisos temporales Requiere un Permiso Temporal de Ventas al Aire Libre y Licencia de Negocio/Permiso de Vendedor	(619) 628-2381
La Mesa	Sí se permite	Requiere una Licencia de Negocio	(619) 667-1348
Lemon Grove	Sí se permite	Requiere una Licencia de Negocio; no se pueden estacionar a menos de 50 pies de un restaurante	(619) 825-3800
National City	Sí se permite	Se Permite – Requiere Licencia de Negocio y un Permiso Anual de Venta de Comida. Escuelas: No puede operar a menos de 500 pies de las escuelas. Áreas Públicas: no pueden estacionarse por más de 10 minutos, y la siguiente parada debe estar a 300 pies de distancia. <u>Propiedad Privada</u> : sólo puede venderle al dueño de la propiedad o a sus empleados	(619) 336-4341
Oceanside	Sí se permite	A un mínimo de 500 pies alejado de un restaurante existente	(760) 435-3520
Poway	Sí se permite	Requiere un Permiso de Vendedor Ambulante	(858) 668-4600
San Diego	Sí se permite	Requiere una Licencia de Negocio	(619) 446-5000
San Marcos	Sí se permite	Requiere una Licencia de Negocio	(760) 744-1050 ext. 3204
Santee	Sí se permite	Requiere una Licencia de Negocio/Permiso de Vendedor Ambulante	(619) 258-4100 ext. 146
Solana Beach	Sí se permite	Requiere un Permiso de Vendedor Ambulante	(858) 720-2403
Vista	Sí se permite	Requiere una Licencia de Negocio; El vehículo necesita pasar una inspección de seguridad de la ciudad	(760) 639-6141

**Departamento de Salud Ambiental
División de Alimentos y Viviendas**

Ubicaciones de las Oficinas	
Oficina Principal 5500 Overland Avenue, Suite 170 San Diego, CA 92123	Oficina en el Norte del Condado 151 E. Carmel Street San Marcos, CA 92078

Información para los Clientes		
INFORMACIÓN ACERCA DE:	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
Permisos de Salud para Negocios de Alimentos	(858) 505-6666	fhdpermits@sdcounty.ca.gov
Permisos para Eventos Temporales de Alimentos	(858) 505-6809	fhdtempevents@sdcounty.ca.gov
Preguntas Técnicas	(858) 505-6900	fhdutyeh@sdcounty.ca.gov
Preguntas acerca de Manipulador de Alimentos	(858) 505-6654 Español: (858) 505-6652	fhdutyeh@sdcounty.ca.gov
Preguntas Técnicas para el Programa de Construcción	(858) 505-6659	plnchk@sdcounty.ca.gov
Programar citas con el Programa de Remodelación	(858) 505-6660	plnchk@sdcounty.ca.gov
Reportar Enfermedades Transmitidas por Alimentos	(858) 505-6814	fhdepi@sdcounty.ca.gov
Reportar Quejas Relacionadas con el Manejo de Alimentos	(858) 505-6903	fhdcomplaints@sdcounty.ca.gov