REGLAMENTO DE LA INDUSTRIA DE LA MASA Y LA TORTILLA DEL MUNICIPIO DE TENAMAXTLÁN, JALISCO.

CAPÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Las normas contenidas en el presente Reglamento son de orden público, de interés social y de observancia general en todo el municipio de Tenamaxtlán, Jalisco.

Artículo 2. El presente Reglamento tiene por objeto establecer las normas administrativas bajo las cuales procederá, en el municipio de Tenamaxtlán, Jalisco, la apertura, funcionamiento y las ubicaciones justas y equitativas de los molinos para nixtamal y tortillerías.

Artículo 3.- Para los fines y efectos del presente Reglamento, los establecimientos sujetos de éste, se clasifican en:

I. Molino para nixtamal.- Son los establecimientos en donde se procesa maíz apto para consumo humano, con el fin de elaborar y moler el nixtamal que resulta de este proceso, y así, obtener masa con fines comerciales.

II. Tortillería.- Son los establecimientos en donde se elaboran tortillas con fines comerciales, ya sea mediante procesos manuales o mecánicos, utilizando como materia prima masa de maíz nixtamalizado y/o harina de maíz.

III. Molino-Tortillería.- Son los establecimientos en donde se elaboran, con fines comerciales, tanto masa de maíz nixtamalizado, como tortillas hechas a partir de esta masa y/o de harina de maíz.

IV. Centros de Venta.- Son las tiendas de autoservicio, mini súper, abarrotes y negocios similares que contando con licencia municipal realicen la venta de tortillas frías hechas de masa de maíz nixtamalizado y/o de harina de maíz, al público en general. Establecimientos que deberán cumplir con lo preceptuado en el Capitulo IX del Reglamento de Comercio Para el Municipio de Tonalá, Jalisco, este Reglamento, las Normas Oficiales Mexicanas especiales para la comercialización de estos productos y demás disposiciones legales aplicables.

Artículo 4. Se exime del requisito de licencia, la elaboración de tortillas de maíz que se haga en fondas o restaurantes para los fines exclusivos del servicio que prestan.

Artículo 5. Son facultades de este H. Ayuntamiento:

I. El otorgamiento de licencias para la apertura y funcionamiento de los establecimientos enumerados en el Artículo 3 de este Reglamento.

II. El otorgamiento de licencias para la venta por ambulantaje en los supuestos previstos por los Artículos 11 y 12 de este Reglamento.

III. La aplicación de las sanciones por violaciones a lo dispuesto en el presente Reglamento.

IV. El conocimiento de los recursos de reconsideración que se interpongan en contra de las resoluciones dictadas con base en el presente Ordenamiento.

V. En general, la aplicación y vigilancia de este Reglamento.

CAPÍTULO II
DE LAS LICENCIAS DE APERTURA Y FUNCIONAMIENTO

Artículo 6. Los molinos y tortillerías deberán contar con su licencia respectiva, expedida por el H. Ayuntamiento.

Artículo 7. Los interesados en tener una licencia de funcionamiento de molino y/o tortillería, deberán presentar por escrito su solicitud a la Secretaria General del H. Ayuntamiento de Tenamaxtlán, cubriendo todos los requisitos y llenando las formas necesarias para tal efecto.

Artículo 8. Al escrito de solicitud de licencia, deberá de acompañarse la siguiente información:

I. Nombre y domicilio, en caso de tratarse de persona física, o la denominación y razón social con domicilio y acta constitutiva en caso de tratarse de personas morales.

II. Especificaciones de giro en que materia prima se pretende operar y nombre comercial del mismo.

III. Especificar número de máquinas y volumen de producción.

IV. Domicilio en el que se instalará el establecimiento.

V. Registro federal de contribuyente.

Artículo 9. Documentos y requisitos que se deben de anexar a la solicitud:

I. Dictamen de protección civil, en el que especifique que las instalaciones eléctricas, sanitarias, de gas, etc, son las adecuadas para el giro que se pretende explotar, y

II. Licencia sanitaria.

III. Croquis de ubicación del local que permita su localización en la manzana a la que pertenece y los nombres de las calles que la conforman y además deberá comprobar que no pretende instalase a menos de cuatrocientos metros de distancia de otra tortillería de masa de nixtamal, masa de harina de trigo o masa de harina de maíz, previamente establecida. Los requisitos a que hace referencia este artículo y el 13 deberán de ser observados puntualmente por la Dirección de padrón y licencias municipales.

Artículo 10. Los dueños de establecimientos dedicados a la venta de tortillas quedan obligados a utilizar la licencia que les es otorgada única y exclusivamente para la venta de tortillas en el mostrador del establecimiento.

Articulo 11. Los dueños deben de exhibir en lugar visible el original de la licencia respectiva o copia fotostática cuando se haya remitido ante alguna Dependencia Oficial, en cuyo caso, deberá exhibirse copia del recibo correspondiente.

Artículo 12. Las licencias otorgadas para este giro tendrán validez única y exclusivamente dentro de la localidad donde se

encuentra establecido el negocio.

Artículo 13. Para la venta de tortillas fuera de una localidad diferente a la cual se le otorgo la licencia se obliga a sacar un permiso especial para tal fin, previa solicitud y autorización del Ayuntamiento.

Artículo 14. Toda persona moral o física que pretenda dedicarse a la venta de tortillas a domicilio, deberá solicitar licencia especial para ese giro, la cual deberá tener previa autorización del ayuntamiento y, cumplir los requisitos que para tal caso señala el presente reglamento. En caso de no hacerlo le serán aplicadas las sanciones correspondientes.

Artículo 15. Las tortillerías que se establezcan a partir de la entrada en vigor de este Reglamento, deberán guardar entre sí, o con las ya existentes, una distancia de un radio mínimo de 500 metros.

Artículo 16. Se observarán los horarios que a continuación se mencionan:

I. Los molinos de nixtamal: de las seis a las veintiuna horas.

II. Las tortillerías: de lunes a domingo de las seis a las veintiuna horas.

Artículo 17. Para el traspaso de negocio o cambio de domicilio deberá de contar con autorización del H. Ayuntamiento, el interesado deberá de presentar la solicitud por escrito y cubrir los requisitos marcados en el presente reglamento para nuevos establecimientos.

CAPÍTULO III

De las instalaciones sanitarias.

Artículo 18. Los establecimientos dedicados a la venta de tortillas o nixtamal deberán de contar con los siguientes elementos sanitarios:

I. Deberá contar con una báscula registrada y supervisada de forma que marque el peso real.

II. El local deberá de contar con paredes y pisos, cuyo material sea de fácil aseo.

III. Contar con mostrador para el despacho de los productos que se expenden.

IV. Contar con lavadero.

V. La máquina procesadora será instalada de forma tal, que el público no tenga acceso a ella.

Así como que cuente con la protección adecuada para prevenir riesgos.

VI. Contar con licencia y/o autorización de las autoridades de la Secretaría de Salud del Estado.

VII. Abstenerse de conservar en el establecimiento materias o sustancias no indispensables para los fines de la producción o la venta de descomposición.

VIII. No permitir la entrada de animales o que permanezcan dentro del establecimiento.

IX. Para la protección de masa y tortillas deben usarse recipientes o lienzos limpios.

X. El personal que manipule el producto deberá hacerlo con las manos limpias, libres de joyas y uñas cortas. Las cortadas o heridas sobre la piel deben cubrirse con material impermeable.

Artículo 19. El personal debe presentarse aseado al área de trabajo y con ropa limpia. Durante el tiempo que duren sus labores debe usar uniforme limpio, bata o mandil y una protección que cubra totalmente el cabello. El personal que está en contacto directo con el producto, que lo manipule antes de su envasado o que tenga barba o bigote debe usar cubre boca.

No deben trabajar en el área de proceso o venta personal que presente enfermedades contagiosas.

Artículo 20. El personal que manipule dinero no debe tocar directamente con las manos el producto, para lo cual debe aplicar cualquiera de las siguientes indicaciones:

I. Usar guantes desechables o bolsas de plástico cuando se manipule el dinero y quitárselo cuando manipule el producto. Los guantes o bolsas deben sustituirse al menos en cada reanudación de operaciones o cuando se hayan deteriorado.

II. Asignar una persona para manipular el dinero y que ésta no tenga contacto directo con el producto.

Artículo 21. Los establecimientos deben proveerse de instalaciones sanitarias para lavarse las manos en el área de elaboración y venta, además:

I. No debe tener comunicación directa con habitaciones.

II. No debe utilizarse como habitación o dormitorio ni permitirse la presencia de animales de ningún tipo.

III. Los establecimientos que expendan además otros alimentos, deben tener áreas o secciones específicas y delimitadas para su almacenamiento y exhibición.

Artículo 26. Los servicios sanitarios no deben usarse como bodega, ni para otros fines distintos a los que están destinados. Las mesas y mostradores que se utilicen en el expendio de masa, tortillas y tostadas deben estar limpias y ser de superficies lisas, de material inocuo e impermeable, con la finalidad de facilitar su limpieza.

Articulo 27. El establecimiento deberá llevar un registro de las actividades de fumigación y control de fauna nociva que se realice por contratación o auto aplicación. Señalando en el mismo el nombre del proveedor, fecha en que se realizo, tipo de fumigante y demás elementos que permitan conocer los mecanismos empleados para tal fin.

Articulo 28. La Autoridad Municipal vigilara que los propietarios o encargados de los establecimientos de este ramo, exhiban en cartulinas oficiales y en lugar visible el público, el precio de la tortilla, los

ingredientes y sus proporciones Así como las certificaciones de su báscula que realiza la Secretaría de Comercio.

Artículo 29. En los establecimientos dedicados a la venta de tortillas de maíz a granel, el papel que se utilice para envolver el producto debe de ser de un material que conserve la temperatura el mayor tiempo posible, que sea resistente, y que no se adhiera al mismo por razón de la humedad y además debe contener en forma impresa, con tinta la denominación del producto, la declaración de ingredientes, la identificación y domicilio del fabricante, la información nutricional, la fecha de fabricación y la fecha de caducidad.

Capítulo IV.
De los requisitos para la venta de tortillas a domicilio.

Artículo 30. Cuando el propietario o encargado de un establecimiento produzca tortillas con el propósito de venderlas utilizando el reparto en forma ambulante, deberá contar con la licencia expedida por el H. Ayuntamiento de Tenamaxtlán.

Artículo 31. Cuando la masa o las tortillas requieran ser transportadas se debe evitar que entren en contacto dentro o fuera del vehículo con materiales extraños tales como: polvo, agua, grasas, y/o fauna nociva; para lo cual se deben emplear recipientes o lienzos limpios. El área del vehículo destinado al transporte de masa y/o tortillas, debe mantenerse limpio.

Artículo 32. Las tortillas de reparto deberán contar con el etiquetado correspondiente, el cual contendrá la información comercial: marca, denominación del producto, declaración del contenido, nombre y domicilio del fabricante, además deben cumplir con lo que se señala a continuación:

I. El nombre o la denominación del producto debe emplearse una descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del mismo, que no induzca a error o engaño al consumidor.

II. Debe declararse el contenido neto en unidades del sistema General de Unidades de medida.

III. Nombre y domicilio del responsable.

IV. Para los productos preenvasados, objeto de este reglamento, debe indicarse en la etiqueta el nombre o razón social y domicilio, según corresponda nombre o denominación de la avenida, calle o calzada, número exterior y en su caso interior, colonia, código postal, ciudad y estado entre otros del productor o empresa responsable de la fabricación.

Artículo 33. Los productos objeto de este reglamento, y en especial los que regula este capítulo, se deben envasar o envolver según corresponda, en recipientes o materiales de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales.

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

Artículo 34. 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.

Artículo 35. Cuando en las etiquetas se declaren u ostenten de forma escrita, gráfica o descriptiva, que los productos, su aplicación, ingredientes o cualquier otra característica están recomendados, respaldados o aceptados por centros de investigación, asociaciones, entre otros, los cuales deberán contar con reconocimiento nacional o internacional de su experiencia y estar calificados para dar opinión sobre la información declarada. Se deberá contar con el sustento técnico respectivo.

Artículo 36. Las tortillas que se sometan a refrigeración y las harinas para preparar tortillas deben ostentar la leyenda: "Fecha de caducidad_____" o sus abreviaturas: "Fech. Cad."y en el espacio en blanco citar la fecha señalando al menos día y mes.

La fecha de caducidad que incorpore el fabricante en el producto preenvasado, no debe ser alterada en ningún caso y bajo ninguna circunstancia.

CAPÍTULO V
DE LOS TRASPASOS Y CAMBIOS DE DOMICILIO

Artículo 37.- Los establecimientos indicados en el artículo 3 de este Reglamento podrán traspasarse o hacer cambio de domicilio distinto al que se tiene con la respectiva autorización del H. Ayuntamiento de Tenamaxtlán, Jalisco.

La realización de cualquiera de dichos actos sin autorización respectiva ameritara la correspondiente sanción.

Artículo 38.- Para notificar el cambio de domicilio de molinos de nixtamal, tortillerías, molinos-tortillerías, deberá presentarse escrito ante la Oficialia Mayor de Padrón y Licencias, indicando el número de licencia y el domicilio del nuevo local en donde se pretenda instalar el negocio y

demás requisitos que al efecto indique la propia Oficialia.

Artículo 39.- Satisfechos los extremos previstos por el articulo anterior el propietario realizara la explotación del giro que correspondan con la misma licencia previamente otorgada.

Artículo 40.- En caso de traspaso de los establecimientos a que se refiere el articulo 3, deberá solicitarse la modificación de la licencia ante la Dependencia que el Ayuntamiento determine, mediante escrito firmado por el cedente y el cesionario, acompañado por el original de la licencia respectiva y demás requisitos que la misma determine.

CAPÍTULO VI
DE LA INSPECCION Y VIGILANCIA

Artículo 41.- Para que se cumpla y observe el presente Reglamento la Autoridad Municipal, establecerá personal de servicio de inspección y vigilancia a su cargo a fin de dar cumplimiento a lo dispuesto por este Reglamento, la Normas Oficiales Mexicanas, leyes estatales y federales u otros ordenamientos afines de conformidad con lo dispuesto por el Titulo Décimo Séptimo de la Ley General de Salud y el Titulo Noveno de la Ley Estatal de Salud.

Artículo 42.- Las inspecciones administrativas se practicaran en días y horas en que funcionen los establecimientos por las personas autorizadas legalmente previa identificación y exhibición de comisión respectiva.

Artículo 43.- Los inspectores debidamente autorizados por la Autoridad Municipal tendrán la facultad de infraccionar, las faltas del presente Reglamento.

CAPÍTULO VII
DE LAS SANCIONES.

Artículo 44. Para en caso de incumplimiento de algunas de las disposiciones previstas anteriormente, quedan sujetos expresamente a las sanciones que le serán impuestas por el H. Ayuntamiento de Tenamaxtlán, Jalisco, las cuales consistirán en:

I. Amonestación la cual se llevara a cabo mediante requerimiento, citatorio o notificación por escrito.

II. Decomiso de mercancías cuando exista venta de tortillas o masa en establecimientos no autorizados o repartidores a domicilio que no cuenten con su licencia correspondiente.

III. Multa por el equivalente de 1 a 30 veces el importe del salario mínimo para este municipio.

IV. Suspensión temporal de las actividades del giro hasta por 15 días y de la licencia.

V. Cancelación de la licencia para la explotación del servicio.

VI. Clausura del establecimiento en donde se cometan las infracciones.

Artículo 45. Así mismo la autoridad Municipal, que es quien expide la licencia, podrá en cualquier momento dictar revocación o cancelación de la misma, cuando haya causas que lo justifiquen sin derecho a devolución de cantidad alguna.

CAPÍTULO VIII
RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Artículo 38. Recursos: Son los medios de que dispone todo ciudadano para apelar o impugnar los acuerdos y actos administrativos que se dictan con motivo del presente Reglamento, a través de recursos de revisión o revocación, los cuales se ajustarán a las disposiciones que marca al respecto las demás normas y reglamentos aplicables.