



CONDICIONES SANITARIAS DE LOCALES, PERSONAL Y PRODUCTOS.



ARTÍCULO 521.- Los establecimientos deberán contar con licencia sanitaria vigente, misma que deberá ser colocada en lugar visible en su interior, tratándose de puestos semifijos o ambulantes de tipo temporal, se deberá cumplir las disposiciones que al efecto determine la Autoridad sanitaria respecto a los requisitos específicos que en su caso deban satisfacer.

ARTÍCULO 522.- El equipo mobiliario muros, divisiones, techos, mostradores y anaqueles deberán mantenerse aseados, se deberán colocar dispositivos de basura con tapa que será vertida en el depósito o área común de basura, en forma continua para evitar su acumulación en el local.

ARTÍCULO 523.- Los establecimientos o puestos, deberán estar libres de fauna nociva y contarán con los mecanismos de protección o sistemas autorizados para el control de la misma.

ARTICULO 524.- Las instalaciones eléctricas o de gas, deberán satisfacer los requisitos exigidos por la normatividad aplicable y estar debidamente protegidas y preparadas debiendo contar con los dispositivos necesarios para el control de incendios.

ARTICULO 525.- El personal que atiende al público, deberá cuidar su higiene, especialmente si prepara o sirve alimentos y estará previsto de uniforme, así como de tarjeta de control sanitario, mismas que deberán permanecer a la vista en el lugar del servicio.

ARTÍCULO 526.- Los alimentos y bebidas que se expendan, deberán protegerse del polvo, humedad y fauna nociva.

ARTICULO 527.- Las carnes frías, leche, derivados y en general todos aquellos alimentos de fácil descomposición, deberán ser conservados en refrigerador provisto de termómetro a temperatura que oscilará entre 4 y 8 grados centígrados.

ARTÍCULO 528.- La venta de productos alimenticios, debidas, medicamentos, productos de belleza aseo y tocados y en general de aquellos contemplados en la legislación sanitaria, sólo se permitirá cuando se cuente con el registro sanitario correspondiente y existan las condiciones apropiadas para su consumo.

ARTICULO 529.- Los utensilios que se usen para preparar y servir alimentos y bebidas deberán ser lavados con agua corriente y detergente o jabón, desinfectados con cloro.

ARTÍCULO 530.- Sólo se permitirá la presencia de animales cuando el trato y las instalaciones en que se alojen sean las apropiadas y no generen riesgo y molestias sanitarias.

Aparte de los artículos anteriores que vienen marcados en el Código Municipal Reglamentario de Fresnillo, para la expedición de licencias expedidas por la Jurisdicción Sanitario del Municipio, se deben de cumplir los requisitos que marca la Ley de Salud del Estado de Zacatecas vigente.