

REGLAMENTO DE LA INDUSTRIA DE LA MASA Y LA TORTILLA EN EL MUNICIPIO DE SAYULA.

ARTÍCULO 1.- Las disposiciones de este reglamento son de orden público y su observancia es general y obligatoria para las autoridades y habitantes del municipio de Sayula, Jalisco y tiene como objeto reglamentar las medidas sanitarias que deben observarse en la fabricación de Tortilla, Masa Nixtamalizada y Tostadas, los establecimientos donde se procesen, las condiciones de seguridad de dichos establecimientos y su comercialización.

ARTÍCULO 2.- Para los efectos del presente Reglamento se entiende por:

Bitácora o registro: al documento controlado que provee evidencia objetiva y auditable de las actividades ejecutadas o resultados obtenidos durante el proceso del producto y su análisis.

Centros de Venta: A las tiendas de abarrotes, mini súper, tiendas de autoservicio y negocios similares que realizan la venta de tortillas preenvasadas de acuerdo a las normas de sanidad que este reglamento señala.

Embalaje: Al material que envuelve, contiene o protege debidamente a los envases primarios, secundarios, múltiples o colectivos, que facilita y resiste las operaciones de almacenamiento y transporte, no destinado para su venta al consumidor en dicha presentación.

Envase colectivo: al recipiente o envoltura en el que se encuentra contenidos dos o más variedades de productos preenvasados, destinados para su venta al consumidor en dicha presentación.

Envase primario, al recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo.

Envase secundario, al que contiene al envase primario de manera individual.

Etiqueta, al marbete, rótulo, inscripción, marca, imagen gráfica u otra forma descriptiva que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, en relieve o en hueco, grabado, adherido, precintado o anexado al empaque o envase del producto.

Establecimiento, a los locales y sus instalaciones, sus dependencias y anexos cubiertos o descubiertos, sean fijos o móviles, en los que se desarrolla el proceso de los productos, actividades y servicios objeto de esta norma, tales como: molinos de nixtamal, tortillerías, frituras de tostadas y harinas para prepararlas.

Fabrica de tostadas, al establecimiento en el que se fabriquen y/o empaquen tostadas.

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.

Freír, a la operación que consiste en sumergir total o parcialmente un producto en aceite o grasa comestible caliente, a una temperatura tal que permita alcanzar las características sensoriales deseadas.

Harina preparada para elaborar masa, tortillas o tostadas, al producto resultante de la mezcla de harina de trigo o de maíz nixtamalizado u otros cereales integrales o no, con ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, y que se prepara conforme a las instrucciones del fabricante.

Inocuo, al que no causa daño a la salud.

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

Maíz nixtamalizado o nixtamal, al maíz que ha sido sometido a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal, óxido de calcio).

Masa, al producto obtenido de la molienda húmeda de granos de maíz nixtamalizado o pasta que se forma a partir de harina de maíz nixtamalizado, harina de trigo, harinas integrales o sus combinaciones y agua. Pudiendo estar mezclada con ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos.

Molino de Nixtamal, al establecimiento en el que se procesa y/o muele el maíz nixtamalizado o nixtamal para obtener masa con fines comerciales.

Molino-Tortillería, al establecimiento al establecimiento en el que se procesa y/o muele el maíz nixtamalizado o nixtamal para obtener masa y a su vez, se elaboren tortillas de masa de nixtamal, masa de harina de maíz y/o masa de harina de trigo, con fines comerciales, por procedimientos mecánicos o manuales.

Plaguicida, a la sustancia o mezcla de sustancias que se destina a controlar cualquier plaga, incluidos los vectores que transmiten las enfermedades humanas y de animales, las especies no deseadas que causen perjuicio o que interfieran en el proceso de los productos.

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.

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

Producto preenvasado, al producto que cuando es colocado en un envase de cualquier naturaleza, no se encuentra presente el consumidor y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.

Tortilla, al producto elaborado con masa que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometida a cocción.

Tortillería, al establecimiento donde se elaboran tortillas de masa de nixtamal, masa de harina de maíz y/o masa de harina de trigo, con fines comerciales, por procedimientos mecánicos o manuales.

Tostada, al producto elaborado a partir de tortilla o masa que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometido a un proceso de horneado, freído, deshidratado o cualquier otro, hasta obtener una consistencia rígida y crujiente.

ARTÍCULO 3.- Las fondas, restaurantes, taquerías y bares, que elaboren tortillas o tostadas para fines exclusivos de consumo, en el interior de

sus instalaciones, no requerirán licencia específica para tal fin, sin embargo, deberán observar lo dispuesto respecto a medidas de seguridad e higiene establecidas en el artículo 19, fracciones II, IV, VI, VII, VIII Y XI, de este reglamento, así como contar con una sección específica dentro del local para dicha actividad, que reúna los extremos de sanidad necesarios.

Las personas que se dediquen a la elaboración de tortillas por medios manuales, deberán tramitar su licencia correspondiente y observar lo conducente en medidas de sanidad, para la protección de los consumidores.

ARTÍCULO 4.- La venta de tortillas, en establecimientos diferentes al que fueron elaboradas deberá de ajustarse a lo señalado en los artículos 38 y 39 del presente ordenamiento.

ARTÍCULO 5.- Son autoridades facultadas para la aplicación del presente Reglamento:

- I. El Presidente Municipal;**
- II. El Director de Reglamentos;**
- III. El Director de Protección Civil y Bomberos;**
- IV.- El Juez Municipal.**

ARTÍCULO 6.- Son facultades del Ayuntamiento, por medio del Presidente Municipal:

- I.- La autorización de licencias de funcionamiento de los establecimientos materia del presente reglamento.
- II.- Fijar las condiciones para la renovación de licencias municipales.

ARTÍCULO 7.- Son facultades de la Oficialía Mayor de Padrón y Licencias, por medio de la Dirección de Reglamentos, las siguientes:

- I.- Supervisar las condiciones de instalación y operación de los establecimientos materia del presente reglamento, para en coordinación de las Autoridades Sanitarias, determinar si cumplen con los requisitos de operatividad e higiene.
- II.- Realizar las inspecciones que considere necesarias a fin de verificar el correcto funcionamiento de los establecimientos materia del presente reglamento y que el mismo se apegue a lo establecido en el presente ordenamiento.

ARTÍCULO 8.- Son facultades de la Dirección de Protección Civil y Bomberos:

- I.- Realizar las inspecciones previas a que comiencen a funcionar los establecimientos regulados por este reglamento, a fin de emitir el dictamen pertinente en el sentido de si cumple o no con los requisitos de seguridad esenciales para operar o en su caso, realizar el reporte de observaciones correspondiente, para que el particular, las subsane y de ser así emitir el dictamen favorable correspondiente.

II.- Realizar por lo menos tres veces al año, además de en cualquier momento visitas de inspección a los locales donde operen alguno de los establecimientos regulados por este ordenamiento a fin de corroborar cumplan con lo necesario en materia de seguridad y prevención de accidentes.

ARTÍCULO 9.- Son facultades del Juez Municipal:

I.- Aplicar las sanciones establecidas en el presente ordenamiento, de conformidad al procedimiento que se establece en el mismo.

CAPÍTULO SEGUNDO DE LAS LICENCIAS MUNICIPALES

ARTÍCULO 10.- Todo establecimiento materia del presente ordenamiento deberá de contar con su licencia expedida por el H, Ayuntamiento en los términos del presente ordenamiento.

ARTÍCULO 11.- Licencia Municipal es la autorización expedida por el Ayuntamiento mediante la firma oficial que permite el funcionamiento de los giros o establecimientos regulados por este ordenamiento.

Todas las licencias podrán ser refrendadas anualmente en los plazos y condiciones que señale la ley de ingresos vigente, conforme a la cual serán en su caso objeto de revocación o cancelación, no se conceden a sus titulares derechos permanentes, ni definitivos, ni traspasos; en tal virtud la autoridad municipal que las expida podrá en cualquier momento dictar su revocación o cancelación cuando haya causas que lo justifiquen, sin derecho a devolución de cantidad alguna.

ARTÍCULO 12.- Permiso es la autorización o temporal del comercio establecido. Los permisos se podrán otorgar para un periodo preestablecido y se podrán renovar a juicio de la autoridad municipal.

ARTÍCULO 13.- Los interesados en tener una licencia para operar alguno de los establecimientos materia del presente reglamento, deberán de presentar por escrito su solicitud a la Dirección de Reglamentos, en la que cumplimenten los requisitos establecidos por el presente reglamento.

ARTÍCULO 14.- Al escrito de solicitud de licencia, deberá de acompañarse de la siguiente información:

- I. Nombre y Domicilio del solicitante, en caso de tratarse de una persona moral, copia certificada del acta constitutiva o del poder notarial que le otorga la facultad de representación a la persona física para realizar el trámite a nombre de la misma, así como denominación y domicilio legal.

- II. Especificaciones del giro, señalando que tipo de productos pretende elaborar, materias primas a utilizar, nombre comercial que tendrá de ser autorizado.
- III. Especificar el número de maquinas y volumen de producción.
- IV. Domicilio en el que se instalará el establecimiento.
- V. Medidas del local, acompañadas de plano arquitectónico.
- VI. Dictamen favorable emitido por la Dirección de Protección Civil y Bomberos en el que se especifique si las instalaciones eléctricas, sanitarias, líneas conductoras de gas, ubicación del tanque de gas, y otras que considere necesarias la citada dirección cumplan con las necesidades del establecimiento que se pretende explotar.

ARTÍCULO 15.- Una vez que se hay integrado debidamente la solicitud correspondiente, la Autoridad Municipal, contará con un plazo máximo de cinco días hábiles para resolver en sentido afirmativo o negativo, si la resolución de la Autoridad municipal es en el sentido de negar la licencia respectiva, deberá de notificar la misma mediante escrito al solicitante, donde funde y motive ampliamente su resolución.

ARTÍCULO 16.- Las licencias que se expidan en concordancia con lo estipulado por la presente reglamentación municipal, no podrán ser traspasadas, por ningún título y bajo ninguna circunstancia.

ARTÍCULO 17.- Para el cambio de domicilio de un establecimiento que cuente con licencia municipal, deberá de presentar escrito de solicitud, que contendrá los requisitos enumerados por el artículo 14 del presente Reglamento, y el tiempo de resolución del mismo por parte de la autoridad municipal, será el señalado en el artículo 15 de este ordenamiento.

ARTÍCULO 18.- Las licencias que se expidan para el funcionamiento de **TORTILLERÍAS, MOLINO-TORTILLERÍA**, les autoriza única y exclusivamente para la venta de producto en el mostrador del establecimiento donde se elabore el producto, por lo que para la venta del mismo fuera del establecimiento, deberá de solicitar licencia especial, en los términos del artículo 4 de este ordenamiento.

TÍTULO SEGUNDO

DE LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MASA, TORTILLAS Y TOSTADAS

CAPÍTULO PRIMERO DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS

ARTÍCULO 19.- Los establecimientos dedicados a la elaboración y venta de tortillas o masa, deberán contar con los siguientes elementos sanitarios:

- I. Deberá contar con una báscula registrada y supervisada por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, la cual deberá

ubicarse en lugar visible, para que el producto sea pesado a la vista del consumidor, además de contar con un recubrimiento de material inocuo que evite la contaminación del producto por contacto.

- II. El mostrador o mesa donde se expendan tortillas o masa, deberán estar limpios y ser de materiales lisos, impermeables, inocuos y que permitan su fácil aseo.
- III. El local deberá de contar con piso y paredes, cuyo material sea de fácil aseo.
- IV. Contar con un lavadero, además de un lavamanos tanto en el área de elaboración y venta.
- V. La maquina procesadora deberá ser instalada de forma tal que el público no tenga acceso a ella, cuidando cuenta con la protección adecuada para prevenir riesgos.
- VI. Contar con un filtro purificador de agua, que garantice que esta cumpla con los requisitos mínimos para consumo humano, siendo necesario que por lo menos UNA vez al año, el establecimiento presente análisis bromatológico, emitido por laboratorio autorizado por la SSA.
- VII. El local no debe tener comunicación directa con habitaciones, ni ser utilizado como habitación o dormitorio, ni permitir la presencia de animales en el interior del mismo.
- VIII. El local debe contar con recipientes para desperdicios con tapa, en cantidad y tamaño suficiente, de acuerdo a las necesidades del establecimiento.
- IX. El responsable del establecimiento debe llevar un adecuado control de plagas, registrando las mismas en una bitácora especial que al efecto tenga, y optar para su aplicación de las siguientes opciones:

a. Por contratación: Comprobante proporcionado por la empresa responsable que incluya: nombre y tipo del servicio proporcionado y sustancias usadas (en su caso), número de licencia de la empresa que aplica, expedida por la autoridad sanitaria correspondiente, responsable técnico y fecha.

b) Por auto aplicación: Aprobación del responsable técnico por la autoridad sanitaria correspondiente, nombre y tipo del procedimiento aplicado y sustancias usadas (en su caso), responsable técnico y fecha.

- X. Se debe llevar un registro de las actividades de limpieza y desinfección, en su caso, del equipo, utensilios, instalaciones o materia prima, que se desarrollen conforme al manual de procedimientos, indicando fecha, hora y responsable, o debe hacer figurar como mínimo el nombre de los productos usados, concentraciones, tiempo de contacto y tipo de enjuagues.
- XI. Para el caso de los establecimientos señalados por el artículo 3 de este reglamento, el área de elaboración deberá de estar ubicada en un lugar específico, y delimitado.

- XII. Contar con licencia y/o Autorización de la Secretaría de Salud.

CAPÍTULO SEGUNDO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

ARTÍCULO 20.- El proceso de elaboración de los productos regulados por el presente ordenamiento, deberá de ser registrado mediante bitácora que lleven los responsables de los establecimientos respectivos, los mismos que deberán de conservarse por lo menos:

- I. Para el caso de Tostadas, preenvasadas o a granel, 6 meses.
- II. Para el caso de Tortillas y Masa, por lo menos 60 días.

ARTÍCULO 21.- La información que contenga la bitácora será por lo menos la siguiente:

- I. Fecha de elaboración.,
- II. Materias primas utilizadas, así como nombre del proveedor de cada una de ellas,
- III. Formula del producto elaborado,
- IV. Número de lote,
- V. Cantidad Producida.

ARTÍCULO 22.- Para la protección de la Masa y la Tortilla, se deben emplear recipientes o lienzos limpios.

ARTÍCULO 23.- Se permite el reprocesado de masa, tortillas y tostadas que en la línea de producción hayan presentado lo siguiente:

- I. Cambios en su forma como: dobladas, quebradas o agujeradas.
- II. No hayan sido expuestas a contaminación (polvo, grasa de la maquinaria, contacto con el piso), o cualquier otra circunstancia que haga evidente su contaminación.
- III. Se debe asegurar que reúnan las características de olor, color y sabor propios; que indican que son propias para su reproceso.
- IV. El desperdicio o residuo que quede en las tolvas de la maquinaria al terminar la jornada no se debe incorporar al proceso del día siguiente.

ARTÍCULO 24.- Todas las materias primas que se empleen en la elaboración de los productos, debe cumplir con los ordenamientos legales aplicables, además de ser de grado alimenticio, a su vez, los responsables de los establecimientos, deberán anotar en la bitácora establecida por el artículo 21 del presente ordenamiento, el nombre de cada uno de los proveedores de materia prima.

Se debe evitar el uso de materias primas que no sean aptas para el consumo humano o en mal estado, con palomillas, gorgojos u otras plagas y faunas nocivas.

ARTÍCULO 25.- Para la nixtamalización del maíz se debe emplear hidróxido de calcio u óxido de calcio (cal), conforme a lo establecido por la Norma Oficial Mexicana en la Materia.

ARTÍCULO 26.- La masa debe estar limpia, fresca y haber sido elaborada en el transcurso del día, no debe presentar sabores o aromas agrios.

ARTÍCULO 27.- Para el caso de la fabricación de tostadas, la deshidratación a que se sometan las tortillas que se utilicen para tal fin no debe hacerse en áreas descubiertas o a la intemperie que las expongan en contacto con materiales extraños o fauna nociva.

ARTÍCULO 28.- Para el caso de los molinos de nixtamal y molinos-tortillerías, se debe llevar un registro de los aditivos que se empleen durante la preparación de la masa elaborada a partir de maíz nixtamalizado, en donde figure al menos la siguiente información: Identificación del lote, nombre del aditivo, concentración de uso, fecha y nombre del responsable.

ARTÍCULO 29.- Tratándose de Molinos de Nixtamal, que maquilen y produzcan masa que se utilice en otros establecimientos, deberán de informar a estos, los aditivos empleados durante la elaboración de la masa.

Cuando la masa requiera ser transportada se debe evitar que entre en contacto dentro o fuera del vehículo con materiales extraños (polvo, agua, grasas, etc.), fauna nociva, para lo cual se deben emplear recipientes o lienzos limpios.

El área del vehículo destinado al transporte de masa, debe mantenerse limpia y lavarse diariamente con agua y jabón.

CAPÍTULO TERCERO DEL PERSONAL

ARTÍCULO 30.- 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 cubreboca.

ARTÍCULO 31.- El personal deberá además lavarse las manos con agua y jabón, secarse con toallas desechables o secador de manos, antes de iniciar el trabajo y después de cada ausencia en el mismo y en cualquier momento en que las manos estén sucias.

ARTÍCULO 32.- El personal que está en contacto directo con el producto o que lo manipule debe mantener las uñas cortas, limpias y libres de esmalte para uñas y el rostro sin maquillaje.

ARTÍCULO 33.- No deben trabajar en el área de proceso o venta personal que presente enfermedades contagiosas. Las cortadas o heridas sobre la piel deben cubrirse apropiadamente con material impermeable.

ARTÍCULO 34.- El personal que manipule dinero no debe tocar directamente con las manos el producto para lo cual debe aplicar cualquiera de las siguientes indicaciones:

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

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

ARTÍCULO 35.- El personal debe estar capacitado y cumplir con las buenas prácticas de higiene. Los responsables de los establecimientos deben contar con la evidencia documental de dicha capacitación.

CAPÍTULO CUARTO DE LOS PUNTOS DE VENTA

SECCIÓN PRIMERA DE LA VENTA EN LOS ESTABLECIMIENTOS DONDE SE ELABORA EL PRODUCTO.

ARTÍCULO 36.- En los establecimientos dedicados a la venta de tortillas de maíz a granel, se debe cumplir con lo siguiente:

- I. El papel que se utilice para envolver el producto debe cumplir con lo señalado en el artículo 37 de este ordenamiento y debe contener en forma impresa o mediante etiquetas de manera clara y veraz los aditivos empleados durante la elaboración de la masa.
- II. Debe figurar una lista de ingredientes de la siguiente manera:
 - a. "Ingredientes": en la que se incluirá además el nombre genérico de los aditivos (emulsificantes, estabilizantes, gelificantes, espesantes y colorantes).
 - b) Deben existir letreros en los que se incluya dicha lista de ingredientes en lugares visibles para el consumidor, el tamaño de la letra a utilizar en los letreros que contengan los ingredientes utilizados debe ser por lo menos de 10 cm.

ARTÍCULO 37.- Los productos objeto de este reglamento 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 utilizar 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.

SECCIÓN SEGUNDA DE LA VENTA DE PRODUCTOS PREENVASADOS.

ARTÍCULO 38.- Para la venta de productos preenvasados materia del presente reglamento, se deberá de observar los siguientes requisitos:

- I. El empaque que se utilice deberá ser de acuerdo a lo señalado por el 37 del presente ordenamiento.
- II. Se debe incluir una etiqueta en el exterior del empaque que incluya por lo menos la siguiente información:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. Contenido Neto en unidades del sistema general de unidades de medida.
- III. 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.
- IV. Deberá indicarse además en la etiqueta el nombre o denominación social, domicilio, especificando calle, avenida, colonia, código postal, teléfono, del productor o empresa responsable de la fabricación.
- V. Las etiquetas de tostadas y tortillas de harina de trigo, deberán contener la leyenda: "Consérvese en un lugar fresco y seco", o una equivalente.
- VI. Para el caso de las tortillas de maíz que se sometan a refrigeración se debe incluir la leyenda: Una vez abierto el paquete, se recomienda mantener en refrigeración, o leyenda equivalente.
- VII. Indicar la leyenda "No etiquetado para su venta individual". Quedando por tanto estrictamente prohibida la apertura de dichos empaques para su venta en menor cantidad a la preenvasada.
- VIII. En todos los casos de productos preenvasados la etiqueta deberá contener 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.

ARTÍCULO 39.- 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, el que estará a disposición de la Secretaría en el momento 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.

CAPÍTULO QUINTO DE LAS SANCIONES

ARTÍCULO 40.- Cuando se incumpla alguna de las disposiciones por Acción o por Omisión previstas en el presente reglamento, y una vez levantada el acta correspondiente por conducto de la Autoridad Municipal, y/o previa denuncia de algún particular, se procederá a incoar el procedimiento administrativo de ley.

Las sanciones para efecto de su cumplimiento serán en el siguiente orden:

- I. Amonestación por escrito.
- II. Retención de mercancías, cuando estas se vendan en la vía pública.
- III. Multa;
- IV. Suspensión temporal de actividades hasta por quince días, en el caso de reincidencia de cualquiera de los supuestos de la fracción anterior.
- V. Clausura del establecimiento y cancelación de la licencia respectiva, en el caso de notoria y grave desobediencia a las disposiciones del presente ordenamiento.

ARTÍCULO 41.- Previo que sea agotado el procedimiento administrativo correspondiente, el Juez Municipal, aplicara las siguientes sanciones, de acuerdo a la conducta realizada:

- a. Para las infracciones cometidas al artículo 19, fracción I, de Uno a diez días de salario mínimo.
- b. Para las infracciones al artículo 19, fracción IX, de uno a treinta días de salario mínimo.
- c. Para la violación a lo estipulado por el artículo 20, de uno a quince días de salario mínimo.
- d. Para la violación del artículo 23, de diez a cincuenta días de salario mínimo.

- e. Para la inobservancia de lo establecido por el artículo 24, de diez a cincuenta días de salario mínimo.
- f. Para el caso de no observar lo ordenado por el artículo 26, de uno a treinta días de salario mínimo.
- g. Para la violación de lo señalado por los artículos 30, 31, 32, 33 y 34 de diez a cien días de salario mínimo.
- h. En caso de violar lo establecido por el artículo 35, de uno a cinco días de salario mínimo.
- i. Para las contravenciones al artículo 36, de cinco a cincuenta días de salario mínimo.
- j. En el supuesto de contravenir lo establecido por el artículo 38, de cincuenta a doscientos días de salario mínimo.

CAPITULO SEXTO RECURSOS ADMINISTRATIVOS.

ARTÍCULO 42. Toda persona física o moral sancionada por las autoridades por contravenir el presente reglamento, tiene a su favor la posibilidad de interponer el recurso de revisión ante el Ayuntamiento Constitucional de Sayula, en un plazo de cinco días hábiles, contados a la fecha de que sea notificado de la sanción correspondiente.

TRANSITORIOS

ARTÍCULO PRIMERO: El presente ordenamiento entrará en vigor al tercer día de su publicación en la Gaceta Municipal.

ARTÍCULO SEGUNDO: Los establecimientos regulados por el presente ordenamiento, que se encuentren establecidos con anterioridad a la entrada en vigor de este reglamento, tendrán un plazo perentorio improrrogable de 365 días para ajustarse a lo establecido por el este reglamento.

ARTÍCULO TERCERO.- El ayuntamiento Constitucional de Sayula, Jalisco, cuenta con un término de sesenta días naturales a partir de la publicación del presente ordenamiento para suscribir los convenios de coordinación necesarios para realizar las inspecciones señaladas en el presente cuerpo legal, con la Autoridad Sanitaria Correspondiente.

ARTÍCULO CUARTO.- Una vez publicado el presente Reglamento, remítase a la Biblioteca del Honorable Congreso del Estado, en los términos del artículo 42 fracción VII de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco.