



DICTAMEN DE LA DIRECCIÓN DE SALUD MUNICIPAL

REQUISITOS

Todos los documentos tramitados para las verificaciones deben de estar a la vista del público en general.

Todas las licencias deben renovarse anualmente en enero y tendrán vigencia para ese ejercicio.

CONTACTO E INFORMACIÓN

Hospital Municipal - Jefatura de Inspección, Vectores y Operatividad
Av. Ocampo 1167 Ote.
Tel. 871-713-4780

RESTAURANT, RESTAURANT BAR, CERVECERÍAS, BARES, CANTINAS, BILLARES Y SIMILARES, CUALQUIERA QUE EXPENDA BEBIDAS ALCOHÓLICAS.

Documentación:

- Certificado de fumigación vigente.
- Certificado de Desinfección vigente.
- Alta de la Secretaría de Salud (Jurisdicción Sanitaria VI).
- Paquete integral de salud del personal que elabora los alimentos.

Instalaciones:

- Filtro en cumplimiento a las medidas por pandemia.
- Baños sanitarios para hombre y otro para mujeres con lavabos, si el número de usuarios es mayor de 50 se debe aumentar un excusado y un lavabo por cada 30 lugares más, en el caso de los sanitarios de hombres se debe aumentar además un mingitorio.
- Adecuadas al giro que solicita.
- Higiene y limpieza en el local.
- No tener acceso a casa habitación ni a cualquier inmueble.
- Contar con agua potable.

Cocina:

- Campana con extractor.
- Recubrimiento en paredes de estufa (vitropiso o pintura esmalte).
- Atrapa grasa y contrato de recolección de grasa.

- Refrigeradores a temperatura adecuada al producto que expende.

Señalamientos:

- Señalización “agua no potable” cuando así sea.
- Señalización “lavarse las manos después de ir al baño” en los sanitarios.
- Contar con salidas de emergencia debidamente señalizadas.

Personal de cocina:

- Cubre boca, cubre pelo, mandil, uña recortadas sin esmalte y limpias.
- La carne que se expende en locales fijos o móviles, para consumo o para preparación de alimentos, debe proceder del rastro municipal.

MISCELÁNEA SIN VENTA DE CERVEZA, MINISUPER SIN VENTA DE CERVEZA Y FRUTERÍA.

Documentación:

- Todas las licencias deben renovarse anualmente en enero y tendrán vigencia para ese ejercicio.
- Certificado de fumigación vigente
- Alta de la Secretaría de Salud (Jurisdicción Sanitaria VI)

Instalaciones:

- Adecuadas al giro que solicita.
- Higiene y limpieza en el local.

Cocina:

- Vitrina para pan de azúcar, hielera para las tortillas.
- Refrigeradores a temperatura adecuada al producto que expende.
- La carne que se expende en locales fijos o móviles para consumo o para preparación de alimentos debe proceder del rastro municipal.

ANTOJITOS MEXICANOS, TAQUERÍA, FONDA, COCINA ECONÓMICA, CAFETERÍA.

Documentación:

- Todas las licencias deben renovarse anualmente en enero y tendrán vigencia para ese ejercicio.
- Certificado de fumigación vigente.
- Alta de la Secretaría de Salud (Jurisdicción Sanitaria VI).
- Paquete integral de salud del personal que elabora los alimentos.

Instalaciones:

- Baños sanitarios para hombre y otro para mujeres con lavabos, si el número de usuarios es mayor de 50 se debe aumentar un excusado y un lavabo por cada 30 lugares más, en el caso de los sanitarios de hombres se debe aumentar además un mingitorio.
- Adecuadas al giro que solicita.
- Higiene y limpieza en el local.
- Contar con agua potable.

Cocina:

- Campana con extractor.
- Recubrimiento en paredes de estufa (vitropiso o pintura esmalte).
- Atrapa grasa y contrato de recolección de grasa.

Señalamientos:

- Señalización “agua no potable” cuando así sea.
- Señalización “lavarse las manos después de ir al baño” en los sanitarios.
- Contar con salidas de emergencia debidamente señalizadas.

Personal de cocina:

- Cubre boca, cubre pelo, mandil, uña recortadas sin esmalte y limpias.
- La carne que se expende en locales fijos o móviles, para consumo o para preparación de alimentos, debe proceder del rastro municipal.

MISCELÁNEA CON VENTA DE CERVEZA, MINISUPER CON VENTA DE CERVEZA:

Documentación:

- Todas las licencias deben renovarse anualmente en enero y tendrán vigencia para ese ejercicio.
- Certificado de fumigación vigente.
- Alta de la Secretaría de Salud (Jurisdicción Sanitaria VI).

Instalaciones:

- Adecuadas al giro que solicita.
- Higiene y limpieza en el local.
- No tener acceso a casa habitación ni a cualquier inmueble.

Cocina:

- Vitrina para pan de azúcar, hielera para las tortillas.
- Refrigeradores a temperatura adecuada al producto que expende.
- Señalización “agua no potable” cuando así sea.

GIMNASIO, SALONES, CLÍNICAS DE BELLEZA, BAÑOS PÚBLICOS, HOTELES.

Documentación:

- Todas las licencias deben renovarse anualmente en enero y tendrán vigencia para ese ejercicio.
- Certificado de fumigación vigente.
- Alta de la Secretaría de Salud (Jurisdicción Sanitaria VI).

Instalaciones:

- Adecuadas al giro que solicita.
- Higiene y limpieza en el local.
- No tener acceso a casa habitación ni a cualquier inmueble.
- Contar con agua potable.

ESTÉTICAS, PELUQUERÍAS, TATUAJES.

Documentación:

- Todas las licencias deben renovarse anualmente en enero y tendrán vigencia para ese ejercicio.
- Contrato de desechos biológicos y punzocortantes.
- Certificado de fumigación vigente.
- Alta de la Secretaría de Salud (Jurisdicción Sanitaria VI).
- Tarjeta de salud del Tatuador.

Instalaciones:

- Adecuadas al giro que solicita.
- Higiene y limpieza en el local.
- No tener acceso a casa habitación ni a cualquier inmueble.
- Contar con agua potable.

DULCERÍA.

Documentación:

- Todas las licencias deben renovarse anualmente en enero y tendrán vigencia para ese ejercicio.
- Certificado de fumigación vigente.
- Alta de la Secretaría de Salud (Jurisdicción Sanitaria VI).

Instalaciones:

- Adecuadas al giro que solicita.

- Higiene y limpieza en el local.

VETERINARIAS, CONSULTORIOS MÉDICOS.

Documentación:

- Todas las licencias deben renovarse anualmente en enero y tendrán vigencia para ese ejercicio.
- Certificado de fumigación vigente.
- Alta de la Secretaría de Salud (Jurisdicción Sanitaria VI).
- Contrato de desechos biológicos infecciosos.
- Copia de la cédula profesional de los médicos y/o veterinario responsable.

Instalaciones:

- Adecuadas al giro que solicita.
- Higiene y limpieza en el local.

CARNICERÍA, EXPENDIO DE POLLO, PANADERÍA, TORTILLERÍA, EMPACADORA.

Documentación:

- Todas las licencias deben renovarse anualmente en enero y tendrán vigencia para ese ejercicio.
- Certificado de fumigación vigente.
- Alta de la Secretaría de Salud (Jurisdicción Sanitaria VI).
- Paquete integral de salud del personal que elabora los alimentos.

Instalaciones:

- Adecuadas al giro que solicita.
- Higiene y limpieza en el local.
- Cuartos fríos.
- Estantes o anaqueles para el almacenaje de la materia prima en cuartos fríos.
- No tener acceso a casa habitación ni a cualquier inmueble.
- Contar con agua potable.

Cocina:

- Atrapa grasa y contrato de recolección de la misma.
- Señalización “agua no potable” cuando así sea.
- Señalización “lavarse las manos después de ir al baño” en los sanitarios.
- Contar con salidas de emergencias debidamente señalizadas.

Personal de cocina:

- Cubre boca, cubre pelo, mandil, uña recortadas sin esmalte y limpias.
- La carne que se expende en locales fijos o móviles, para consumo o para preparación de alimentos, debe proceder del rastro municipal.

PURIFICADORA DE AGUA.

Documentación:

- Todas las licencias deben renovarse anualmente en enero y tendrán vigencia para ese ejercicio.
- Certificado de fumigación vigente.
- Alta de la Secretaría de Salud (Jurisdicción Sanitaria VI).
- Paquete integral de salud del personal que elabora los alimentos.

Instalaciones:

- Adecuadas al giro que solicita.
- Higiene y limpieza en el local.
- Contar con agua potable.

Food Trucks y/o establecimientos móviles de comida:

- Factibilidad de uso de suelo, derivada del dictamen emitido por la Dirección de Ordenamiento Territorial y Urbanismo o la Dirección de Desarrollo Económico, respecto de un máximo de cinco ubicaciones distintas en la ciudad, en las cuales el solicitante podrá desempeñar su actividad comercial.
- Anuencia vecinal por cada una de las locaciones solicitadas.
- Dictamen emitido por la Dirección de Inspección y Verificación, por medio del que se autoricen las ubicaciones y horarios de funcionamiento solicitados por el interesado.
- Ubicación del local para la preparación de los alimentos y del lugar donde se resguarda el vehículo.
- El horario de funcionamiento del establecimiento móvil de comida, el cual deberá de ser aprobado por la ventanilla única.
- Verificación respecto del estado físico y de las condiciones mecánicas en que se encuentra el vehículo dicha inspección se realizará por la Dirección de Transporte municipal y tendrá periodicidad semestral.
- Art. 29 "f" del Reglamento para la expedición de licencias y permisos de funcionamiento de giros comerciales, industriales y de prestación de servicios. En el caso de los establecimientos móviles de comida, retirar el mueble después de los horarios de atención autorizados por el ayuntamiento.