



H. AYUNTAMIENTO DE TONALA
2004 -2006

REGLAMENTO DE LA INDUSTRIA DE
LA MASA Y LA TORTILLA DEL MUNICIPIO DE TONALÁ, JALISCO

INDICE

Exposición de motivos.....3

CAPÍTULO I

Disposiciones Generales
Artículos 1 al 5.....4

CAPÍTULO II

De Las Licencias de Apertura y Funcionamiento
Artículos 6 al 8... ..5

CAPÍTULO III

Obligaciones de los Propietarios o Encargados de los Establecimientos
Artículos 9 al 10.....5

CAPÍTULO IV

Del Ambulantaje
Artículos 11 y 12.....7

CAPÍTULO V

De los Traspaso y Cambios de Domicilio
Artículos 13 al 16.....7

CAPÍTULO VI

De la Inspección y Vigilancia
Artículos 17 al 19.....8

CAPÍTULO VII

De las Sanciones y Recursos
Artículos 20 al 22.....8

Artículos Transitorios	
Artículos primero al quinto.....	9

EXPOSICION DE MOTIVOS

La Administración Pública Municipal 2004-2006, ha buscado los mecanismos necesarios para satisfacer las demandas de cada uno de los sectores que coexisten dentro del entorno municipal al mantener un estrecho contacto con sus habitantes, sin dejar pasar por alto el papel tan importante que desempeñan las cadenas productivas en el Municipio, mismas que además de ser generadoras de empleo fomentan el desarrollo económico y social tanto de la entidad como del estado, inclusive, del país.

Es por ello que a fin de estimular el desarrollo de las industrias, cualquiera que sea su nivel de competitividad se debe reglamentar su quehacer, a fin de equilibrar el impacto social y económico que pueda traer consigo su aparición, resguardando ante todo el beneficio de la población y asegurando la protección del medio ambiente.

Los molinos para nixtamal y las tortillerías han sido por tradición un giro que ha trascendido a través del tiempo, consolidándose como una industria, cuyo producto es, en gran medida, la base de la alimentación del mexicano, ya que su costo, permite que tengan acceso al mismo la mayor parte de los estratos sociales.

Así pues, esta Administración en un afán de seguir dando cumplimiento a los compromisos adquiridos con todos los sectores involucrados en el desarrollo del Municipio, garante en ello del respeto a la Constitución, instrumenta en el marco de sus atribuciones los aspectos que tiendan a desarrollar de manera equilibrada las actividades de los particulares a fin de encontrar en convivencia pacífica la satisfacción de necesidades específicas.

A partir del fortalecimiento de esta industria se contribuye en la conservación de empleos dentro de aquellas entidades que, pese a los estragos económicos que en la actualidad vive el país y ante la falta de subsidio para esta industria, han sabido sortear su permanencia; incluso podemos establecer que además de sustentar la conservación de empleos, también se ha consolidado como una fuente generadora de los mismos en beneficio de las familias del municipio, repercutiendo en el consecuente mejoramiento del entorno socio-económico.

Mediante el presente reglamento se pretende establecer las normas administrativas bajo las cuales procederá, en este municipio, la apertura y funcionamiento de los molinos para nixtamal y tortillerías, el otorgamiento de la licencia correspondiente y en su caso la licencia para la venta del producto de manera ambulante, así como las sanciones que procedan en caso de violación al mismo y los recursos de que dispone el particular para combatir las resoluciones que considere le afecten en la aplicación de este Reglamento.

Especifica las obligaciones de los propietarios y encargados de los establecimientos tanto en molinos para nixtamal y tortillerías como en los centros de venta, así como las prohibiciones respectivas y las circunstancias a atender en caso de traspasos y cambios de domicilio. Punto medular del presente instrumento es la reglamentación del ambulante y los requisitos que se deberán satisfacer cuando se emplee el ejercicio de esta práctica, para lo cual se tuvo muy presente lo prevenido en la Norma Oficial Mexicana número 187-SSA1-2002 custodiando y garantizando a partir de este ordenamiento que el producto cumpla con las especificaciones sanitarias a fin de evitar daños en la salud de los consumidores.

Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en lo dispuesto en los artículos 115 fracciones II y V de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 77, fracción II, 80 y 86 primer párrafo de la Constitución Política del Estado de Jalisco; 40 fracción II, 41 fracción I, II, III, y IV, 42 fracción VI; 44, 50 fracción I, de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal; artículos 66, y 82 del Reglamento del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Ayuntamiento de Tonalá; y demás Ordenamientos aplicables, se presenta esta iniciativa de **Reglamento de la Industria de la Masa y La Tortilla del Municipio de Tonalá, Jalisco**, para quedar como sigue:

REGLAMENTO DE LA INDUSTRIA DE LA MASA Y LA TORTILLA DEL MUNICIPIO DE TONALÁ, 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 Tonalá, Jalisco.

Artículo 2. El presente Reglamento tiene por objeto establecer las normas administrativas bajo las cuales procederá, en el municipio de Tonalá, Jalisco, la apertura y funcionamiento 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 Capítulo 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 ambulante 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. Solo previa licencia expedida por la Oficialía Mayor de Padrón y Licencias del Ayuntamiento Tonalá, Jalisco, podrán instalarse y funcionar los establecimientos mencionados en el Artículo 3 de este Reglamento.

Artículo 7. Solo previa licencia expedida por la Oficialía Mayor de Padrón y Licencias del Ayuntamiento de Tonalá, Jalisco, se podrá efectuar la venta de tortillas en la forma prevista por los Artículos 20 y 21 de este Reglamento.

Artículo 8. Los interesados en obtener las licencias a las que se refieren los Artículos anteriores, deberán presentar a la Oficialía Mayor de Padrón y Licencias de este Ayuntamiento, la solicitud correspondiente, además de cumplir con los requisitos que esta dependencia requiere para dar trámite a su solicitud.

CAPÍTULO III OBLIGACIONES DE LOS PROPIETARIOS O ENCARGADOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Artículo 9. Los propietarios o encargados de establecimientos deberán sujetarse a las siguientes medidas y disposiciones:

I. Molinos para Nixtamal y Tortillerías

- a) Cuando se trate de establecimientos nuevos y en consecuencia, se tramite por vez primera su licencia, el propietario deberá contar con maquinaria (maquinas tortilladoras y/o molino para nixtamal), así como su tanque estacionario nuevo.
- b) Los locales sede de estos establecimientos, deberán tener todas sus paredes y pisos completamente azulejados, asimismo, todas sus instalaciones para la producción de masa y/o tortillas, deberán ser de acero inoxidable.
- c) 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.
- d) Sujetarse a las actividades que estipule la licencia.
- e) Abstenerse de conservar en el establecimiento materias o sustancias no indispensables para los fines de la producción o la venta de descomposición.
- f) Expedir los productos, precisamente en el mostrador para este objeto.
- g) No permitir la entrada de animales o que permanezcan dentro del establecimiento.
- h) El establecimiento debe contar con lavabo exclusivamente para el aseo de manos en el área del mostrador.
- i) Las mesas y mostradores utilizados en el expendio de masa y tortillas deben ser lisos, limpios y de acero inoxidable.
- j) Para la protección de masa y tortillas deben usarse recipientes o lienzos limpios.
- k) 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.

- l) Los trabajadores deberán presentarse aseados y con ropa limpia, además deberán usar delantal, cubre boca y cofia.
- m) El personal en contacto con el producto deberá capacitarse sobre buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos y contar con los documentos respectivos expedidos por institución autorizada.
- n) 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 realice, tipo de fumigante y demás elementos que permitan conocer los mecanismos empleados para tal fin.
- o) Los establecimientos deberán fijar, en el área del mostrador, y a la vista de los clientes, la información relativa al tipo de maíz que procesan, si utilizan harina de maíz, si utilizan en el proceso aditivos, conservadores, blanqueadores u otras sustancias, y especificarlas. Las letras de esta información deberán tener una longitud mínima de veinte centímetros, asimismo, deberán contar con los registros de resultados de análisis que corroboren lo declarado, análisis que el propietario o encargado deberán ordenar cuando menos cada mes.
- p) En caso de que se usen aditivos, independientemente de lo dispuesto en la cláusula anterior, se debe llevar un registro en que se inscriba el nombre del aditivo, concentración de uso, fecha y nombre del responsable.
- q) Para el traslado de la masa de los molinos a las tortillerías u otros consumidores, ésta deberá transportarse en envases cerrados, de manera que no quede expuesta al medio ambiente, además de cumplir lo dispuesto en el inciso "k" de este Artículo.
- r) Permitir la entrada a los establecimientos e instalaciones a inspectores debidamente autorizados y acreditados y exhibirles la documentación que les requiera.
- s) 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.
- t) Las demás que establezcan este Reglamento u otras disposiciones legales de la materia.

Quando en estos establecimientos se elaboren tortillas para su comercialización en los Centros de Venta, independientemente de cumplir con la Norma Oficial Mexicana número 187-SSA1-2002, deberá, además, observar las siguientes disposiciones:

- 1) Solo se podrá empacar tortilla fría.
- 2) El empaque deberá estar sellado herméticamente y hecho de materiales plásticos de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes que no reaccionen o alteren las características del producto.
- 3) El empaque deberá contener en forma impresa, con tinta de grado alimenticio o etiqueta, la denominación del producto, la declaración de ingredientes de acuerdo con el inciso "o" de este Artículo, la identificación y domicilio del fabricante, la información nutricional, la fecha de fabricación y la fecha de caducidad.

La declaración de ingredientes incluirá los aditivos (emulsificantes, estabilizantes, gelificantes, espesantes y colorantes).

II. CENTROS DE VENTA

a) En los Centros de Venta, únicamente se expenderán las tortillas cuyo empaque cumpla con la Norma Oficial Mexicana número 187-SSA1-2002 y los requisitos enumerados en los incisos 1, 2 y 3 de este Artículo.

b) Se prohíbe abrir los empaques en los establecimientos para evitar la contaminación del producto.

c) Los aparadores o estantes en que se exhiba la tortilla, deberán tener un área higiénica, específica y delimitada, separada de los demás alimentos o productos que se comercialicen.

Los propietarios o encargados de establecimientos que hayan iniciado operaciones antes de la entrada en vigor del presente reglamento deberán cumplir con todo lo dispuesto en el mismo, excepto lo indicado en el inciso a) de la fracción I de este artículo, lo cual se demostrará con la fecha en que se haya otorgado la licencia respectiva o en su caso, la fecha de autorización del traspaso.

Artículo 10.- Queda prohibido a los propietarios o encargados, de molinos, tortillerías lo siguiente:

- I. Realizar su actividad fuera de sus establecimientos por si solo, o a través de terceras personas en forma ambulante sin la licencia respectiva y en los términos indicados en el artículo siguiente.
- II. Realizar cambio de domicilio sin la autorización de la Autoridad Municipal;
- III. Cargar sus tanques estacionarios durante el día, teniéndolo que realizar exclusivamente por las noches.

CAPÍTULO IV DEL AMBULANTAJE

Artículo 11. Cuando el propietario o encargado de un establecimiento produzca tortillas con el propósito de venderlas utilizando el reparto en forma ambulante, deberá satisfacer los requerimientos impuestos por la Norma Oficial Mexicana número 187-SSA1-2002 y contar con la licencia expedida por la Oficialía Mayor de Padrón y Licencias de este Ayuntamiento, que le permita hacerlo de esta manera, además de que el producto deberá de empacarse y entregarse de conformidad con lo dispuesto en los incisos 1, 2 y 3 del Artículo 9 de este Reglamento.

Artículo 12. Las personas que carezcan de establecimiento propio, podrán vender tortillas en forma ambulante, requiriendo para ello del permiso respectivo expedido por la Dirección de Mercados de este Ayuntamiento, asimismo, el producto deberá de empacarse y entregarse de conformidad con lo dispuesto en el inciso 3 del Artículo 9 de este Ordenamiento.

CAPÍTULO V DE LOS TRASPASOS Y CAMBIOS DE DOMICILIO

Artículo 13.- 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 Tonalá, Jalisco a través de la Oficialía Mayor de Padrón y Licencias.

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

Artículo 14.- Para notificar el cambio de domicilio de molinos de nixtamal, tortillerías, molinos-tortillerías, deberá presentarse escrito ante la Oficialía 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 Oficialía.

Artículo 15.- Satisfechos los extremos previstos por el artículo anterior el propietario realizara la explotación del giro que correspondan con la misma licencia previamente otorgada.

Artículo 16.- En caso de traspaso de los establecimientos a que se refiere el artículo 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 17.- Para que se cumpla y observe el presente Reglamento la Autoridad Municipal, establecerá el servicio de inspección y vigilancia a cargo del personal que la Oficialía Mayor de Padrón y Licencias determine.

El Ayuntamiento podrá celebrar con el Gobierno del Estado por conducto de la Secretaria de Salud los convenios en los que se determine el control y vigilancia sanitaria de los productos, así como las acciones de orientación, educación, muestreo, verificación y en su caso, aplicación de medidas de seguridad y sanciones 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 Título Décimo Séptimo de la Ley General de Salud y el Título Noveno de la Ley Estatal de Salud.

Artículo 18.- Las inspecciones administrativas se practicarán en días y horas en que funcionen los establecimientos por las personas autorizadas legalmente previa identificación y exhibición de comisión respectiva.

Artículo 19.- Los inspectores debidamente autorizados por la Autoridad Municipal tendrán la facultad de infraccionar, las faltas del presente Reglamento.

CAPÍTULO VII DE LAS SANCIONES Y RECURSOS

Artículo 20. Las sanciones al presente Reglamento se impondrán conforme a lo dispuesto por el Título Octavo del Reglamento de Comercio para el Municipio de Tonalá, Jalisco.

Artículo 21. Cuando un establecimiento sea sancionado por motivos de salubridad y/o violaciones en su empaque, procederá además de lo dispuesto en el Artículo anterior, el decomiso de la mercancía involucrada.

Artículo 22. En contra de las resoluciones dictadas en aplicación del presente Reglamento, procederá lo dispuesto por el Título Noveno del Reglamento de Comercio para el Municipio de Tonalá, Jalisco.

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

PRIMERO.- Se abrogan y se derogan en su caso, todas las disposiciones que se opongan a la aplicación de este Reglamento.

SEGUNDO.- Este reglamento entrará en vigor una vez aprobado por el H. Ayuntamiento de Tonalá, Jalisco al día siguiente de su publicación en la Gaceta Municipal.

TERCERO.- Notifíquese a la Oficialia Mayor de Padrón y Licencias de este Municipio para que dentro del término de 30 días contados a partir de la entrada en vigor del presente reglamento desarrolle los manuales de operación que contengan la información necesaria en la aplicación del presente Reglamento cuidando su debida observancia.

CUARTO.- Notifíquese por conducto de la Oficialia Mayor de Padrón y Licencias de este Municipio a los propietarios o encargados de los establecimientos que hayan empezado a funcionar antes de la entrada en vigor del presente reglamento que deberán cumplir con lo dispuesto en el mismo dentro de un plazo de 90 días naturales contados a partir del día siguiente de su publicación en la Gaceta Municipal, exceptuándose lo indicado en el inciso a) de la fracción I del artículo 9 de este Reglamento.

QUINTO.- Publíquese y notifíquese al Congreso del Estado en los términos de la Ley de Gobierno y la Administración Pública Municipal.

**Salón de Sesiones del H. Ayuntamiento de Tonalá, Jalisco
Tonalá, Jalisco Octubre 06 de 2004**