|  |
| --- |
| **DOF: 18/06/1981** |
| **Reglamento para el control sanitario del pulque.**  Al margen un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.-  Presidencia de la República.  JOSE LOPEZ PORTILLO, Presidente Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos, en ejercicio de la facultad que confiere al Ejecutivo de mi cargo la fracción I del artículo 89 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, con fundamento en los artículos 3o., fracción IX; 212 al 215, 217 227, 238, 239, 240, 404 y demás aplicables del Código   Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos, y 39, fracciones XII y XXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, he tenido a bien expedir el siguiente.  REGLAMENTO PARA EL CONTROL  SANITARIO DEL PULQUE  CAPITULO I  Disposiciones Generales.  ARTICULO 1o.-  Este Reglamento rige en todo el territorio nacional y tiene por objeto regular los aspectos sanitarios de la elaboración, envase, transporte y venta de pulque.  ARTICULO 2o.-  La aplicación de las disposiciones de este Reglamento corresponde a la Secretaría de Salubridad y Asistencia.  ARTICULO 3o.-  Para los efectos del presente Reglamento, se considera:  PULQUE, la bebida alcohólica, no clarificada, obtenida por fermentación mixta, pero principalmente alcohólica y láctica, de consistencia viscosa y de color blanco, elaborada mediante el empleo como substrato fermentable, del aguamiel en proporción de un 95% obtenido del maguey pulquero;  AGUAMIEL, el jugo obtenido mediante el raspado previo de la copa o cajete del maguey pulquero;  MAGUEY PULQUERO, la planta utilizada para la obtención del aguamiel, substrato fermentable para la producción del pulque, que corresponde principalmente a las especies del género Agave; A. atrovirens; A. americana; A. Cochicaris; A. Mapisaga y A. Salmiana;  CAPADO, el corte de la base del vástago incipiente de la floración del maguey, para evitar que ésta se efectúe;  RASPADO, el corte cuidadoso y fino de los tejidos del borde de la cavidad de la copa o cajete del maguey para evitar la cicatrización y estimular la producción del aguamiel formando a la vez un recipiente donde se acumule el mismo;  AÑEJADO, el tiempo en el que la planta, después de ser capada modifica su desarrollo biológico, en tal forma, que permita la obtención del aguamiel más adecuado para la producción del pulque;  PULQUE CURADO, el producto preparado por la mezcla de pulque para consumo público, y el jugo o la pulpa molida de frutas o de algunos vegetales aptos para el consumo humano, adicionado o no con sacarosa, leche o especies;  PULQUE ENVASADO, es el destinado a la venta al público en recipientes cerrados;  TINACAL, el local destinado a la elaboración de pulque y acondicionado con el equipo adecuado para tal operación;  PULQUERIA, el establecimiento dedicado a la venta al menudeo del pulque, para su consumo en el propio lugar o en otro distinto;  AFORO, la suma anual de aguamieles de que dispone el dueño de un tinacal para procesarlos y obtener pulque; y  ZONA DE PRODUCCION, la delimitación geográfica dentro de la cual se encuentran los magueyes, objeto de explotación anual de cada tinacal.  ARTICULO 40.-  El pulque para consumo público durante su elaboración, envase, transporte y venta, deberá manejarse higiénicamente, sin adulteración, contaminación o alteración de  sus cualidades.  ARTICULO 5o.-  Se considera adulterado el pulque cuando:  I.-  Su naturaleza, composición o calidad no corresponda a los especificados en este Reglamento;  II.-  Algún constituyente natural que dé calidad a esta bebida, sea omitido en su totalidad o en parte así como cuando se encuentre substituido por otro;  III.-  Haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su proceso, en la calidad del producto o en las materias primas utilizadas;  IV.-  Contenga algún aditivo que no haya sido previamente registrado y autorizado su uso por la Secretaría de Salubridad y Asistencia;  V.-  Contenga algún aditivo en cantidad mayor a autorizada por la Secretaría de Salubridad y Asistencia; y  VI.-  Se empleen en su elaboración, procedimientos de balanceo, corrección o ampliación que no hayan sido aprobados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.  ARTICULO 6o.-  Se considera contaminado el pulque que contenga agentes patógenos, cuerpos extraños, substancias tóxicas, microorganismos no patógenos o cualquier substancia, en cantidades que rebasen los límites de tolerancia establecidos por la Secretaria de Salubridad y Asistencia.  ARTICULO 7o.-  Se considera alterado el pulque que durante su elaboración, envase, transporte manejo o venta, sufra cambio en el proceso normal de su fermentación, por acción de causas naturales, que dé como resultado que se convierta en nocivo para la salud o modifique sus características químicas u organolépticas.  ARTICULO 8o.-  Los establecimientos destinados a la elaboración, envase o venta de pulque, así como los vehículos destinados al transporte de este producto, requieren para su funcionamiento de licencia sanitaria expedida por la Secretaria de Salubridad y Asistencia, previo pago de los derechos fiscales correspondientes.  ARTICULO 9o.-  El pulque como producto final para consumo público y durante su envase, transporte y venta, sin perjuicio de lo que disponga la Norma Oficial Mexicana que expida la autoridad competente, deberá ser de color blanco, consistencia viscosa y olor y sabor característicos, y reunir los siguientes requisitos:  Valor  PH: De 3.5 a 4.00.  Grado alcohólico: De 4.0 a 6.0.  Indice de Refracción a 20ºC por el:  A.- Método de Abbe:                De 1.3365 a 1.3380.  B.- Método de inmersión:           De 25º a 30º.  Acidez Total (en ácido Láctico):   De 400 a 700 mg/100 ml.    Acidez Fija (en ácido láctico):    De 200  400 mg/100 ml.             Acidez fija   Valor =  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_             Acidez Volátil  Densidad a 20°C:                   De 0996 a  1.0000.  Reductores Totales (en glucosa):   De 200 a 500 mg/100 ml.  Proteínas (N x 6.25):              De 300 a 500 mg/100ml.  Sólidos Totales:                   De 2.0 a 3.0 mg/100ml.  Cenizas:                           De 200 a 500 mg/100ml.  Esteres (en Acetato de Etilo):     De 20 a 20 mg/100ml.  aldehídos (en Acetaldehído):       Hasta 2.5 mg/100ml.  Alcoholes Superiores:              De 80.0 a 100.00 mg/litro.  La Secretaría de Salubridad y Asistencia, con fundamento en el artículo 404 del Código Sanitario vigente, practicará análisis de laboratorio, y para ello tomará en orden de importancia las cinco primeras constantes de rigor, y discrecionalmente el resto de los requisitos físico-químicos establecidos en el presente artículo.  CAPITULO II  De  la Elaboración del Pulque  ARTICULO 10.-  Sólo podrá usarse como materia prima para la elaboración del pulque, el aguamiel que proceda de magueyes que hayan alcanzado su madurez óptima y hayan sido sometidos a prácticas de capado y añejamiento, previas a su explotación. El añejado en ningún caso será menor de seis meses y todo maguey deberá ostentar la fecha de capado.  ARTICULO 11.-  La concentración de azúcar en el aguamiel empleado para la elaboración de pulque, no deberá ser menor de 6% de reductores totales expresados en glucosa, que corresponden a 4.5°Be, al 1.34-99 en el refractómetro de Abbe, a 20°C y al 61° en el refractómetro de inmersión a 20°C El PH no debe ser menor de 4.5 ni mayor de 7.5.  ARTICULO 12.-  El aguamiel que se emplee, para la elaboración del pulque deberá someterse previamente a procesos de filtración o clarificación, que eliminen de él insectos, partículas o cuerpos extraños, que pudieran contaminar el sustrato durante su extracción o manejo.  ARTICULO 13.-  Los procedimientos de corrección que deben efectuarse para alcanzar los valores normales, solamente podrán llevarse a cabo durante el proceso de fermentación, empleando aguamiel balanceado de acuerdo con procedimientos técnicos, que hayan sido previamente aprobados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.  ARTICULO 14.-  Queda prohibido el uso de procedimientos de ampliación o corrección en el pulque como producto final.  ARTICULO 15.-  Los tinacales deberán llenar los siguientes requisitos:  I.-  Contar con un departamento de elaboración de pulque;  II.-  Dedicar un lugar para el lavado de utensilios; y  III.-  Tener aprobado el aforo de aguamieles para la producción del pulque.  ARTICULO 16.-  Las áreas físicas a que se refiere el artículo anterior, deberán contar con:  I.-  Pisos de material impermeable, con declive adecuado para que no permita estancamiento de aguas o residuos de producto o materias primas y de fácil aseo;  II.-  Techos de material que permita su limpieza;  III.-  Mures lisos, revestidos de material impermeable;  IV.-  Ventanas que protejan la entrada de polvo o insectos y de las dimensiones adecuadas para obtener una iluminación y ventilación natural y suficiente para el área del departamento en que estén instaladas;  V.-  Puertas de cierre automático y protegidas con contrapuerta de tela mosquitero;  VI.-  Provisión de agua potable o potabilizada;  VII.-  Servicios sanitarios provistos de taza de excusado y lavabo o letrina, que descarguen al drenaje o fosa séptica; y  VIII.-  Areas de dimensión adecuada que permitan la libre circulación de las personas que intervienen en la elaboración del pulque.  ARTICULO 17.-  Los utensilios y el equipo que se emplee para el raspado, la extracción y transporte del aguamiel, deberán estar hechos de materiales inatacables por éste, y en tal forma que se facilite su lavado y limpieza.  ARTICULO 18.-  El equipo que se emplee para la preparación o tratamiento previos del aguamiel, para los procesos de fermentación, para la conducción de líquidos y envase del producto final, deberá estar hecho de material inatacable por los líquidos que conduzcan o almacenen para fermentación, y se instalará en tal forma que facilite su lavado y limpieza general.  ARTICULO 19.-  Los materiales que se usen en la construcción del equipo para la elaboración, conducción y transporte del pulque, deberán ser previamente aprobados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.  CAPITULO III  Del Pulque Envasado  ARTICULO 20.-  Los establecimientos destinados al proceso de envasado del pulque, deberán contar como mínimo con los departamentos necesarios para llevar a cabo las siguientes actividades:  I.-                             Recepción de materias primas;  II.-                            Almacén de materias primas;  III.-           Elaboración de pulque;  IV.-                          Envasado del producto;  V.-                           Lavado de equipo y utensilios;  VI.-                          Almacén de productos terminados;  VII.-         Laboratorio de control de calidad;  VIII.-        Servicios Sanitarios.  Quedan exentos de contar con el departamento de elaboración de pulque, los establecimientos destinados exclusivamente a envasar este producto.  ARTICULO 21.-  La construcción de edificios  destinados al proceso de envasado del pulque, se ajustará a las disposiciones del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos, a las del Reglamento de la materia y, en su caso, a las normas técnicas que dicte la Secretaría de Salubridad y Asistencia.  ARTICULO 22.-  El equipo destinado al proceso de envasado del pulque, así como los materiales que se usen en su construcción  y diseño, deberán sujetarse a lo establecido por los artículos 18 y 19 de presente Reglamento.  ARTICULO 23.-  Los locales destinados al almacenamiento de materias primas y producto terminado, deberán estar independientes de los de envasado.  ARTICULO 24.-  El pulque envasado, así como el aguamiel empleado para la fermentación deberán reunir, respectivamente, los requisitos establecidos en los artículos 10 al 13 de presente Reglamento.  ARTICULO 25.-  Para su elaboración, envase, almacenamiento, transporte y venta o suministro al público, el pulque envasado deberá contar con registro de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.  ARTICULO 26.-  Para obtener el registro a que se refiere el artículo anterior, deberá recabarse previamente de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, la autorización de procedimiento que se pretende emplear en la elaboración del producto.  CAPITULO IV  Del Transporte del Pulque y la Guía Sanitaria  ARTICULO 27.-  Las unidades destinadas al transporte del pulque requieren de licencia sanitaria y deberán mantenerse en condiciones higiénicas.  ARTICULO 28.-  En toda unidad destinada al transporte del pulque, deberá indicarse, en las puertas laterales, en caracteres de forma y tamaño que resulten fácilmente visibles y legibles, lo siguiente: Porteador de pulque y el número de la licencia sanitaria otorgada por la Secretaría de Salubridad y Asistencia a la unidad.  ARTICULO 29.-  Para llevar a cabo el transporte de pulque se requiere que éste proceda de tinacales que funcionen con licencia sanitaria otorgada por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, tener como destino la Estación Sanitaria más próxima al lugar de su consumo  y contar con guía sanitaria.  ARTICULO 30.-  El transporte de pulque deberá hacerse en recipientes que reúnan las condiciones sanitarias que fijan los artículos 17, 18 y 19 de este Reglamento, sin perjuicio de lo que establezcan las disposiciones de la Ley General de Normas y de Pesas y Medidas y el Reglamento para Toneles para aguamiel o productos de su fermentación.  ARTICULO 31.-  Los recipientes destinados al transporte de pulque deberán conservarse en condiciones higiénicas y estar provistos de tapones adecuados que protejan el producto de cualquier adulteración, contaminación o alteración.  ARTICULO 32.-  para el embarque, transporte, introducción y venta de pulque se requiere que cada recipiente esté amparado por una guía sanitaria que el productor o su representante legal deberá obtener de la Secretaría de Salubridad y Asistencia;  siendo obligatorio, además, presentar el producto para su revisión en la Estación Sanitaria más próxima a su destino.  ARTICULO 33.-  La guía sanitaria se otorgará previa solicitud ante la autoridad correspondiente de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, y contendrá los siguientes datos:  I.-                             Nombre del productor;  II.-                            Ubicación del tinacal;  III.-           Número de la licencia sanitaria del tinacal;  IV.-                          Número del recipiente;  V.-                           Cantidad de litros que contenga el recipiente que                                       ampara;  VI.-                          Lugar de destino, indicando la estación sanitaria                                        más próxima por la que pasará revisión de control                                    sanitario; y  VII.-  Nombre y dirección de los establecimientos en donde se venderá el pulque. Los datos a que se refiere esta fracción se anotarán en el lugar de su distribución o venta.  ARTICULO 34.-  La guía sanitaria tendrá vigencia máxima de setenta y dos horas desde  el momento de se expedición.  ARTICULO 35.-  En la estación sanitaria, el pulque será analizado por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, con la finalidad de comprobar que reúne los requisitos contenidos en el artículo 9o. de este Reglamento, procediéndose a certificar su calidad sanitaria son el sello correspondiente, el que se colocará en un lugar visible del tonel.  CAPITULO V  De la Venta de Pulque en Expendios, Pulquerías y Restaurantes  ARTICULO 36.-  Los establecimientos destinados a la elaboración, envase y venta del pulque, deberán mantenerse en condiciones higiénicas.  ARTICULO 37.-  Los establecimientos con venta de pulque envasado, deberán contar con sistema de refrigeración, cuando lo requiera el producto.  ARTICULO 38.-  Las pulquerías deberán contar como mínimo con:  I.-                             Departamentos independientes para hombres y                                                                         mujeres, destinados para la venta y consumo del                                                          pulque; y  II.-                            Servicios Sanitarios.  ARTICULO 39.-  Los departamentos destinados a la venta y consumo del pulque, deberán:  I.-                             Estar independientes de cualquier otra habitación;  II.-                            Tener comunicación directa con la vía pública; y  III.-           Contar con servicios sanitarios.  ARTICULO 40.-  La venta del pulque al exterior se hará por medio de una ventanilla que estará comunicada con la zona de despacho y tendrá acceso directo por la vía pública.  ARTICULO 41.-  Los servicios sanitarios deberán contar con lavabo, mingitorio y excusado convenientemente instalados, provistos de jabón y papel sanitario, con agua corriente, y en número tal que satisfaga las necesidades de los consumidores.  ARTICULO 42.-  Las puertas de acceso a la pulquería deberán estar construidas y colocadas de tal forma, que no sea visible el interior del local desde el exterior.  ARTICULO 43.-  Las pulquerías deberán tener:  I.-                             Pisos de material impermeable, con declive adecuado                             para que no permita estancamiento de aguas o                                                                 residuos de producto y de fácil aseo;  II.-                            Muros lisos, revestidos de material impermeable;  III.-           Techos de material que permitan su limpieza;  IV.-                          Ventanas y puertas que permitan iluminación y                                                          ventilación adecuada;  V.-                           Provisión de agua potable;  VI.-                          Mostrador o barra de material impermeable y fácil                                     limpieza;  VII.-         Coladera con cierre hidráulico;  VIII.-        Fregadero con agua corriente.  ARTICULO 44.-  Queda prohibido en las pulquerías:  I.-                             La venta o suministro al público del pulque                                                                  procedente de tinacales que no cuenten con licencia                          sanitaria;  II.-  Expender o tener en su local pulque que no se encuentre amparado con las guías sanitarias vigentes, debidamente selladas, a que se refiere el artículo 33 del presente Reglamento;  III.-           La venta o suministro al público del pulque                                                                  adulterado, contaminado o alterado;  IV.-                          La venta del pulque a menores de edad y a                                                                                 uniformados y su permanencia en cualquiera de sus                                          departamentos de venta y consumo del propio                                                                           establecimiento; y  V.-                           La permanencia de hombres y mujeres en los                                                                            departamentos que no correspondan.  ARTICULO 45.-  Las pulquerías con venta y consumo de alimentos deberán, además de reunir los requisitos señalados en el artículo 38 del presente Reglamento, contar con área e instalaciones exclusivas para la preparación de los alimentos, la que tendrá estufa, campana, refrigerador y  lavadero dotado de agua corriente.  ARTICULO 46.-  Los alimentos deberán ser conservados, preparados y suministrados al público en condiciones higiénicas.  ARTICULO 47.-  En las pulquerías con venta y consumo de alimentos, queda prohibido:  I.-                             El uso de leña y petróleo; y  II.-                            La preparación de alimentos fuera del área a que se                                refiere el artículo 43 de este Reglamento.  ARTICULO 48.-  No se otorgará licencia sanitaria de funcionamiento a pulquerías en la proximidad de escuelas, centros de trabajo, centros deportivos u otros centros de reunión para niños y jóvenes.  ARTICULO 49.-  Los restaurantes con venta y consumo de pulque, deberán reunir los requisitos establecidos en el Reglamento Sanitario de la materia, y en lo conducente los requisitos señalados en el presente ordenamiento.  ARTICULO 50.-  El pulque que se expenda en los restaurantes, deberá:  I.-                             Reunir los requisitos que establece el presente                                                           Reglamento;  II.-                            Conservarse en un lugar apartado de la zona donde                                                 se elaboran los alimentos y en recipientes que                                                    protejan debidamente el producto  de cualquier                                                          alteración o contaminación; y  III.-  Estar amparado con la guía sanitaria vigente debidamente sellada.  CAPITULO VI  Del Personal  ARTICULO 51.-  El personal que intervenga directamente en la elaboración, envase, transporte, venta y en general en la manipulación del pulque, deberá contar con tarjeta sanitaria y desempeñar sus labores en condiciones higiénicas.  ARTICULO 52.-  El personal que labore en pulquerías con o sin venta de alimentos, deberá mantener su persona y vestimenta en condiciones higiénicas, siendo obligatorio el uso de gorra y mandil o bata de color blanco, debiendo conservarse siempre limpios.  CAPITULO VII  De la Responsabilidad  ARTICULO 53.-  Son responsables de la calidad sanitaria del pulque:  I.-  El productor, desde la extracción del aguamiel, durante las etapas de elaboración; cuando envíe pulque sin la guía sanitaria vigente, hasta la entrega del producto al porteador o a los establecimientos a que se refiere  el Capítulo V de este Reglamento;  II.-  El porteador, desde que recibe el pulque del productor hasta que realiza la entrega  a establecimientos en los que vaya a expenderse. Es obligación del porteador verificar que la guía sanitaria que ampara el pulque que se traslada, ostente los sellos de inspección sanitaria; igualmente será responsable si después de haber pasado la inspección y el control sanitario, se encontrase el producto adulterado, alterado o contaminado;  III.-  El propietario del establecimiento en que se expenda el pulque, desde que lo recibe, durante su permanencia en el establecimiento, hasta su venta; y  IV.-  El productor, el porteador y el propietario del establecimiento  son responsables si el producto no ha pasado por ningún tipo de inspección y control sanitario.  CAPITULO VIII  De las Autorizaciones Sanitarias  ARTICULO 54.-  Las licencias sanitarias a que se refiere el artículo 8o. del presente Reglamento deberán refrendarse anualmente.  ARTICULO 55.-  La licencia sanitaria para los establecimientos destinados para la elaboración o envase de pulque, deberá solicitarse a la Secretaría de Salubridad y Asistencia con los siguientes datos:  A.-  Establecimientos destinados a la elaboración:  I.-  Nombre del propietario o rezón social;  II.-  Denominación del tinacal y su ubicación, acompañando croquis del mismo, haciendo constar que cuenta con los departamentos y especificaciones señalada en los artículos 15 y 16 de este Reglamento;  III.-  Aforo anual de aguamieles con la estimación probable de la producción del pulque durante los diversos meses del año, anexando:  a).-  El plano de la zona o zonas de producción.  b).-  Número total de magueyes capones que vayan a explotarse durante el año para el que se solicita la licencia;  c).-  Número de magueyes propiedad del solicitante; y  d).-  Número de magueyes provenientes de terceros, incluyendo el nombre de pequeños propietarios, ejidos y comunidades proveedoras de aguamiel; y  IV.-  Comprobante de pago de los derechos fiscales.  ARTICULO 56.-  La licencia sanitaria de pulquerías, deberá solicitarse a la Secretaría de Salubridad y Asistencia, con los siguientes datos:  I.-  Nombre del propietario o razón social;  II.-  Denominación del giro y su ubicación;  III.-  La forma impresa de solicitud que proporciona la Secretaría de Salubridad y Asistencia debidamente requisitada; y  IV.-  Comprobante de pago de los derechos fiscales.  ARTICULO 57.-  La licencia sanitaria de vehículos para el transporte de pulque, deberá solicitarse a la Secretaría de Salubridad y Asistencia, con los siguientes datos:  I.-  Nombre del propietario o razón social;  II.-  Domicilio del establecimiento al que pertenece el vehículo;  III.-  Marca, modelo, tipo, número de placas y de motor, capacidad y número del Registro Federal de Automóviles;  IV.-  La forma impresa de solicitud que proporciona la Secretaría de Salubridad y Asistencia debidamente requisitada; y  V.-  Comprobantes de pago de los derechos fiscales.  ARTICULO 58.-  La licencia sanitaria deberá colocarse en lugar visible del establecimiento o de la cabina del transporte.  ARTICULO 59.-  Los propietarios de los establecimientos destinados a la elaboración, envase, transporte o venta del pulque, que por cualquier motivo suspendan las actividades en sus giros, deberán dar aviso a la Secretaría de Salubridad y Asistencia, dentro de los quince días siguientes a la suspensión.  ARTICULO 60.-  Para reiniciar las actividades suspendidas conforme al artículo anterior, deberá solicitarse previamente de la Secretaría  de Salubridad y Asistencia el refrendo de la licencia respectiva.  ARTICULO 61.-  Cuando alguno  de los establecimientos a que se refiere este Reglamento, cambie de ubicación o de actividad, se deberá solicitar nueva licencia sanitaria, devolviéndose la  anterior para su cancelación.  ARTICULO 62.-  Todo  cambio de propietario de los establecimientos destinados a la elaboración, envase o venta del pulque, así como de los vehículos destinados a su transporte, deberá comunicarse por escrito a la Secretaría de Salubridad y Asistencia, dentro  de los quince días siguiente, tanto por el propietario como por el adquirente. Este último deberá acompañar al citado escrito la documentación  en la que acredite ser propietario.  En caso de fallecimiento del propietario del establecimiento, el encargado o el representante legal deberán comunicarlo por escrito a la Secretaría  de Salubridad y Asistencia dentro del plazo antes señalado.  CAPITULO IX  De la Vigilancia o Inspección  ARTICULO 63.-  Corresponde al Secretaría de Salubridad u Asistencia la vigilancia del cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento y de los instructivos que de él emanen; la que se sujetará a lo establecido en el Capítulo I del Titulo Decimoquinto del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos y a las disposiciones del presente Reglamento.  ARTICULO 64.-  Los laboratorios de la Secretaría de Salubridad y Asistencia o los expresamente autorizados por ella, tendrán a su cargo determinar  por medio de análisis si el producto que regula el presente Reglamento se ajusta a las disposiciones sanitarias.  ARTICULO 65.-  Para la práctica de los análisis de laboratorio, podrán tomarse muestras en el lugar donde se elabora  el producto, durante su transporte, en donde se reciba, se expenda, así como en las estaciones sanitarias correspondientes.  ARTICULO 66.-   El pulque se analizará tomando dos muestras de cada recipiente, formulándose acta circunstanciada en la que, además de cumplir con los requisitos legales, se hará constar el hecho de que se deja una muestra testigo de debidamente sellada y lacrada en poder del interesado, así como  que se practicaron los análisis físico-químicos en la otra muestra, dándose a conocer de inmediato su resultado al propio interesado.  En caso de que el interesado no esté de acuerdo con el resultado del análisis efectuado, podrá solicitar de inmediato se haga un nuevo análisis de la muestra testigo que quedó en su poder, el que se hará en la estación sanitaria con la intervención del perito que designe.  El resultado del segundo análisis sea definitivo e indicará si el producto en cuestión reúno o no los requisitos exigidos por este Reglamento.  CAPITULO X  De las Medidas de Seguridad, Sanciones, Recursos y Procedimientos Administrativos  ARTICULO 67.-  Las medidas de seguridad en materia sanitaria son de inmediata ejecución, tienen carácter preventivo y su aplicación se sujetará a lo establecido en el Capítulo II, y en cuanto al procedimiento al Capítulo IV, ambos del Título Decimoquinto de Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos.  ARTICULO 68.-  La Secretaría de Salubridad y Asistencia podrá dictar una o más de las siguientes medidas de seguridad:  I.-  Suspensión de trabajo o de servicios;  II.-  Clausura temporal, que podrá ser total o parcial;  III.-  Retención o aseguramiento de objetos;  IV.-  Depósito en custodio de objetos;  V.-  Decomiso y destrucción de objetos; y  VI.-  Derrame del aguamiel o pulque.  ARTICULO 69.-  Las violaciones a los preceptos de este Reglamento, serán sancionadas administrativamente aplicándose lo dispuesto por el Capítulo III, y en cuanto al procedimiento el Capítulo IV, ambos del Título Decimoquinto del Código Sanitario de los Estados  Unidos Mexicanos.  ARTICULO 70.-  La Secretaría de Salubridad y Asistencia podrá aplicar las siguientes sanciones administrativas:  I.-  Multa;  II.-  Cancelación de autorización o cancelación del registro;  III.-  Decomiso;  IV.-  Clausura temporal o definitiva, la que podrá ser total o parcial; y  Arresto  hasta por treinta y seis horas.  ARTICULO 71.-  La infracción a las disposiciones contenidas en los artículos 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 48, 19, 20, 22, 23, 24, 28, 30, 31, 32, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 50, 51, 52, 58, 59, 60, 61 y 62  de este Reglamento, se sancionarán con multa de cien a cinco mil pesos.  ARTICULO 72.-  Los casos de infracción a las disposiciones de este Reglamento que no estén comprendidas en el artículo anterior, se sancionarán con multa de cien a quince mil pesos.  ARTICULO 73.-  En caso de reincidencia podrá sancionarse son multa hasta de diez mil pesos a violaciones cometidas a las disposiciones contenidas en el artículo 71 de este Reglamento y hasta treinta mil pesos a violaciones cometidas a las disposiciones contenidas en el artículo 72 de este mismo Reglamento.  ARTICULO 74.-  La Secretaría de Salubridad y Asistencia podrá revocar las autorizaciones a que se refiere este Reglamento, por faltas graves o en caso de reincidencia. La cancelación de estos documentos tendrá como consecuencia la clausura de los establecimientos.  ARTICULO 75.-  El pulque que se transporte sin guía sanitaria y sin los sellos correspondientes, será decomisado y derramado.  ARTICULO 76.-  Se decretará el decomiso del pulque como medida de seguridad, cuando éste pueda causar daño a la salud de las personas, y será derramado si no puede tener un uso lícito.  ARTICULO 77.-  La clausura de los establecimientos a que se refiere el presente Reglamento, procederá en los casos y en los términos de los artículos 457, 558, 459 y 462 del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos.  ARTICULO 78.-  Se sancionará con arresto hasta de treinta y seis horas, a las personas que interfieran o se opongan en cualquier forma al ejercicio de las funciones de la autoridad sanitaria.  ARTICULO 79.-  Contra la aplicación de medidas de seguridad y sanciones que establece este Reglamento, procederán los recursos administrativos y su trámite, en los términos del Capítulo V del Título Decimoquinto del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos.  TRANSITORIOS  ARTICULO PRIMERO.-  Este Reglamento entrará en vigor a los treinta días de la fecha de su publicación en el "Diario Oficial" de la Federación.  ARTICULO SEGUNDO.-  Se abroga el Reglamento para el Control Sanitario del Pulque publicado en el "Diario Oficial" de la Federación el 4 de octubre de 1976.  Dado en la residencia del Poder Ejecutivo Federal, en la ciudad  de México. Distrito Federal, a los dos días del mes de junio de mil novecientos ochenta y uno.-  José López Portillo.-  Rúbrica.-  El Secretario de Salubridad y Asistencia, Mario Calles López Negrete.-  Rúbrica.-  El Secretario de Comercio, Jorge de la Vega Domínguez.-  Rúbrica. |