

HONORABLE ASAMBLEA

A la Comisión de Salud y Atención a Grupos Vulnerables, le fue turnado para su estudio y dictamen, el 03 de agosto de 2016, el Expediente Legislativo Núm. **10179/LXXIV** que contiene escrito presentado por la Diputada Alicia Maribel Villalón González, integrante del Grupo Legislativo del Partido Revolucionario Institucional, mediante el cual solicita la aprobación de un punto de acuerdo a fin de exhortar al Secretario de Salud del Estado para que en uso de sus facultades, instruya al personal correspondiente para que revise todos los establecimientos que venda comidas elaboradas en el momento para degustar, cumplan con las normas aplicables sobre el mismo y que cuenten con gel antibacterial y en la medida de lo posible cuenten con un lavabo y jabón, con la finalidad de que los comensales puedan tener las medidas de higiene necesarias y evitar de esta manera enfermedades.

ANTECEDENTES

La Diputada promovente parte definiendo la higiene como el conjunto de prácticas y comportamientos orientados a mantener condiciones de limpieza y aseo que favorezcan la salud de las personas.

Asimismo, menciona la importancia de la inocuidad alimentaria, pues como lo establece la Organización Mundial de la Salud (OMS), ella comprende todas las medidas necesarias para poder garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos, manteniendo a la vez el resto de cualidades que le son propias, con especial atención en el contenido nutricional.

Por otra parte, la OMS detalla los riesgos que pueden presentarse por un manejo inadecuado de los alimentos, entre ellos se encuentran: diarrea aguda, infecciones como la meningitis y la contaminación por sustancias químicas, las cuales pueden llegar a provocar intoxicaciones agudas o enfermedades crónicas, como el cáncer.

Es por lo anterior, que la promovente señala que existen establecimientos de venta de alimentos que no cumplen con los lineamientos y recomendaciones de higiene e inocuidad de los alimentos establecidas en las normas oficiales mexicanas, por lo que considera necesario que la Secretaría de Salud del Estado redoble las visitas de inspección sanitaria en dichos establecimientos, a fin de verificar que se cumpla la normativa tanto estatal como federal.

CONSIDERACIONES

Corresponde a la Comisión de Salud y Atención a Grupos Vulnerables conocer sobre el presente asunto de conformidad a lo establecido en los diversos numerales 70, fracción XV de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Nuevo León y 39, fracción XV, incisos i) y j) del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso del Estado de Nuevo León.

Los alimentos insalubres representan amenazas para la salud a escala mundial y ponen en peligro la vida de todos. Las enfermedades diarreicas afectan cada año a más de 220 millones de niños, de los cuales 96 mil

terminan falleciendo, de acuerdo a cifras de la Organización Mundial de la Salud.

La Segunda Conferencia Internacional FAO/OMS sobre Nutrición, celebrada en Roma en 2014, reiteró la importancia de la inocuidad de los alimentos a fin de lograr una mejor nutrición humana por medio de una alimentación sana y nutritiva. Siendo así, que la mejora en la inocuidad de los alimentos constituye un elemento clave para avanzar hacia la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Es por ello, que los gobiernos se ven obligados en elevar la inocuidad de los alimentos al rango de prioridad de salud pública, estableciendo y aplicando sistemas eficaces en materia de inocuidad alimentaria que permitan asegurar que los productores y proveedores de productos alimenticios a lo largo de toda la cadena alimentaria actúen de forma responsable y suministren alimentos inocuos a los consumidores.

Si bien la evidencia científica demuestra que la contaminación de los alimentos puede producirse en cualquiera de las etapas del proceso de fabricación o de distribución, una gran parte de las enfermedades transmitidas por los alimentos son causadas por alimentos que han sido preparados o manipulados de forma incorrecta y antihigiénica tanto en los hogares, como en los establecimientos que sirven comida.

Por último, en México existen normas que regulan las prácticas de higiene y sanidad durante los procesos alimentarios y su preparación, tal es el caso de las Normas Oficiales Mexicanas 093-SSA1-1994 y 120-SSA1-1994 Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas No Alcohólicas y Alcohólicas.

Sin embargo, cada vez son más los establecimientos que venden alimentos de preparación rápida, los cuales no cuentan con las recomendaciones mínimas de higiene y sanidad establecidas en las normas, como el acceso a gel antibacterial o contar con un lavabo a fin de que el comensal –o la persona encargada de preparar los alimentos- pueda hacer un correcto lavado de manos previo a la preparación, con el propósito de garantizar la inocuidad alimentaria.

Es por lo anteriormente expuesto, que los integrantes de la Comisión de Salud y Atención a Grupos Vulnerables, sometemos a la consideración de esta Soberanía, el siguiente punto de:

ACUERDO

ÚNICO.- La LXXIV Legislatura al H. Congreso del Estado de Nuevo León, realiza un atento y respetuoso exhorto al Secretario de Salud del Estado para que en uso de sus facultades instruya al personal correspondiente, para que revise en todos los establecimientos que vendan comidas elaboradas en el momento para degustar, cumplan con las normas aplicables sobre el mismo y que cuenten con gel antibacterial y en la medida de lo posible cuenten con un lavabo y jabón, con la finalidad de que los comensales que van a consumir alimentos en el establecimiento puedan tener las medidas de higiene necesarias y evitar de esta manera que se enfermen.

Monterrey, Nuevo León

**Comisión de Salud y Atención a Grupos Vulnerables
PRESIDENTE:**

Dip. Sergio Arellano Balderas

Dip. Vicepresidente:

Dip. Secretario:

Felipe de Jesús Hernández
Marroquín

Ángel Alberto Barroso Correa

Dip. Vocal:

Dip. Vocal:

Ludivina Rodríguez de la
Garza

Gloria Concepción Treviño Salazar

Dip. Vocal:

Dip. Vocal:

Alicia Maribel Villalón
González

Leticia Marlene Benvenuti
Villarreal

Dip. Vocal:

Dip. Vocal:

Daniel Carrillo Martínez

Itzel Soledad Castillo Almanza

Dip. Vocal:

Jorge Alan Blanco Durán

Dip. Vocal:

Alhinna Berenice Vargas García