



ALFREDO PÉREZ PAREDES
Diputado del Congreso de la Ciudad de México

DocuSigned by:
Presidencia Mesa Directiva, Congreso CDMX - I Legislatura
5318C6AE94DA4FD...

DIP. MARGARITA SALDAÑA HERNANDEZ
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DEL
CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
I LEGISLATURA
P R E S E N T E

El suscrito **DIP. ALFREDO PEREZ PAREDES**, integrante del Grupo Parlamentario del partido MORENA, en la I Legislatura del Congreso de la Ciudad de México, con fundamento en lo dispuesto por el Artículo 99 fracción II y 100 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México, Artículo 29 de la Constitución Política de la Ciudad de México, someto a consideración de este Órgano Legislativo, la siguiente:

PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A LA AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO A QUE REALICE CAMPAÑAS DE CONCIENTIZACIÓN PARA QUE LA VENTA DE ALIMENTOS EN VÍA PÚBLICA SE LLEVE A CABO CON TODAS LAS MEDIDAS DE HIGIENE Y SALUBRIDAD CON EL FIN DE PREVENIR MAYORES BROTES DE CONTAGIOS DE COVID-19.



ALFREDO PÉREZ PAREDES
Diputado del Congreso de la Ciudad de México

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

En una gran urbe como la Ciudad de México, es prácticamente imposible comer alimentos preparados en casa y volver al trabajo, sobre todo para quienes viven en zonas periféricas, alejadas de los nodos laborales, siendo principalmente las condiciones laborales, así como la falta de tiempo, los factores que hacen que la comida rápida sea elegida por muchas personas para comer a bajo costo.

Los canales de venta para este tipo de alimentos suelen ser en su mayoría vendedores ambulantes, locales de “comprar y llevar”, locales ubicados en lugares de ocio y restaurantes de servicio rápido; reconociéndose como un estilo de alimentación donde el alimento se prepara y sirve para consumir rápidamente en establecimientos generalmente callejeros o a pie de calle.

Según la definición de la FAO: “Alimentos de venta callejera son alimentos y bebidas listos para el consumo, preparados y/o vendidos por vendedores sobre todo en calles y otros sitios públicos similares”, definición aceptada ampliamente.¹

En nuestro País, y principalmente en la Ciudad de México, cada vez es más común encontrar venta de alimentos en instalaciones simples pero en condiciones higiénicas deplorables, o en su defecto, en establecimientos adyacentes a escuelas, incluso bajo un árbol o poste cercano para preparar y vender alimentos y bebidas listos para el consumo a niños escolares y a personas que pasan por éstos lugares. Sin duda alguna, ésta actividad es una fuente de empleo para muchas personas, sin embargo, es una actividad que no ha sido del todo regulada, originando graves riesgos de salud

¹ <http://www.fao.org/3/w0073s/w0073s18.htm>



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

para la población debido a los diversos factores ambientales a que se encuentran expuestos los alimentos al carecer de las condiciones óptimas de higiene para su preparación y comercialización, lo que agrava el riesgo de contaminarlos.

De acuerdo con la última Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares que publica el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), dentro del rubro de Gastos en Alimentos, Bebidas y Tabaco, los alimentos y bebidas consumidos dentro del hogar constituyen el 77.6%, mientras que los alimentos y bebida consumidos fuera del hogar representan 21.9% del gasto corriente trimestral a nivel nacional; siendo la Ciudad de México la tercer entidad federativa en cuanto a mayor distribución de gasto total en alimentos y bebidas con el 32.3%², esto en el año 2016.

Por otra parte, la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE), al tercer trimestre de 2017, reporta una cifra de ocupados como preparadores de comida rápida de casi 1.6 millones en el país; de los cuales el 53% prepara comida rápida en establecimientos y el 47% la elabora y vende de manera ambulante. De acuerdo con el lugar de residencia de estos ocupados, ocho entidades federativas (Estado de México, Jalisco, Veracruz, Ciudad de México, Guanajuato, Michoacán, Puebla y Guerrero), concentran poco más de la mitad de ellos en el país (54.4 por ciento); teniendo la Ciudad de México el 6.5 por ciento.³

En la industria alimentaria existe una gran controversia en torno a la efectividad de elementos de protección para evitar la contaminación de los alimentos, como el caso del uso de guantes y cubre bocas. Pero dado los acontecimientos de salud derivados

² https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/enigh/nc/2016/doc/presentacion_resultados_enigh2016.pdf

³ https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/aproposito/2018/CmadRapida2018_Nal.pdf



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

del COVID-19, podemos observar que los elementos de protección como lo son guantes y cubrebocas si sirven como barreras que impiden que se siga propagando el virus.

Los argumentos en contra del uso de este tipo de elementos de protección se resumen en que, debido a los materiales con que son fabricados, los riesgos de que se presente una contaminación cruzada pueden incrementar si no se utilizan correctamente. La contaminación cruzada de los alimentos consiste en la transferencia de microorganismos como bacterias, virus y parásitos, desde alimentos crudos o sin desinfectar hacia alimentos que están listos para el consumo humano, pudiendo ser de tres tipos: de alimento a alimento, de persona a alimento o de superficie a alimento.⁴

Por ello, es de suma importancia obligar a quienes venden alimentos preparados el uso de elementos de protección como medidas de higiene, como son el cubre bocas y guantes, asimismo, emplearlos de manera adecuada, siendo ésta el reemplazo por unos nuevos cuando se haya agotado su tiempo de vida y eligiendo los materiales indicados.

Un cubre boca evita que las gotas de saliva que resultan imperceptibles a simple vista vayan a dar a los alimentos, utensilios o superficies de preparación y que con ello se propaguen gérmenes al hablar, toser o estornudar. Además de ser un elemento que contribuye a reducir los riesgos de contaminación alimentaria pueden proteger al personal encargado de la manipulación de los alimentos de componentes o sustancias que pudieran dañarlo o causarle irritación en la garganta, nariz y en las vías respiratorias y claramente evitar contagios de virus como lo es el COVID-19.

⁴ https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/168378/TRIPTICO_CONTAMINACION_CRUZADA_WEB.pdf



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Según estudios médicos, existen cerca de 100 millones de bacterias en un mililitro de saliva correspondientes a 600 especies diferentes, muchas de las cuales pueden ser patógenas, como es el *Staphylococcus aureus*, la que compone la flora natural y normal de los seres humanos. Esta bacteria patógena se encuentra principalmente en las vías nasales, en la boca y en la piel y provoca la contaminación alimentaria produciendo un shock tóxico por la liberación de antígenos en el torrente sanguíneo. Lo anterior sólo por mencionar un ejemplo de patógenos que se pueden transmitir por la saliva y fluidos nasales, de ello que el uso de un cubreboca para la preparación, manejo y venta de alimentos sea tan importante.⁵

Como bien se sabe el virus de COVID-19 se propaga principalmente de persona a persona a través de las gotículas que salen despedidas de la nariz o la boca de una persona infectada al toser, estornudar o hablar. Estas gotículas son relativamente pesadas, no llegan muy lejos y caen rápidamente al suelo. Una persona puede contraer el COVID-19 si inhala las gotículas procedentes de una persona infectada por el virus. Por eso es importante mantenerse al menos a un metro de distancia de los demás. Estas gotículas pueden caer sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, como mesas, sillas o barandales, de modo que otras personas pueden infectarse si tocan esos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca. Por ello es importante lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón o con un desinfectante a base de alcohol y usar tapabocas y guantes para evitar contagios.

La Organización Panamericana de la Salud (OPS), respecto a la inocuidad de los alimentos refiere que las personas que cosechan, manipulan, almacenan, transportan, procesan o preparan alimentos son muchas veces responsables de su contaminación.

⁵ <https://elsauz.com/uso-de-cubrebocas-en-la-industria-alimentaria/>



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Todo manipulador puede transferir patógenos a cualquier tipo de alimento; pero eso puede ser evitado por medio de higiene personal, comportamiento y manipulación adecuados, recomendando, entre otros aspectos, el uso de guantes para dicho fin.⁶

La NORMA Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas No Alcohólicas y Alcohólicas, establece que la aplicación de prácticas adecuadas de higiene y sanidad, en el proceso de alimentos, bebidas, aditivos y materias primas, reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones a la población consumidora, lo mismo que las pérdidas del producto, al protegerlo contra contaminaciones contribuyendo a formarle una imagen de calidad y, adicionalmente, a evitar al empresario sanciones legales por parte de la autoridad sanitaria. Por lo que incluye, entre diversos requisitos, necesarios para ser aplicados en los establecimientos dedicados a la obtención, elaboración, fabricación, mezclado, acondicionamiento, envasado, conservación, almacenamiento, distribución, manipulación y transporte de alimentos y bebidas, así como de sus materias primas y aditivos, el uso de cubre bocas por parte del personal, con el fin de reducir los riesgos para la salud de la población consumidora.⁷

Actualmente, la Ley de Salud del Distrito Federal, en su artículo 5°, fracción XIII, para efectos de derecho a la protección a la Salud, considera la protección contra los riesgos sanitarios como un servicio básico de salud. Asimismo, en su artículo 10° determina que la prestación y verificación de los servicios de salud, se deberán realizar atendiendo lo dispuesto por las Normas Oficiales Mexicanas y demás instrumentos jurídicos aplicables. De igual manera, se incluye en la misma normatividad, la definición de la venta de alimentos en la vía pública dentro de su fracción XX y de

⁶ https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10823:2015-higiene-personal&Itemid=42210&lang=es
⁷ <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/120ssa14.html>



ALFREDO PÉREZ PAREDES
Diputado del Congreso de la Ciudad de México

restaurantes, establecimientos de alimentos y similares en la fracción XXX, ambas del artículo 103.

De igual manera, el artículo 109 en su fracción III de la misma Ley de Salud del Distrito Federal, atribuye a la Agencia de Protección Sanitaria del Distrito Federal la facultad de aplicar medidas de seguridad en materia de salubridad local y prevenir riesgos y daños a la salud de la población. Mientras que el artículo 110, fracción I, reconoce que entre las atribuciones de dicha Agencia, está la de ejercer la regulación, control, vigilancia y fomento sanitarios de las actividades, condiciones, sitios, servicios, productos y personas en restaurantes y bares; comercio de productos lácteos, productos naturistas, productos de la pesca, carnes, huevo, frutas y legumbres, entre otros.

Por ello, como legisladores, debemos poner mayor interés en el tema de venta de alimentos en vía pública sin perder el contexto de salud que lo involucra; garantizando el derecho a la protección a la salud, plasmado en el artículo 4° de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

Por lo anteriormente expuesto y fundado, someto a consideración de esta Soberanía la siguiente proposición con punto de acuerdo.



ALFREDO PÉREZ PAREDES
Diputado del Congreso de la Ciudad de México

PUNTO DE ACUERDO

ÚNICO: PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A LA AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO A QUE REALICE CAMPAÑAS DE CONCIENTIZACIÓN PARA QUE LA VENTA DE ALIMENTOS EN VÍA PÚBLICA SE LLEVE A CABO CON TODAS LAS MEDIDAS DE HIGIENE Y SALUBRIDAD CON EL FIN DE PREVENIR MAYORES BROTES DE CONTAGIOS DE COVID-19.

ATENTAMENTE

DocuSigned by:
Alfredo Pérez Paredes
BB2D0D6DDA2243C...

DIP. ALFREDO PÉREZ PAREDES