



Ciudad de México, 19 de noviembre de 2020

DIP. MARGARITA SALDAÑA HERNÁNDEZ  
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DEL CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, I LEGISLATURA  
PRESENTE,

La que suscribe, Dip. María Guadalupe Chavira de la Rosa, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Morena, de la I Legislatura del Congreso de la Ciudad de México, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 122, apartado A, fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 29 apartado D y E, y 30 numeral 1, inciso b) de la Constitución Política de la Ciudad de México; 12 fracción II, 13 fracción IX y 21 de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; 1, 2 fracción XXXVIII, 5 fracción I, 79 fracción IX, 86, 94 fracción IV, 99 fracción II, 100 y 101 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México, someto a la consideración del Pleno de esta soberanía la siguiente:

**PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO DE URGENTE Y OBVIA RESOLUCIÓN POR EL QUE SE HACE UN RESPETUOSO EXHORTO A LAS SECRETARÍAS DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL Y A LA DE SALUD, DEL GOBIERNO FEDERAL, A QUE DE MANERA CONJUNTA CON LAS SECRETARÍAS DE SALUD Y DE MEDIO AMBIENTE, DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ESTABLEZCAN ACUERDOS DE COLABORACIÓN A EFECTO DE INSTRUMENTAR ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS PÚBLICAS A FAVOR DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD SANITARIA EN ALIMENTOS EN LA CIUDAD DE MÉXICO.**

#### **ANTECEDENTES**

Un objetivo de gran relevancia a nivel mundial es lograr la seguridad alimentaria, en especial, en el caso de los países en vías de desarrollo, en las zonas rurales y urbanas de alta marginación, en las cuales es una prioridad lograr la suficiencia alimentaria, a fin de erradicar el hambre y la desnutrición; sin embargo, también es de gran importancia que a nivel global, la **seguridad sanitaria en alimentos**, en la cual, la exigencia primordial es sobre las



condiciones de inocuidad e higiénico-sanitarias, en las cadenas de producción, distribución y disposición final de los alimentos.

Desde la perspectiva de una cadena alimentaria, se consideran un conjunto de eslabones, cada uno agrega valor, los cuales van desde las condiciones de en las cuales se dio el proceso de producción, pasando por las diferentes etapas de transformación (según sea el caso) hasta la disposición final al consumidor. Hoy en día este proceso o cadena alimentaria puede llegar a ser sumamente complejo; sobre todo, en cuanto a los mecanismos de control, seguimiento y evaluación, en términos de la inocuidad y condiciones sanitarias que se deben exigir.

El sector agropecuario constituye el primer eslabón y sus responsabilidades se relacionan con las prácticas, protocolos y normas, en las cuales se desarrolla este mismo sector. Por ejemplo, en la agricultura, la utilización de químicos en la obtención de una mayor rentabilidad de la tierra y el control de plagas, en los criterios que se siguen a fin de lograr una agricultura sustentable y amigable con el medio ambiente; en la ganadería en las prácticas que lleva la industria para la crianza, la alimentación y el sacrificio.

En lo que se refiere a la industria de transformación de estos productos primarios, prevalece la exigencia de prácticas y protocolos de un correcto manejo de alimentos; entre otros tantos aspectos, en lo referente al transporte, manejo y almacenamiento, etiquetado y control de calidad en los envasados; en lo concerniente a los productos frescos como las carnes, pescados o frutas, una adecuada cadena de frío condiciona el aprovisionamiento de productos frescos o congelados, permiten evitar problemas de intoxicaciones alimentarias.

Evidentemente, como se puede apreciar, la industria alimentaria por sí misma demanda contar con un eficaz sistema de seguridad sanitaria, lo cual se ha acentuado aún más en el



contexto de la pandemia del virus SARS COV-2. Aunque aún no hay evidencia científica concluyente que permita determinar que los alimentos son fuentes de contagio del Covid-19; sin embargo, las exigencias de contar con mayores controles sanitarios en cuanto al manejo de alimentos son indudables, pues si hay evidencia de que animales pueden contraer este virus.

La seguridad sanitaria en alimentos, además de contar con protocolos, normas y buenas prácticas, también es vital contar con agencias gubernamentales y de carácter internacional, con un alto grado de sofisticación y especialización técnica que, regulen y sean garantes de la aplicación de estos sistemas normativos.

Otro elemento muy importante es contar con sistemas de trazabilidad. La Trazabilidad de los alimentos es definida como la posibilidad de encontrar y seguir el rastro en todas las etapas de producción de un alimento; abarca su transformación, distribución, selección de un animal o semilla destinada a la producción; o bien, sustancia destinada a ser incorporada en alimentos.<sup>1</sup>

Un sistema de trazabilidad en el caso agrícola implica desde “la siembra, cosecha, empacado, acopio y procesamiento primario; para los productos de origen animal se registran los procesos relacionados con el nacimiento, crianza, engorda, reproducción, sacrificio y procesamiento, de los bienes, así como de los productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso o consumo animal hasta su consumo final, identificando en cada etapa su ubicación espacial y en su caso los factores de riesgo zoonosológicos y de contaminación que pueden estar presentes en cada una de las actividades.”<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> <https://www.gob.mx/senasica/articulos/que-es-y-para-que-sirve-la-trazabilidad>

<sup>2</sup> *Ibidem*.



## PROBLEMÁTICA

La Ciudad de México, a pesar de ser una gran concentración urbana y con una actividad económica predominantemente enfocada al sector comercial y de servicios (concentra el 90.2%)<sup>3</sup>; también tiene una importante actividad agrícola en ciertas zonas, en especial en el sur de la Capital.

La Ciudad de México tiene alrededor de 149,500 hectáreas, de las cuales más de 22,800 se dedican a actividades agrícolas. La población económicamente activa que se dedica a la agricultura asciende a unas 16 000 personas, en 11 543 unidades de producción familiar. Como se mencionó, esta actividad se concentra primordialmente en las Alcaldías de Tlalpan, Milpa Alta, Tláhuac y Xochimilco, en menor medida en Cuajimalpa y Magdalena Contreras. En estas Alcaldías se cosecha principalmente plantas de ornato, flores (rosas y geranios), nopales, maíz, avena, amaranto, hierbas, chile, haba y romeritos, además de un buen número de hortalizas. En el caso de la producción de nopalitos y romeritos, la Ciudad de México es el principal productor del país y tiene una producción anual de más de 9,500 toneladas de maíz.<sup>4</sup>

Conforme a un estudio de la FAO, la “cosecha de 2012 alcanzó un valor estimado de más de 100 millones de USD e incluyó 336 000 t de nopal, 147 000 t de avena forrajera, 12 500 t de papa y 15 000 t de brócoli, zanahorias, lechuga y una hierba local conocida como romerito}.

<sup>3</sup> SEDECO, La Ciudad de México. Guía para la inversión 2019. <https://www.sedeco.cdmx.gob.mx/storage/app/media/guia-para-la-inversion-2019-portal.pdf>

<sup>4</sup> El campo en la ciudad. Hablemos del campo. <https://www.hablemosdelcampo.com/el-campo-en-la-ciudad/#:~:text=Los%20cultivos%20que%20m%C3%A1s%20abundan,9%2C500%20toneladas%20de%20ma%C3%ADz%20anuales>



En ese mismo estudio se estimaba que la población ganadera en la Ciudad era de unas 6 650 cabezas de ganado bovino, 30 000 cerdos, 10 000 ovinos y 220 000 aves de corral.<sup>5</sup>

Un valor muy importante de la agricultura que se desarrolla en la Ciudad de México, es el reto que plantea lograr una producción agrícola sustentable, libre de agroquímicos, como lo establece su marco constitucional y la Ley de Desarrollo Agropecuario, Rural y Sustentable de la Ciudad de México

En cuanto al origen de los productos agropecuarios que se consumen en la Ciudad de México, aproximadamente el 90% provienen de otros estados o son de importación. Por otra parte, dada sus dimensiones urbanas y sobre todo su densidad poblacional, hacen que la Ciudad de México cuente con los centros de distribución más importante no sólo del país, sino del mundo, como es el caso de la Central de Abastos (CEDA).

La relevancia de la CEDA se puede expresar en el valor de su operación comercial de compra y venta, las cuales asciende aproximadamente a 9 mil millones de dólares anuales, cifra que sólo es superada por el mercado bursátil en la Bolsa Mexicana de Valores: a diario acuden en promedio 350 mil visitantes a realizar transacciones comerciales, y en épocas especiales (Romerías de Semana Santa, Día de Muertos y Navidad) se reciben hasta 500 mil visitantes al día; ello traducido anualmente, se recibe en promedio a 127 millones 750 mil

---

<sup>5</sup> FAO, Ciudad de México: Ciudades más verdes de América Latina y el Caribe. [http://www.fao.org/ag/agp/greencities/es/CMVALC/ciudad\\_de\\_mexico.html](http://www.fao.org/ag/agp/greencities/es/CMVALC/ciudad_de_mexico.html)



personas; a diario llegan 2 mil tráileres, 150 camiones *Torton* y 57 mil vehículos para el abasto y desabasto de productos.<sup>6</sup>

Este gran tráfico y comercio de productos alimenticios, así como la propia actividad agrícola, demanda contar con rigurosos controles fitosanitarios y zoonosanitarios en la producción, condiciones de higiene e inocuidad en el manejo de alimentos, así como la trazabilidad de los mismos. y establecer mecanismos institucionales de coordinación y cooperación entre las diferentes instancias de gobierno, tanto de carácter federal como local, a fin de instrumentar políticas públicas que den certeza y seguridad sanitaria en los alimentos que se consumen en la Ciudad.

En nuestro país, las dos principales agencias gubernamentales de carácter técnico encargadas de la regulación de las normas de inocuidad y manejo sanitario de los productos agropecuarios y alimenticios, son el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), órgano desconcentrado de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), desconcentrado de la Secretaría de Salud federal.

Por ejemplo, en términos normativos la Secretaría de Salud publicó la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSAI-2009, sobre las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, en el Diario Oficial de la Federación, el 1 de marzo de 2010. Esta norma además de establecer prácticas de higiene para el proceso de alimentos y bebidas, también describe los elementos de trazabilidad mínimos que deben aplicarse en la industria

---

<sup>6</sup> Fideicomiso para la construcción y operación de la Central de Abasto de la Ciudad de México. El mercado mayorista más grande del mundo. [https://ficeda.com.mx/book/eb\\_1\\_inicios.pdf](https://ficeda.com.mx/book/eb_1_inicios.pdf)



de alimentos; para el caso de insumos de origen animal y vegetal, se deben tener en cuenta las disposiciones aplicables, las cuales son emitidas por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, tales como los relacionados con la movilización de ganado o el registro de Unidades de Producción (UP) ante SENASICA. Esta guía tiene como meta ofrecer herramientas básicas para facilitar la implementación de un sistema de trazabilidad.

De igual forma, la COFEPRIS es la autoridad competente para el ejercicio de las atribuciones que le corresponden a la Secretaría de Salud en materia de regulación, control y fomento sanitario de productos y servicios, de su importación y exportación, así como de los establecimientos dedicados al proceso de los mismos.

El SENASICA además de ser una instancia reguladora, que vigila el cumplimiento de la normatividad en sanidad, Inocuidad y calidad agroalimentaria y de ser un órgano técnico que establece las bases para la creación de un sistema de trazabilidad; también cuenta con diferentes estrategias y políticas a efecto de asegurar un sistema de seguridad sanitaria en la producción agropecuaria, como son el establecimiento de puntos de verificación, vigilancia, validación, inspección y certificación fito y zoonosanitaria, acuícola y pesquera. Para el caso de la Ciudad de México sólo se consideran tres Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria (OISA) en el Aeropuerto Internacional de Ciudad, pese al volumen de tráfico de alimentos que se da en esta Capital.

De igual forma, el SENASICA consideran la figura de los Organismos Auxiliares de Salud Animal, Sanidad Vegetal y Sanidad Acuícola e inocuidad (OSIAP); los cuales son organizaciones de productores agrícolas, pecuarios y acuicultores, que contribuyen al desarrollo de las campañas fito-zoonosanitarias, acuícolas, los programas de inocuidad agroalimentaria e inspección de la movilización agropecuaria entre otras actividades que se establezcan en



todo o parte del territorio nacional. “Dentro de los Organismos Auxiliares, se encuentran: los Comités Estatales de Fomento y Protección Pecuaria, los Comités Estatales de Sanidad Vegetal y Juntas Locales de Sanidad Vegetal, los Comités de Sanidad Acuícola, mismos, que operan bajo la supervisión de las Delegaciones de la SADER, SENASICA y los Gobiernos de los Estados.”<sup>7</sup>

En caso de la Ciudad de México se tienen el Programa Manejo Fitosanitario en Apoyo a la Producción para el Bienestar, cuyo objetivo es apoyar y dar seguimiento a los cultivos del maíz en las Alcaldía de Milpa Alta, Tláhuac, Xochimilco, detectando plagas como el Gusano Soldado, así como incentivar a los productores para que no se pierda la siembra de dicho cultivo. En cuanto a la inocuidad agrícola, se considera un programa sobre el Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP), que es un conjunto de medidas que establecen los criterios, requisitos y procedimientos para el adecuado manejo, almacenamiento, preparación y aplicación de plaguicidas utilizados en la producción primaria de vegetales. En ambos programas se colabora con el Comité Estatal de Sanidad Vegetal del Distrito Federal, el cual se encuentra en la Alcaldía de Xochimilco.<sup>8</sup>

En el ámbito local, es la Agencia de Protección Sanitaria de la Ciudad de México, sectorizada a la Secretaría de Salud, la encargada de la regulación, control y vigilancia de la seguridad sanitaria, entre otros aspectos, de mercados públicos y central de abastos, así como el manejo de alimentos para su comercialización, conforme a lo establecido en la Ley de Salud del Distrito Federal. En tal consideración, es la agencia gubernamental en la Ciudad con las atribuciones y capacidades técnicas para contribuir a la construcción de un sistema de

---

<sup>7</sup> <http://osiap.org.mx/senasica/>

<sup>8</sup> <http://osiap.org.mx/senasica/sector-estado/cdmx/Agricola>





trazabilidad y seguridad alimentaria, así como el establecimiento de puntos de control sanitario en cuanto al manejo de alimentos, preferentemente los agropecuarios.

A la Secretaría de Medio Ambiente, con la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo y de la Administración Pública de diciembre 2018, se le otorgaron facultades en materia agropecuaria, las cuales eran competencia de la extinta Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades.

Evidentemente, por sus características y condiciones, como el centro de distribución de alimentos más importante del país, la Ciudad de México requiere de estrategias y políticas de seguridad sanitaria acordes a su propia naturaleza. Contar con un sistema de trazabilidad propio; de mayores puntos de verificación sanitaria, sobre todo en los grandes centros de distribución, como la CEDA o el nuevo mercado de La Viga; y una mayor presencia geográfica en Alcaldías con actividad agropecuaria y con la participación de más actores productivos y sociales, en la instauración de más Organismos Auxiliares de Salud Animal, Sanidad Vegetal y Sanidad Acuícola e inocuidad.

## CONSIDERANDOS

**PRIMERO.** – La Constitución Política de la Ciudad de México, en su artículo cuarto, se establece que toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, y a que toda persona tiene derecho a la protección de la salud, y en su artículo 9, apartado C, numeral 2, se establece que, las “autoridades, de manera progresiva, fomentarán la disponibilidad, distribución, abastecimiento equitativo y oportuno de alimentos nutritivos y de calidad; promoverán la seguridad y sustentabilidad alimentarias; y garantizarán



el acceso a este derecho dando prioridad a las personas en pobreza y a las demás que determine la ley.”

**SEGUNDO.** – La misma Constitución, en el artículo, 16, apartado D, numeral 4, nos señala que, en “el aprovechamiento productivo se fomentará el desarrollo de la agroecología, se protegerá la diversidad biológica, principalmente del maíz y las especies características de los sistemas rurales locales y se estimulará la seguridad alimentaria.”

Por lo antes expuesto, se someto a consideración del Pleno la siguiente **PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO DE URGENTE Y OBVIA RESOLUCIÓN:**

**PRIMERO.** - SE EXHORTA RESPETUOSAMENTE A LAS SECRETARÍAS DE SALUD Y A LA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL, A QUE SE VALORE DE MANERA CONJUNTA CON LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, LA POSIBILIDAD ESTABLECER PUNTOS DE CONTROL SANITARIO EN LOS GRANDES CENTROS DE ABASTO DE ESTA CAPITAL, COMO SON LA CENTRAL DE ABASTOS O EL MERCADO DE LA VIGA.

**SEGUNDO.** – SE EXHORTA RESPETUOSAMENTE A LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL FEDERAL, A QUE SE VALORE DE MANERA CONJUNTA CON LA SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE DE LA CIUDAD DE MÉXICO, LA POSIBILIDAD DE QUE SE TOMA EN CONSIDERACIÓN LA INSTALACIÓN DE MÁS ORGANISMOS AUXILIARES DE SALUD ANIMAL, SANIDAD VEGETAL Y SANIDAD ACUÍCOLA E INOCUIDAD, TOMANDO EN CUENTA A OTRAS ALCALDÍAS CON ACTIVIDAD AGROPECUARIA Y SE CUENTE CON LA PARTICIPACIÓN DE MÁS ACTORES PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

**TERCERO.** – SE EXHORTA RESPETUOSAMENTE A LAS SECRETARÍAS DE SALUD Y A LA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL, A QUE ESTABLEZCAN ACUERDOS DE COLABORACIÓN



CON LAS SECRETARÍAS DE SALUD Y DE MEDIO AMBIENTE, DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A FIN DE ESTABLECER LA BASE DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD, ACORDE A LAS CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE ESTA CIUDAD.

**ATENTAMENTE**

DocuSigned by:  
*María Guadalupe Chavira de la Rosa*  
361FDA94A08448B...

**DIPUTADA MARÍA GUADALUPE CHAVIRA DE LA ROSA**