



ASOCIACIÓN PARLAMENTARIA MUJERES DEMÓCRATAS
DIP. ELIZABETH MATEOS HERNÁNDEZ
COORDINADORA



II LEGISLATURA

ALFONSO VEGA BONZÁLEZ

DIP. FAUSTO MANUEL ZAMORANO ESPARZA
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA DEL
CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, II LEGISLATURA
P R E S E N T E

La que suscribe **Diputada Elizabeth Mateos Hernández**, Coordinadora de la Asociación Parlamentaria Mujeres Demócratas de la II Legislatura del Congreso de la Ciudad de México, y con fundamento en lo dispuesto por el artículo 122 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; apartado D, 29 de la Constitución Política de la Ciudad de México; 4 fracción XXXVIII y 13 de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; 5 fracciones I y II, 99 fracción II y 100 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México; someto la siguiente: **PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA, DE MANERA RESPETUOSA, A LAS PERSONAS TITULARES DE LA SECRETARÍA DE SALUD, DE LA AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA Y DE LAS 16 ALCALDIAS, TODAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PARA QUE, DE MANERA COORDINADA Y EN EL AMBITO DE SUS RESPECTIVAS ATRIBUCIONES, REALICEN VISITAS DE INSPECCIÓN SANITARIA A LOS ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES CUYA ACTIVIDAD SEA LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A EFECTO DE PREVENIR, MINIMIZAR Y ELIMINAR RIESGOS QUE PONGAN EN PELIGRO LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES Y DE SER EL CASO, REALICEN LAS ACCIONES QUE CONFORME A DERECHO CORRESPONDAN**, bajo los siguientes:

ANTECEDENTES

Los establecimientos públicos de alimentos y bebidas en nuestra ciudad son uno de los pilares más importantes a nivel social y económico, pues a través de estos, se refleja una verdadera muestra de cultura gastronómica arraigada desde nuestras tradiciones, además, a diario generan una derrama económica considerable.

Los mercados públicos, las plazas, los restaurantes y las fondas son lugares que históricamente se han constituido como puntos de encuentro social y convivencia en donde



II LEGISLATURA

ASOCIACIÓN PARLAMENTARIA MUJERES DEMÓCRATAS
DIP. ELIZABETH MATEOS HERNÁNDEZ
COORDINADORA



se preparan platillos y se surten alimentos y productos originarios de diversos puntos de la república.

La historia del surgimiento de los restaurantes en nuestra ciudad se remonta al año de 1525 con el surgimiento del primer mesón, fundado por Pedro Hernández Paniagua. Este era un establecimiento público con ciertas características, donde se servían platillos típicos y se ofrecía hospedaje a los viajeros. Posteriormente, durante el siglo XIX y XX, surgieron famosas cafeterías y restaurantes, que hasta la fecha prestan sus servicios como: el Café de Tacuba, Churrería el Moro, la Hacienda de los Morales, el Restaurante la Ópera, Hostería Santo Domingo, ente otros.

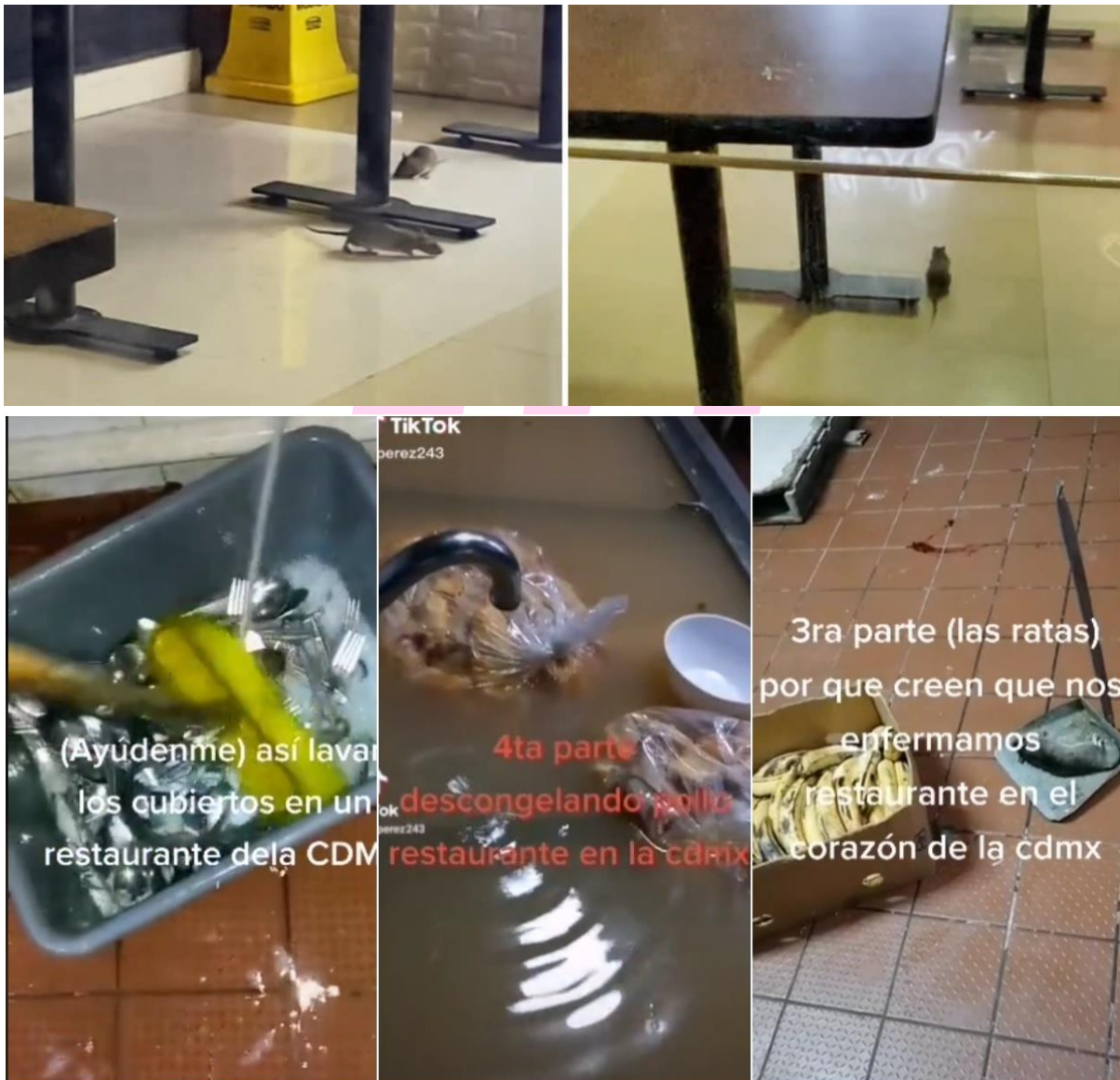
Hoy en día, nuestra ciudad cuenta con una amplia oferta de restaurantes y centros gastronómicos que son frecuentados por los capitalinos y, que se volvieron sitios de atracción turística para los millones de personas que visitan nuestra ciudad año tras año. Sin embargo, es importante señalar que no todos estos establecimientos cumplen con las más mínimas normas para su funcionamiento.

Los establecimientos que ofrecen como giro principal el servicio de venta de alimentos preparados debe de contar con una serie de permisos y requisitos para poder funcionar como tal. Dentro de algunos requisitos se encuentran: la licencia de funcionamiento, el registro ante el SAT, el permiso de uso de suelo, el programa interno de protección civil y, sobre todo, el aviso de funcionamiento sanitario.

A través de redes sociales, se han dado a conocer diversas imágenes y videos, en los cuales, se pueden observar las condiciones en que se encuentran las cocinas y los alrededores de algunos restaurantes del Centro Histórico e inclusive de plazas comerciales. Estas imágenes muestran como fauna nociva deambula por los pasillos de los comedores y de las cocinas¹,

¹Disponible para su consulta en: <https://noticieros.televisa.com/historia/captan-ratas-en-restaurante-poepeyes-de-centro-comercial-forum-buenavista-video/>

además, se puede observar la nula higiene que tienen los empleados para lavar enseres y utensilios de cocina².



Es importante señalar que la Ciudad de México no cuenta en la actualidad con un diagnóstico claro sobre plagas y fauna nociva, por ende, tampoco cuenta con un plan de control³.

²Disponible para su consulta en: <https://regeneracion.mx/videos-tiktoker-exhibe-practicas-insalubres-restaurante-cdmx/>

³Disponible para su consulta en: <https://www.elsoldemexico.com.mx/metropoli/cdmx/combaten-a-violentas-ratas-del-centro-historico-plagas-contingencia-coronavirus-covid-19-5314261.html>



II LEGISLATURA

ASOCIACIÓN PARLAMENTARIA MUJERES DEMÓCRATAS
DIP. ELIZABETH MATEOS HERNÁNDEZ
COORDINADORA



Los restaurantes deben de contar con los estándares para la preparación de alimentos, como la Norma Oficial Mexicana 251-SSA1-2009, la cual establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. También, deben de contar con la Norma Oficial Mexicana 127-SSA1-1994, la cual señala los límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe de someterse el agua para su potabilización⁴. Esta higiene alimentaria es esencial antes, durante y después de la preparación de los alimentos.

Las consecuencias de una mala praxis en la preparación de alimentos van desde intoxicaciones, infecciones, hasta la alteración del funcionamiento neurológico.

El año pasado, la Agencia de Protección Sanitaria realizó del 28 de febrero al 18 de marzo, 73 visitas de verificación a pescaderías, restaurantes, carnicerías, purificadoras de agua y productoras de hielo. Además, suspendió la actividad de 6 establecimientos y amonestó a 253⁵.

Es por todo lo anteriormente mencionado que hago este respetuoso llamado, para que la Agencia de Protección Sanitaria, en coordinación con la Secretaría de Salud y las 16 alcaldías, todas de la Ciudad de México, aumenten y refuercen las visitas de fomento sanitario a restaurantes en nuestra ciudad, con la finalidad de prevenir, eliminar o minimizar factores de riesgo que puedan poner en peligro a la ciudadanía de un brote por intoxicación alimentaria u otros y de ser el caso, se realicen las clausuras correspondientes para mantener a estos espacios fuera de funcionamiento hasta que acaten todas las medidas sanitarias.

CONSIDERANDOS

PRIMERO. -Que la **Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos**⁶ señala en su artículo 4° que toda persona tiene derecho a la protección de la salud.

⁴Disponible para su consulta en: <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>

⁵Disponible para su consulta en: <https://www.cronica.com.mx/metropoli/proteccion-sanitaria-cdmx-suspende-seis-establecimientos-amonesto-253-higiene.html>

⁶Disponible para su consulta en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/CPEUM.pdf>

SEGUNDO. - Que la **Constitución Política de la Ciudad de México**⁷ establece en su artículo 9°, apartado D, numeral 2, que las personas que residen en la Ciudad de México tienen derecho al acceso a un sistema de salud público local que tenga por objeto mejorar la calidad de la vida humana y su duración, la reducción de los riesgos a la salud, la morbilidad y la mortalidad.

TERCERO. - Que la **Ley de Salud de la Ciudad de México**⁸ establece en su artículo 159°, fracción I, inciso II, que las atribuciones de fomento, regulación, control y vigilancia sanitarios que correspondan en materia de salubridad general y local en los términos dispuesto por la Ley, normas oficiales mexicanas, normas técnicas, lineamientos, así como de aquellas delegadas mediante convenios y acuerdos celebrados con las autoridades federales y locales serán ejercidas a través del órgano desconcentrado del Gobierno de la Ciudad de México, sectorizado a la Secretaría de Salud, denominado Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México, a la que corresponde ejercer la regulación, control, vigilancia y fomento sanitarios de las actividades, condiciones, sitios, servicios, productos y personas a que se refiere el presente Título, así como en Restaurantes, establecimientos de venta de alimentos y bebidas, bares y similares

CUARTO. - Que la **Ley de establecimientos Mercantiles para la Ciudad de México**⁹ señala en su artículo 70°, fracción III, que la Alcaldía resolverá la clausura temporal cuando con motivo de la operación de algún giro mercantil, se ponga en peligro el orden público, la salud o la seguridad de las personas.

QUINTO. - Que la **Ley Orgánica del Poder Ejecutivo y de la Administración Pública de la CDMX**¹⁰ establece en su artículo 40°, fracción XII, que a la Secretaría de Salud le corresponde el despacho de las materias relativas a la formulación, ejecución, operación y

⁷Disponible para su consulta en:

https://data.consejeria.cdmx.gob.mx/images/leyes/estatutos/CONSTITUCION_POLITICA_DE_LA_CDMX_8.pdf

⁸Disponible para su consulta en:

https://data.consejeria.cdmx.gob.mx/images/leyes/leyes/LEY_DE_SALUD_DE_LA_CIUADAD_DE_MEXICO_3.pdf

⁹Disponible para su consulta en:

https://data.consejeria.cdmx.gob.mx/images/leyes/leyes/LEY_DE_ESTABLECIMIENTOS_MERCANTILES_PARA_LA_CDMX_5.1.pdf

¹⁰Disponible para su consulta en:

https://data.consejeria.cdmx.gob.mx/images/leyes/leyes/LEY_ORGANICA_DEL_PODER_EJECUTIVO_Y_DE_LA_ADMINISTRACION_PUBLICA_DE_LA_CDMX_3.1.pdf



ASOCIACIÓN PARLAMENTARIA MUJERES DEMÓCRATAS
DIP. ELIZABETH MATEOS HERNÁNDEZ
COORDINADORA



II LEGISLATURA

evaluación de las políticas de salud de la Ciudad de México, así como organizar y ejecutar las acciones de regulación y control sanitario en materia de salubridad local.

SEXTO. - Que el **Reglamento de la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México**¹¹ establece en el artículo 5°, Fracción I, inciso g, que corresponde a la Agencia Establecer los requisitos sanitarios, ejercer el fomento, regulación, control y vigilancia sanitarios de las actividades, condiciones, sitios, servicios, bienes, productos y personas a que se refiere la Ley, así como de la preparación y venta de alimentos frescos y procesados.

SÉPTIMO. - Que la presente proposición con punto de acuerdo tiene como objetivo exhortar a las personas titulares de la Secretaría de Salud, de la Agencia de Protección Sanitaria de la Ciudad de México y de las 16 alcaldías, todas de la Ciudad de México, de concordancia a lo establecido en la *Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Constitución Política de la Ciudad de México, la Ley de Salud de la Ciudad de México, la Ley de Establecimientos Mercantiles para la Ciudad de México, la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo y de la Administración Pública de la Ciudad de México y el Reglamento de la Agencia de Protección Sanitaria de la Ciudad de México*, para que, de manera coordinada y en el ámbito de sus respectivas atribuciones, realicen visitas de inspección sanitaria a los establecimientos mercantiles cuya actividad sea la venta de alimentos y bebidas, a efecto de prevenir, minimizar, eliminar y en su caso, sancionar los riesgos sanitarios que pongan en peligro la salud de los consumidores y de esa manera, se garantice a plenitud y salvaguarda el derecho a la salud.

Por lo que hago un llamado a las y los integrantes de este H. Congreso de la Ciudad de México, a efecto de que emitan su voto a favor de la siguiente proposición con punto de acuerdo de urgente y obvia resolución, bajo los siguientes:

¹¹ Disponible para su consulta en:
https://data.consejeria.cdmx.gob.mx/images/leyes/reglamentos/Reglamento_de_la_Agencia_de_Proteccion_Sanitaria_del_Gob_CDMX4.pdf



II LEGISLATURA

ASOCIACIÓN PARLAMENTARIA MUJERES DEMÓCRATAS
DIP. ELIZABETH MATEOS HERNÁNDEZ
COORDINADORA



RESOLUTIVOS

ÚNICO. - SE EXHORTA, DE MANERA RESPETUOSA, A LAS PERSONAS TITULARES DE LA SECRETARÍA DE SALUD, DRA. OLIVIA LÓPEZ ARELLANO, DE LA AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA, DR. ÁNGEL GONZÁLEZ DOMÍNGUEZ Y DE LAS 16 ALCALDIAS, TODAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PARA QUE, DE MANERA COORDINADA Y EN EL AMBITO DE SUS RESPECTIVAS ATRIBUCIONES, REALICEN VISITAS DE INSPECCIÓN SANITARIA A LOS ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES CUYA ACTIVIDAD SEA LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A EFECTO DE PREVENIR, MINIMIZAR Y ELIMINAR RIESGOS QUE PONGAN EN PELIGRO LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES Y DE SER EL CASO, REALICEN LAS ACCIONES QUE CONFORME A DERECHO CORRESPONDAN.

Dado en el Recinto del Congreso de la Ciudad de México, a los diecinueve días del mes de julio del año dos mil veintitrés.

DIP. ELIZABETH MATEOS HERNÁNDEZ

DIP. ELIZABETH MATEOS HERNÁNDEZ

Congreso de la Ciudad de México
II Legislatura