

PROPOCISI3N CON PUNTO DE ACUERDO QUE EXHORTA AL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA A REFORZAR LAS ACCIONES DE INSPECCI3N Y VIGILANCIA PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD APLICABLE A LOS RASTROS Y CENTROS DE MATANZA, A FIN DE SALVAGUARDAR LA CALIDAD DE LA CARNE PARA EL CONSUMO HUMANO Y DISMINUIR EL SUFRIMIENTO DE LOS ANIMALES UTILIZADOS PARA LA PRODUCCI3N DE ALIMENTOS. DEL DIP. JOS3 REFUGIO SANDOVAL RODRIGUEZ, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PARTIDO VERDE ECOLOGISTA DE M3XICO,

El Diputado Jos3 Refugio Sandoval Rodr3guez, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Verde Ecologista de M3xico en la C3mara de Diputados de la LXIII Legislatura del H. Congreso de la Uni3n, con fundamento en los art3culos 78 de la Constituci3n Pol3tica de los Estados Unidos Mexicanos, 116 de la Ley Org3nica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, y 58, 60 y 179 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, somete a la consideraci3n del Pleno de la Comisi3n Permanente, la presente **PROPOCISI3N CON PUNTO DE ACUERDO RELATIVO AL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD PARA DISMINUIR EL SUFRIMIENTO ANIMAL EN LOS RASTROS Y CENTROS DE MATANZA**, con base en las siguientes:

CONSIDERACIONES.

M3xico es el octavo productor de carne a nivel mundial y el sexto exportador a nivel internacional; los principales destinos son Taiw3n, Jap3n y Estados Unidos.

El consumo de carne est3 relacionado con los niveles de vida, la dieta, la producci3n ganadera y los precios al consumidor, as3 como con la incertidumbre macroecon3mica y afectaciones al PIB. En comparaci3n con otros productos b3sicos, la carne se caracteriza por altos costos de producci3n. La demanda de carne est3 asociada con mayores ingresos y un cambio en el consumo de alimentos, debido a la urbanizaci3n, que favorece el consumo de prote3nas de origen animal.

De acuerdo con las cifras m3s recientes de la OCDE, el consumo de carne en M3xico y el mundo es el siguiente:

Consumo por tipo de carne		Mundo	OCDE	M3xico
Consumo total (miles de toneladas)	Cordero	14,712	2,096	77
	Res y ternera	69,723	27,261	1,598
	Cerdo	117,931	39,663	2,004
	Aves de corral	118,081	45,034	3,936
Consumo per capita (kg)	Cordero	1.7	1.4	0.5
	Res y ternera	6.5	14.5	8.6
	Cerdo	12.3	23.6	12.0
	Aves de corral	13.9	30.2	26.6

Consumo de carne en M3xico y el mundo durante 2017

Fuente: OCDE, 2018.

En la tabla anterior se observa que en México, el consumo de cordero es bajo comparado con la OCDE y el mundo; el consumo de res y cerdo es similar al promedio mundial, y el consumo de aves de corral es alto, similar al promedio de la OCDE.

Cabe destacar que en nuestro país, las tendencias del consumo de carne han aumentado durante las últimas 3 décadas, como indica la siguiente tabla:

Consumo por tipo de carne		1990	2017	Aumento
Consumo total (miles de toneladas)	Cordero	44.73	76.57	+71%
	Res y ternera	885.0	1 598.0	+80%
	Cerdo	789.761	2 003.727	+153%
	Aves de corral	805.4	3 936.4	+388%
Consumo per capita (kg)	Cordero	0.460	0.517	+12%
	Res y ternera	7.236	8.590	+18%
	Cerdo	7.196	12.002	+66%
	Aves de corral	8.279	26.601	+221%

Consumo de carne en México, 1990-2017. Fuente: OCDE, 2018

En la tabla anterior se observa que el consumo de carne ha aumentado significativamente en el periodo 1990-2017, particularmente el de aves de corral, que creció casi 4 veces en consumo total y más de 2 veces en consumo *per capita*.

Si bien la industria de la carne proporciona alimento, trabajo y medio de subsistencia para miles de millones de personas en todo el mundo, también tiene importantes consecuencias para el medio ambiente y la salud.

La rápida expansión de la producción pecuaria está ejerciendo una presión creciente sobre los recursos naturales. De acuerdo con estudios de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), las tierras de pastoreo se enfrentan a la amenaza de la degradación, los recursos hídricos son cada día más escasos, la contaminación del aire, las aguas y los suelos es cada vez mayor, los recursos forrajeros están empezando a ser limitados, los recursos genéticos adaptados localmente no se han desarrollado y se están perdiendo y no se dispone de información suficiente para realizar la necesaria y correcta adaptación del sector pecuario a la rápida transformación de los mercados y las condiciones de comercialización de los recursos.

El decisivo desplazamiento hacia formas industriales de producción conlleva una mayor capacidad de transformación de los piensos y genera, al mismo tiempo, una mayor cantidad de residuos de origen animal, los cuales, si se manejan incorrectamente, pueden provocar la contaminación de las aguas.

Con respecto al impacto sobre la salud humana, la Organización Mundial de la Salud (OMS) advirtió en 2017 que muchas sustancias antimicrobianas utilizadas en animales destinados a la producción de alimentos son idénticas o

están estrechamente relacionadas con las utilizadas en el ser humano, por lo que su uso en animales destinados a la producción de alimentos puede llevar a la selección y propagación de bacterias resistentes a los tratamientos antimicrobianos, que después pueden transmitirse al ser humano a través de los alimentos y de otras vías.

La proteína animal es básica en la dieta de la mayoría de todos los mexicanos, para que su consumo sea saludable; los productores de carne deben incrementar un manejo adecuado del sistema de producción, alimentación, clasificación, sacrificio, transportación, refrigeración, sanidad e higiene en la carne; que evite su contaminación y genere una buena calidad para que a su consumo del ser humano le provea de proteínas y nutrientes; evitando cualquier tipo de enfermedad.

En suma, la calidad en la carne contempla su producción, distribución y consumo, además de sus características organolépticas como suavidad, jugosidad, color, olor y sabor. Para asegurar su consumo, el productor debe asegurar que no represente ningún riesgo para la salud humana.

Para lo anterior, se debe buscar que los establecimientos cuenten con los más altos estándares de calidad, que garanticen inocuidad, seguridad y sabor en todos los productos, con la finalidad de generar confianza y certidumbre de los consumidores y elevar la competitividad de los productores mexicanos.

Otro impacto del que se habla menos comúnmente es el sufrimiento de los animales destinados a la producción de alimentos. De acuerdo con la organización PETA Latino, la carne y los productos lácteos vienen empaquetados de tal forma que la gente olvida fácilmente su procedencia. La verdad detrás de esto es que los animales viven en granjas en condiciones deplorables y estrechas, algunas veces en cajas o jaulas tan pequeñas que estos animales ni siquiera pueden acostarse o extender sus alas. Investigaciones encubiertas han mostrado que los animales en granjas son golpeados, perforados, pateados, abusados sexualmente y forzados a entrar al matadero.

De acuerdo con el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), hasta junio de 2018 existen en México 657 rastros y centros de matanza, que cuentan con vigilancia o supervisión por parte de autoridades sanitarias.

Actualmente los principales instrumentos normativos que deben cumplirse para asegurar la calidad de la carne y el bienestar animal en actividades relacionadas con la producción de alimentos son:

- Ley Federal De Sanidad Animal, que tiene por objeto fijar las bases para el diagnóstico, prevención, control y erradicación de las enfermedades y plagas que afectan a los animales; procurar el bienestar animal; regular las buenas prácticas pecuarias aplicables en la producción primaria, en los establecimientos dedicados al procesamiento de bienes de origen animal para consumo humano, entre otros.
- NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.
- NOM-024-ZOO-1995.- Especificaciones y Características Zoosanitarias para el Transporte de Animales, sus Productos y Subproductos, Productos Químicos, Farmacéuticos, Biológicos y Alimenticios para uso en Animales o consumo por éstos.
- NOM-045-ZOO-1995.- Características Zoosanitarias para la Operación de Establecimientos donde se Comercializan Animales para las Ferias, Exposiciones, Subastas, Tianguis y Eventos Similares.
- NOM-051-ZOO-1995.- Trato Humanitario en la Movilización de Animales.
- NOM-061-ZOO-1999,- Especificaciones zoosanitarias de los productos alimenticios para consumo animal.
- La norma NMX-FF-078-SCFI-2002,- Productos pecuarios. Carne de bovino en canal. Clasificación. Tiene por objetivo apoyar a los agentes que intervienen en la producción-distribución-consumo de la carne bovina a través de la definición de las características que deben reunir los canales de carne para su comercialización. Dicha norma, define a la calidad como los atributos y características deseables en la

carne para el consumo humano, y cuya relación origina los distintos grados de clasificación; los cuales pueden ser calidad suprema, selecta, estándar, comercial y fuera de clasificación.

- NOM-033-SAG/ZOO-2014, Métodos para dar Muerte a los Animales Domésticos y Silvestres.

Adicionalmente, cada entidad federativa cuenta con leyes en materia de protección animal, así como acuerdos, lineamientos y manuales que deben cumplirse para asegurar el bienestar animal y disminuir el sufrimiento de los animales en los rastros y centros de matanza.

A fin de conocer más sobre las acciones de vigilancia del bienestar animal en los rastros, se solicitó a SENASICA, por medio de la Plataforma Nacional de Transparencia, la siguiente información:

- El reporte más reciente de vigilancia o supervisión de rastros y centros de matanza a nivel nacional. En particular lo relativo al trato digno de los animales.
- El número de denuncias que ha recibido SENASICA durante el último año, relativas a rastros y centros de matanza, si es posible desglosadas por motivo de la denuncia.

En la respuesta a esta solicitud de información, destacan los siguientes puntos:

- En los meses de agosto y noviembre de 2017, se realizaron 21 visitas de verificación e inspección administrativas, mismas que se efectuaron en los establecimientos de sacrificio de competencia municipal.
- En lo relativo a los Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) certificados y autorizados para sacrificio por el SENASICA, el reporte más reciente de supervisión es de mayo de 2018, en el cual se realizaron 109 visitas de supervisión oficial a dichos establecimientos.
- Desde junio de 2017 hasta junio de 2018, se han recibido cero denuncias en el SENASICA, relativas a rastros y centros de matanza.

A pesar de estas cifras favorables, en 2017 fue publicado el documental “*Matadero. Lo que la industria cárnica esconde*” producido por la organización Tras Los Muros, en el cual se muestra el maltrato a los animales por medio de grabaciones encubiertas durante 2015 y 2017, visitando 58 rastros en los estados de Jalisco, Chiapas, Estado de México, Hidalgo, Morelos, Oaxaca, Puebla, Querétaro, Tabasco y Aguascalientes.

La evidencia recogida en dicho documental y en otras investigaciones encubiertas demuestra que a pesar de que existe normatividad que busca disminuir el sufrimiento animal, ésta sólo se aplica en la medida que no afecte significativamente a la productividad de la industria cárnica.

En los momentos actuales, la seguridad alimentaria se ha convertido en una prioridad fundamental para los consumidores, productores y el gobierno. Por estos motivos, consideramos adecuado exhortar a SENASICA a reforzar las acciones de inspección y vigilancia para el cumplimiento de la normatividad aplicable a los rastros y centros de matanza, a fin de salvaguardar la calidad de la carne para el consumo humano, así como disminuir el sufrimiento de los animales utilizados para producción de alimentos.

Consideramos que esta medida contribuirá a impulsar otras acciones para lograr el bienestar animal en toda la cadena de producción de alimentos, y concientizar a la industria cárnica sobre la importancia de reconocer a los animales como seres dotados de sensibilidad, que tienen necesidades básicas.

En atención a lo anteriormente expuesto, se somete a consideración de esta Soberanía, el presente:

PUNTO DE ACUERDO.

ÚNICO.- La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión exhorta respetuosamente al Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), a reforzar las acciones de inspección y vigilancia para el cumplimiento de la normatividad aplicable a los rastros y centros de matanza, a fin de salvaguardar la calidad de la carne para el consumo humano, así como disminuir el sufrimiento de los animales utilizados para producción de alimentos; ello con la finalidad de generar confianza y certidumbre de los consumidores y elevar la competitividad de los productores mexicanos.

Salón de Sesiones de la Cámara de Senadores, sede de la Comisión Permanente durante el segundo receso del tercer año de ejercicio de la LXIII Legislatura del H. Congreso de la Unión, 4 de julio de 2018.

DIPUTADO JOSÉ REFUGIO SANDOVAL RODRÍGUEZ. PARTIDO VERDE ECOLOGISTA DE MÉXICO.

OECD. 2018. Meat consumption (indicator). doi: 10.1787/fa290fd0-en (Consultado en junio de 2018)

<https://data.oecd.org/agroutputmeatconsumption.htm>.

Idem.

FAO. Producción de Carne y Medio Ambiente (Consultado en mayo de 2018).

OMS. 2017. Directrices de la OMS sobre el uso de antimicrobianos de importancia médica en animales destinados a la producción de alimentos. Sinopsis

<http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/259246/WHONMHFOSFZD17.4spapdf;jsessionid0C657C2E11298E6DDF20E75D0B54751E?sequence=1>.

PETA Latino. Conoce tu carne (Consultado en mayo de 2018) <https://www.petalatino.com/conocetucarne>.

Directorio de rastros y/o centros de matanza, que cuentan con vigilancia o supervisión por parte de autoridades sanitarias en la entidad. Año 2018 (Fecha de Actualización: 15 de junio de 2018)

https://www.gob.mx/cm/uploads/attachment_data/file/336156/DIRECTORIORASTROS150618.pdf.

Solicitud 08210000007418, enviada el 24 de mayo de 2018. Respuesta de SENASICA emitida el 15 de junio de 2018.

Proceso. La crueldad contra los animales en los mataderos de México, documentada por un fotoperiodista español. 21 de noviembre de

2017 <https://www.proceso.com.mx/512070/lacrueldadcontralosanimalesenlosmataderosmexicodocumentadafotoperiodistaespanol>.