

PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A LA COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS), PARA QUE, EN EL MARCO DE SUS FACULTADES, INSPECCIONE LA PRESENCIA DE AFLATOXINAS EN LOS CHILES SECOS, EN LOS COMERCIOS DE LA ZONA METROPOLITANA DEL VALLE DE MÉXICO

Honorable Asamblea:

El suscrito Abel Cruz Hernández, diputado del Grupo Parlamentario del Partido Encuentro Social de la LXIII Legislatura de la H. Cámara de Diputados, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 78, fracción III de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 116 y demás aplicables de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos; y 58 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, presenta ante esta soberanía, la siguiente proposición con punto de acuerdo con base en las siguientes:

Consideraciones

1.- Actualmente el cáncer es la principal causa de muerte a nivel mundial.

Cáncer es un término genérico que designa un amplio grupo de enfermedades que pueden afectar a cualquier parte del organismo; también se habla de tumores malignos o neoplasias malignas.

Una característica muy importante del cáncer es la multiplicación rápida de células anormales que se extienden más allá de sus límites habituales y pueden invadir partes adyacentes del cuerpo o propagarse a otros órganos, un proceso que se denomina “metástasis”.

2.- El cáncer es una enfermedad que amenaza la vida de muchas personas. De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud; en 2015, ocasionó 8,8 millones de defunciones.

De los 8,8 millones de defunciones, se atribuyen 1,69 millones por cáncer pulmonar; 788 mil, cáncer hepático; 774 mil, cáncer colorrectal; 754 mil, cáncer gástrico y 571 mil por cáncer mamario.

Es importante señalar que cerca del 70% de las muertes por cáncer se registran en países de ingresos medios y bajos.

3.- En nuestro país, el cáncer es la tercera causa de muerte. De manera particular el cáncer de mama y de próstata son los más comunes entre los mexicanos.

De acuerdo con el Congreso Internacional de Oncología, cada año se estiman 148 mil nuevos casos de cáncer, donde 65.5 mil son casos en hombres y 82.4 mil en mujeres.

El cáncer de mamá es la causa de muerte más frecuente en nuestro país, se estima que ocurren 15 muertes por este tipo de cáncer al día.

Durante el lapso de 2011 a 2016, dos de cada 100 mil habitantes de 0 a 17 años fallecieron anualmente por un tumor en órganos hematopoyéticos (conformado entre otros, por la leucemia). Entre los jóvenes de 18 a 29 años, mueren tres de cada 100 mil hombres y dos de cada 100 mil mujeres por esta causa.

Mientras que tres de cada 10 muertes por cáncer en la población de 30 a 59 años, son consecuencia del cáncer en órganos digestivos. Para la población de 60 y más años, de 2011 a 2016, cuatro de cada 10 defunciones por cáncer en mujeres se deben a tumores en órganos digestivos, contra tres de cada 10 en varones, por la misma causa.

4.- Es importante señalar que el cáncer se produce por la transformación de células normales en células tumorales.

Estas alteraciones son el resultado de la interacción entre los factores genéticos del paciente y agentes externos, entre los agentes externos más peligrosos se encuentran:

- carcinógenos físicos: como las radiaciones ultravioletas e ionizantes.
- carcinógenos químicos: como el amianto, los componentes del humo de tabaco, las **aflatoxinas** (contaminantes de los alimentos) y el arsénico (contaminante del agua de bebida).
- carcinógenos biológicos: como determinados virus, bacterias y parásitos.

5.- Entre los principales factores de riesgo se encuentran consumo de tabaco y de alcohol, la mala alimentación y la inactividad física.

Cabe destacar que algunas infecciones crónicas particularmente frecuentes en los países de ingresos medios y bajos son también factores de riesgo de contraer un cáncer.

Cerca del 15% de los casos de cáncer diagnosticados en 2012 se atribuyeron a infecciones, especialmente las causadas por *Helicobacter pylori*, los papilomas virus humanos, los virus de la hepatitis B y de la hepatitis C.

6.- Para los diputados de Encuentro Social es indispensable la modificación y la prevención de los principales factores de riesgo que pueden reducir de forma significativa la posibilidad de padecer cáncer.

Uno de los factores más importantes para prevenir el cáncer, es la buena alimentación, es decir, consumir alimentos nutritivos, bajos en grasa y sobre todo libre de contaminantes que contengan **aflatoxinas**.

7.- Es fundamental evitar las aflatoxinas, ya que estas forman parte de la familia de las micotoxinas que son sustancias químicas tóxicas producidas por ciertos hongos, principalmente *Aspergillus flavus* y *Aspergillus parasiticus*; estos compuestos pueden causar enfermedad y muerte tanto en animales como en humanos.

Los factores que influyen para la producción de estos compuestos son el contenido de agua del producto, así como la temperatura del grano, luz y/o daño mecánico.

Es importante evitar los alimentos que contengan aflatoxinas debido a que puede traer serios problemas, ya que cuando existe una exposición aguda, es decir, consumo de niveles altos de aflatoxinas en un periodo corto (días) puede presentarse dolor abdominal, vómito, hemorragias, falla hepática o falla renal pero cuando existe una exposición crónica se ha asociado a la producción de células cancerígenas.

8.- Es importante mencionar que alimentos como maíz, trigo, algodón, nueces, chiles secos y cacahuates pueden contaminarse con los hongos durante la cosecha, almacenamiento o procesamiento y posteriormente como producto del metabolismo de estos microorganismos se generan las aflatoxinas.

Ante esta situación, el pasado 13 de julio de 2018, Sara Esther Valdés Martínez, responsable del Laboratorio de Análisis de Alimentos y Tecnología de Lácteos de la Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), encontró recientemente que los chiles secos que se comercializan en el

centro del país están contaminados, algunos con hongos productores de toxinas que han sido relacionadas con enfermedades como el cáncer.

Valdés Martínez, mencionó que debido al descuido que han dado a los chiles secos comercializados a granel, estos presentan problemas relacionados, principalmente, con la presencia de materia dañina: heces de animales, restos de insectos, piedras, entre otros.

Los investigadores de la UNAM emprendieron una línea de investigación en la que tomaron muestras de los chiles secos de mayor consumo (guajillo, pasilla, de árbol, piquín, cascabel, morita y ancho) provenientes de cuatro mercados de la zona metropolitana del Valle de la Ciudad de México, ya que se sospechaba podrían ser portadores de toxinas.

Tras una serie de análisis, Valdés Martínez y su equipo de trabajo detectaron, en los chiles secos: *Aspergillus niger*, *Alternaria rhizopus*, *Aspergillus fumigatus*, *Aspergillus versicolor*, *Aspergillus Flavus* (hongo productor de aflatoxinas) y *Penicilium fusarium* (productor de fumonisinas).

9.- Es alarmante esta noticia ya que el chile desde tiempos remotos ha sido uno de los elementos más importantes de la dieta humana, pues su amplia gama de variedades lo ha posicionado como un ingrediente esencial de la gastronomía mexicana. Tantos son sus usos, que en el caso de moles y salsas los chiles secos son piezas protagónicas de la cocina ancestral.

A partir de este contexto, es importante implementar medidas para la seguridad alimentaria, en este caso para los chiles secos; similar a la que implementó la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris) en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana **PROY-NOM-188-SSA1-2000, Bienes y servicios. Control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal. Especificaciones sanitarias**, publicada en el diario oficial de la Federación; en el cual se exponen especificaciones sanitarias como el manejo de cereales en el campo, acciones a las que deben someterse de limpieza, liberarlos de suciedad como: residuos vegetales, suelo, excretas, restos de animales, fauna nociva, telarañas, materia extraña, productos químicos o sus envases, entre otros.

Es importante que la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, implemente una Norma para regular la presencia de aflatoxinas en los chiles secos, con las mismas especificaciones sanitarias utilizadas en la **Norma para el Control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal**; debido a que el riesgo para la salud humana radica, principalmente, en que la ingesta de estas toxinas está relacionada con el cáncer de hígado.

Los diputados del Partido Encuentro Social, manifestamos nuestra preocupación ante esta situación y reconocemos los derechos de los mexicanos tal y como se estipuló en el **artículo 4º, párrafo 3 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos**, “**Toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. El Estado lo garantizará**”.

Por lo anteriormente expuesto, el Grupo Parlamentario del Partido Encuentro Social somete a la consideración de esta soberanía la siguiente:

Proposición con Punto de Acuerdo

Único. La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión exhorta a la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris), para que, en el marco de sus facultades, inspeccione la presencia de aflatoxinas en los chiles secos, en los comercios de la zona Metropolitana del Valle de México.

Segundo. La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión exhorta al Ejecutivo Federal, para que, en el marco de sus facultades, implemente una norma para regular la presencia de aflatoxinas en los chiles secos.

Dado en la sede de la Comisión Permanente, a 23 de julio de 2018.

Dip. Abel Cruz Hernández Dip.

José Alfredo Ferreiro Velazco

S I L