

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMA EL ARTÍCULO 4º, PÁRRAFO TERCERO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, EN MATERIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA.

Las suscritas, María de Lourdes Montes Hernández e Hilda Patricia Ortega Nájera, Diputadas Federales por el Estado de Durango integrantes del Grupo Parlamentario de MORENA de la LXIV Legislatura; con fundamento en lo dispuesto por el artículo 71, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; y por los artículos 55, fracción II y 179 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos; sometemos a consideración de esta honorable asamblea la presente Iniciativa con proyecto de decreto por el que se reforma el artículo 4º, párrafo tercero de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, al tenor de la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Introducción

Con fecha 20 de diciembre de 2018, la Asamblea General de las Naciones Unidas adoptó la Resolución 73/250 mediante la cual se proclamó el “Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos”, de modo que, a partir de 2019, cada 7 de junio serán evocados los riesgos de los alimentos que no cuentan con la característica de inocuidad.

Es así como, el pasado 7 de junio del presente año, se celebró el primer “Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos” de la historia, con la intención de informar a la población sobre acciones que ayuden a prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos por alimentos nocivos; al tiempo de contribuir, no sólo a la seguridad alimentaria y a la salud humana, sino también a la prosperidad económica, la agricultura, el turismo y el desarrollo sostenible.

Esta efeméride refuerza el llamamiento para fortalecer el compromiso de ampliar la inocuidad alimentaria realizado por la Conferencia de Addis Abeba y el Foro de Ginebra en el marco de “el futuro de la inocuidad de los alimentos” en 2019. Los alimentos inocuos son fundamentales para la promoción de la salud y la erradicación del hambre, dos de los objetivos principales de la Agenda 2030 de la ONU.

Este primer “Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria” invita a aumentar la conciencia mundial sobre la inocuidad de los alimentos, haciendo énfasis en el hecho de que todos los involucrados en los sistemas alimentarios tienen un papel importante que desempeñar, empezando por el Estado.

¿Qué es la inocuidad alimentaria?

La inocuidad es el conjunto de medidas encaminadas a garantizar que los alimentos no causarán daño al consumidor, contribuyendo a la seguridad alimentaria. Un alimento seguro es llamado también alimento inocuo.

La inocuidad a menudo es invisible hasta que la gente sufre alguna intoxicación alimentaria. Las enfermedades transmitidas por alimentos pueden generarse a partir de un alimento o de agua contaminada, que actúan como vehículo de transmisión de organismos dañinos y/o sustancias tóxicas.

El agua y los alimentos son seguros cuando no tienen microbios peligrosos (bacterias, virus, parásitos u hongos), químicos (alérgenos, residuos de medicamentos veterinarios, agroquímicos o toxinas) o agentes físicos externos (tierra, pelo, insectos) que son un riesgo para nuestra salud.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos generalmente son de naturaleza infecciosa o tóxica y están causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que ingresan en el cuerpo a través de alimentos o de agua contaminados.

Impacto de la falta de inocuidad alimentaria en la salud humana

Los alimentos nocivos o insalubres pueden contener bacterias peligrosas como: *Vibrio Cholerae*, *Listeria*, *Salmonella*, *Campylobacter* y *E.coli enterohemorrágica*; virus como: *Hepatitis A* y *Norovirus*; parásitos como: *Taenia solium*, *Ascaris*, *Cryptosporidium*, *Entamoeba histolytica* o *Giardi*; y/o sustancias químicas perjudiciales como: toxinas, contaminantes orgánicos o metales pesados que son causantes de más de 200 enfermedades, que incluyen desde las gastrointestinales infecciosas, hasta el cáncer, e incluso, en casos fortuitos, la muerte.

Las enfermedades causadas por alimentos contaminados constituyen un serio problema para la salud de la población nacional y mundial.

Se estima que, a nivel mundial, 600 millones de personas (aproximadamente una de cada 10) sufre de algún padecimiento después de comer alimentos contaminados y 420 mil personas mueren al año por causas relacionadas al consumo de alimentos nocivos, sobre todo cuando se trata de infecciones resistentes a los antimicrobianos.

En México, todos los días, se reportan casos de personas que contraen enfermedades debido al consumo de alimentos o agua contaminados por microorganismos, gérmenes peligrosos y/o químicos tóxicos.

En 2018, el Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica (SINAVE), conjunto de relaciones interinstitucionales del sistema nacional de salud mediante el cual se realiza la recolección sistemática, análisis, evaluación y difusión de la información epidemiológica sobre las condiciones de salud de la población y sus determinantes, registró más de 50 millones de casos de personas que padecieron enfermedades transmitidas por alimentos no inocuos, entre las cuales mencionamos las que requieren mayor vigilancia epidemiológica:

Amebiasis intestinal; Ascariasis; Brucelosis; Cólera; Enteritis por rotavirus; Enterobiasis; Fiebre tifoidea; Giardiasis; Hepatitis Vírica A; Intoxicación alimentaria bacteriana; Shigelosis; Teniasis; Triquinosis; Helmintiasis; Salmonelosis; y otras enfermedades intestinales debido a protozoarios u otros organismos.

Estas enfermedades representan una grave amenaza para la salud de la población, que afectan principalmente a los niños y niñas, mujeres embarazadas, personas inmunosuprimidas y de la tercera edad.

Son los niños menores de 5 años los más vulnerables al cargar con el 40% de las enfermedades transmitidas por los alimentos, que provocan cada año alrededor de 96 mil muertes.

Los principales determinantes de riesgo para ocurrencia de casos y brotes son:

- Inadecuada infraestructura sanitaria
- Carencia de agua potable
- Insuficientes medidas higiénicas en agua y alimentos
- Insuficiente monitoreo ambiental del *Vibrio* y otras bacterias
- Existencia de portadores
- Inadecuado sistema de vigilancia epidemiológica
- Diagnóstico de laboratorio tardío
- Inadecuada capacitación del personal de salud
- Falta de comunicación de medidas preventivas a la comunidad

Impacto de la falta de inocuidad alimentaria en la economía

Los alimentos inocuos son fundamentales no sólo para mejorar la salud y la seguridad alimentaria, sino también para el desarrollo económico, el comercio, el turismo y la imagen internacional de cada país.

El valor del comercio mundial de alimentos es de 1,6 billones de dólares estadounidenses, lo que representa aproximadamente el 10% del comercio total anual a nivel internacional.

Estimaciones recientes indican que el efecto de los alimentos nocivos cuesta a las economías de ingresos bajos y medios alrededor de 95 mil millones de dólares en pérdidas de productividad al año.

México no está exento de las pérdidas económicas que representaría un efecto masivo de alimentos nocivos o insalubres, lo cual tendría un impacto directo en el sistema de salud, aunado a las pérdidas en caso de cancelaciones de exportación de alimentos, sin mencionar la merma en la derrama económica que genera el turismo.

Planteamiento del problema jurídico-legislativo

Existe un vacío jurídico en la propia Constitución Política respecto al concepto de “inocuidad” que ha cobrado suma importancia a nivel internacional. La inocuidad alimentaria no debe presuponerse en la Constitución ni en la Ley.

Es probable que en la interpretación del párrafo tercero del artículo 4º Constitucional, muchos consideren implícita la “inocuidad” en el elemento de “calidad”. Sin embargo, esto no debe ser así porque la inocuidad conlleva una serie de implicaciones que van más allá de la calidad propia de los alimentos y de los controles de calidad, como más adelante lo analizaremos.

En nuestra calidad de legisladoras, consideramos necesario entender la inocuidad como un elemento complementario de los demás aspectos que debe garantizar el Estado en aras de la seguridad alimentaria.

Objeto de la iniciativa

El objeto de la presente iniciativa es incorporar el concepto de “inocuidad” en el párrafo tercero de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, debido a su gran importancia e impacto en la salud de la población, la economía nacional y la seguridad alimentaria global.

Del concepto “inocuidad” debemos entender todas aquellas medidas encaminadas a garantizar que los alimentos no causarán daño al consumidor. Y con la presente iniciativa se propone establecer explícitamente la obligación del Estado de garantizar la inocuidad de los alimentos y, con ello, promover la seguridad alimentaria.

Asimismo, consideramos necesaria la reforma para contribuir al fomento de la concientización de la población respecto a la inocuidad de los alimentos y los riesgos a la salud que conllevan los alimentos nocivos o contaminados, a fin de prevenir enfermedades.

Argumentación

El párrafo tercero del artículo 4º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos establece que toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad y que el Estado tiene la obligación de garantizar ese derecho.

Como puede observarse, el fundamento constitucional vigente contempla 3 elementos de la alimentación que deben ser garantizados por el Estado: **nutrición, suficiencia y calidad.**

Sin embargo, no se ha incorporado el elemento de “inocuidad”, a pesar de la relevancia que ha cobrado a nivel nacional e internacional como parte de los esfuerzos para procurar la seguridad alimentaria global.

Para efectos de demostrar la necesidad de incorporar el término “inocuidad” en el párrafo tercero del artículo 4º Constitucional, presentamos el siguiente análisis de cada uno de los aspectos de la alimentación que el Estado debe garantizar:

1) Alimentación nutritiva

La palabra “nutritivo” hace referencia a las sustancias que contienen propiedades y nutrientes necesarios al ser ingeridas como alimentos.

Los alimentos nutritivos se encuentran completamente vinculados con lo que es sano y saludable, y para lograr una alimentación nutritiva las comidas deben incluir todos los pilares fundamentales de la conocida pirámide alimenticia: en mayores cantidades se debe ingerir cereales y tubérculos; luego, las frutas y las verduras, seguidas por las leguminosas y cualquier alimento de origen animal; y finalmente, de forma muy reducida, la grasa y los azúcares.

De esta manera, una alimentación nutritiva debe componerse de proteínas de origen animal y vegetal; carbohidratos complejos y simples; vitaminas y minerales; aminoácidos y ácidos grasos, cuidando las debidas proporciones.

En conclusión, una alimentación nutritiva implica que los alimentos posean las sustancias y propiedades necesarias para suministrar a un organismo los elementos esenciales para su funcionamiento, conservación y crecimiento.

2) Alimentación suficiente

La suficiencia implica la forma correcta de consumir los alimentos en términos de cantidad, pues debe existir un balance entre el consumo de energía y el desgaste, lo que se denomina “balance energético”, que permite cubrir las necesidades de la persona.

Para que la alimentación sea suficiente, debe procurarse una ingesta equilibrada: no debe consumirse menos energía de la que se gasta en el día, para evitar que el organismo carezca de los nutrientes necesarios para afrontar ese desgaste y con ello, prevenir la generación de enfermedades y trastornos alimenticios por insuficiencia alimentaria.

Y viceversa, no se debe consumir mayor energía de la que se gasta al día, para evitar padecimientos relacionados con el sobrepeso y la obesidad.

En conclusión, la “suficiencia” es el **aspecto cuantitativo** de la alimentación que, en términos sencillos, implica proporcionar al organismo la cantidad adecuada para su funcionamiento.

La obligación del Estado para garantizar este aspecto de la alimentación se refleja en los programas gubernamentales para la producción agrícola, ganadera, avícola, pesquera y demás relacionadas, que permitan la suficiencia alimentaria, bajo un enfoque de sostenibilidad.

3) Alimentación de calidad

La palabra calidad tiene múltiples significados. Inicialmente, podemos definirlo como el conjunto de propiedades inherentes a un producto que permiten juzgar su valor y que le confieren capacidad para satisfacer necesidades.

Es una herramienta que permite comparar un producto con cualquier otro de su misma especie.

En un sentido subjetivo, la calidad puede entenderse como la percepción que tiene el cliente o consumidor respecto de un producto o servicio y puede medirse en función de la satisfacción de expectativas.

Mientras que en un sentido estricto y objetivo, la calidad obedece al grado en que un producto cumple con las especificaciones y requisitos establecidos en un sistema de producción, siendo controlado por reglas de inspección y certificación.

De acuerdo con la definición de la Norma ISO 9000, la calidad es el grado en el que un conjunto de características inherentes a un objeto (producto, servicio, proceso, persona, organización, sistema o recurso) cumple con los requisitos. Esto nos lleva a hablar de lo que se conoce como: control de calidad.

El control de calidad es el conjunto de mecanismos, acciones y herramientas realizadas para detectar la presencia de errores. La función principal del control de calidad es asegurar que los productos cumplan con los requisitos mínimos para la satisfacción de las necesidades humanas.

En este sentido, los alimentos de calidad son aquellos que han pasado por ese conjunto de mecanismos para detectar la presencia de cualquier elemento que pudiera disminuir su valor, lo cual es un aspecto indispensable para la seguridad alimentaria.

El cuarto elemento para la seguridad alimentaria: la inocuidad

Consideramos que la inocuidad se presupone erróneamente hasta el punto de interpretar que se fusiona con el elemento de la “calidad”.

Decimos erróneamente porque la inocuidad conlleva una serie de implicaciones que van más allá de la calidad propia de los alimentos e incluso de los controles de calidad, debido a la transversalidad de las medidas que son necesarias para garantizar la inocuidad alimentaria.

Efectivamente, se trata de una problemática transversal, ya que la inocuidad alimentaria abarca toda una serie de procesos que incluyen: la alimentación y cuidado del ganado y demás animales, el procesamiento de los cárnicos, la siembra, el cultivo, la cosecha, la recolección, la obtención de la materia prima, la producción, el procesamiento, el empaquetado, la transportación, el almacenamiento, la venta y el consumo de los alimentos.

Los controles de calidad están presentes desde el inicio del proceso de la cadena productiva alimentaria hasta su venta y entrega al consumidor. Mientras que la inocuidad debe estar presente en todos y cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria.

La inocuidad se presenta en la caducidad, en el mantenimiento adecuado de temperaturas, en la cocción de determinados alimentos para evitar su toxicidad, en la adecuada limpieza e higiene en vegetales y tubérculos, entre otras medidas.

Un alimento puede superar todos los controles de calidad durante todo el proceso de producción, y como tal puede concebirse como un alimento de calidad; sin embargo, si en algún punto de la cadena, ya sea durante la transportación, almacenamiento, venta o consumo no se cumplen con ciertas medidas y cuidados, el alimento puede dejar de ser inocuo o seguro para el consumo humano.

La inocuidad de los alimentos es una responsabilidad compartida desde la producción hasta el consumo. No hay seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos. Si no es inocuo, no es alimento.

La seguridad alimentaria se logra cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a alimentos que satisfacen sus necesidades alimentarias para una vida activa y saludable.

De hecho, la inocuidad de los alimentos es una parte fundamental del componente de utilización de las cuatro dimensiones de la seguridad alimentaria: disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad.

De esta manera, nos permitimos hacer énfasis en el carácter transversal de la inocuidad, englobando 10 razones fundamentales para aprobar la propuesta de reforma de la presente iniciativa y que son las siguientes:

1.- El papel del Estado es fundamental para garantizar que todas las mexicanas y todos los mexicanos podamos consumir alimentos inocuos.

Como legisladores, tenemos la gran responsabilidad de formular políticas públicas encaminadas a promover sistemas alimentarios sostenibles, fomentando la colaboración multisectorial en la salud pública, la sanidad animal, la agricultura y otros sectores.

Las autoridades de inocuidad de los alimentos deben gestionar los riesgos de inocuidad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluso durante las emergencias.

Es por ello que el Estado debe mitigar los principales determinantes de riesgo en materia de inocuidad, a través de un cúmulo de estrategias y líneas de acción, por ejemplo:

- Procurar una adecuada infraestructura sanitaria
- Fomentar suficientes medidas higiénicas en la recolección, almacenamiento y suministro del agua potable
- Monitorear oportunamente el ambiente para la detección de bacterias y demás microorganismos patógenos en las industrias agrícola, pecuaria, acuícola y pesquera, en beneficio de los productores, consumidores e industria.
- Establecer un adecuado sistema de vigilancia epidemiológica para evitar y prevenir contagios
- Instaurar una adecuada capacitación del personal de salud
- Facilitar a la población el acceso a información oportuna, fiable y clara y oportuna respecto a las medidas que están en manos de la comunidad en materia de inocuidad alimentaria

2.- La inocuidad de los alimentos es una responsabilidad compartida desde la producción hasta el consumo.

La inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos y, por lo tanto, es un asunto de todo el mundo. Hoy en día, los alimentos se procesan en mayores volúmenes y se distribuyen a mayores distancias que nunca.

La colaboración generalizada y las contribuciones de todos los interlocutores en la cadena de suministro de alimentos, así como el buen gobierno y las reglamentaciones, son fundamentales para la inocuidad de los alimentos.

3. Los productores agrícolas y de alimentos tienen que adoptar buenas prácticas en cultivo de alimentos

Las prácticas agrícolas deben garantizar un suministro suficiente de alimentos inocuos a escala mundial hoy, al mismo tiempo que mitigan el cambio climático y reducen al mínimo las repercusiones ambientales en el futuro.

A medida que los sistemas de producción de alimentos se transforman para adaptarse a las condiciones cambiantes, los agricultores deben considerar con atención las formas más adecuadas de hacer frente a los posibles riesgos para garantizar que los alimentos sean inocuos.

4.- Los operadores de empresas deben asegurarse de que los alimentos sean inocuos.

Los controles preventivos pueden hacer frente a la mayoría de problemas relativos a la inocuidad de los alimentos. Todas las personas involucradas en las operaciones alimentarias, desde el procesamiento hasta la venta al por menor, deben garantizar el cumplimiento de programas como el Análisis de peligros y de puntos críticos de control, un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que son relevantes para la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Además, un buen procesamiento, almacenamiento y conservación ayudan a preservar el valor nutricional y la inocuidad de los alimentos, así como a reducir las pérdidas posteriores a la cosecha.

5.- El importante papel del consumidor y el rol fundamental del Estado para facilitar información clara, fiable y oportuna en materia de inocuidad alimentaria.

Todos los consumidores tienen derecho a tener acceso a alimentos inocuos, saludables y nutritivos, así como a tomar decisiones respecto su alimentación con base en información fidedigna. Dada la complejidad de la inocuidad de los alimentos, los consumidores necesitan tener acceso a información oportuna, clara y fiable relativa a los riesgos nutricionales y de enfermedades asociadas con sus opciones alimentarias. Los alimentos nocivos y las opciones alimentarias poco saludables incrementan la carga mundial de la enfermedad.

6.- La inocuidad de los alimentos es una responsabilidad compartida

El grupo variado que comparte la responsabilidad de la inocuidad de los alimentos debe trabajar de manera conjunta en cuestiones que nos afectan a todos, a escala mundial, regional y local. La colaboración es necesaria a muchos niveles: entre los distintos sectores dentro de un gobierno y transfronterizamente cuando se combaten brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos a escala internacional.

7.- Los alimentos nocivos hacen estragos en la salud humana y la economía.

La Organización Mundial de la Salud estima que más de 600 millones de personas se enferman y 420 000 mueren al año por comer alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos, toxinas o sustancias químicas. En cuanto al precio económico, según el Banco Mundial, los alimentos insalubres cuestan a las economías de ingresos bajos y medios alrededor de 95 000 millones de dólares estadounidenses en pérdidas de productividad anual. Los alimentos nocivos, por lo tanto, limitan el comercio.

8.- Vale la pena invertir en sistemas alimentarios sostenibles.

Los alimentos inocuos permiten una asimilación adecuada de nutrientes y promueven el desarrollo humano a largo plazo. La producción de alimentos inocuos mejora la sostenibilidad al permitir el acceso al mercado y la productividad, lo que impulsa el desarrollo económico y el alivio de la pobreza, especialmente en las zonas rurales.

9.- La salud de las personas está vinculada a la sanidad de los animales y al medio ambiente.

Los patógenos transmisibles de los animales a los humanos a través del contacto directo o a través de los alimentos, el agua y el medio ambiente tienen un impacto en la salud pública y el bienestar socioeconómico.

Juntos, los gobiernos, el ámbito académico, los expertos, las organizaciones no gubernamentales e internacionales pueden combatir los riesgos en materia de inocuidad alimentaria, como la resistencia a los antimicrobianos y las bacterias patógenas en las frutas y verduras como resultado del contacto con suelo o agua contaminados y con alimentos de origen animal.

10.- La FAO y la OMS están apoyando los esfuerzos mundiales para promover alimentos inocuos.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) ayuda a los Estados Miembros a prevenir, gestionar y responder a los riesgos a lo largo de la cadena de producción de alimentos, mientras que la Organización Mundial de la Salud (OMS) facilita la prevención, detección y respuesta mundiales a las amenazas para la salud pública asociadas con alimentos nocivos.

Ambas organizaciones trabajan para garantizar la confianza del consumidor en sus autoridades y la confianza en el suministro de alimentos inocuos.

Para apreciar de mejor manera las diferencias existentes entre el texto propuesto y el texto vigente de la Constitución, presentamos el siguiente:

CUADRO COMPARATIVO

CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS	
Texto Vigente	Texto Propuesto
Artículo 4o.- La mujer y el hombre son iguales ante la ley. Ésta protegerá la organización y el desarrollo de la familia.	Artículo 4o.- ...
Toda persona tiene derecho a decidir de manera libre, responsable e informada sobre el número y el espaciamiento de sus hijos.	... Toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente, inocua y de calidad. El Estado lo garantizará.
Toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. El Estado lo garantizará.
Toda persona tiene derecho a la protección de la salud. La Ley definirá las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud y establecerá la concurrencia de la

Federación y las entidades federativas en materia de salubridad general, conforme a lo que dispone la fracción XVI del artículo 73 de esta Constitución. ...

Toda persona tiene derecho a un medio ambiente sano para su desarrollo y bienestar. El Estado garantizará el respeto a este derecho. El daño y deterioro ambiental generará responsabilidad para quien lo provoque en términos de lo dispuesto por la ley. ...

Toda persona tiene derecho al acceso, disposición y saneamiento de agua para consumo personal y doméstico en forma suficiente, salubre, aceptable y asequible. El Estado garantizará este derecho y la ley definirá las bases, apoyos y modalidades para el acceso y uso equitativo y sustentable de los recursos hídricos, estableciendo la participación de la Federación, las entidades federativas y los municipios, así como la participación de la ciudadanía para la consecución de dichos fines.

Toda familia tiene derecho a disfrutar de vivienda digna y decorosa. La Ley establecerá los instrumentos y apoyos necesarios a fin de alcanzar tal objetivo.

Toda persona tiene derecho a la identidad y a ser registrado de manera inmediata a su nacimiento. El Estado garantizará el cumplimiento de estos derechos. La autoridad competente expedirá gratuitamente la primera copia certificada del acta de registro de nacimiento.

En todas las decisiones y actuaciones del Estado se velará y cumplirá con el principio del interés superior de la niñez, garantizando de manera plena sus derechos. Los niños y las niñas tienen derecho a la satisfacción de sus necesidades de alimentación, salud, educación y sano esparcimiento para su desarrollo integral. Este principio deberá guiar el diseño, ejecución, seguimiento y evaluación de las políticas públicas dirigidas a la niñez.

Los ascendientes, tutores y custodios tienen la obligación de preservar y exigir el cumplimiento de estos derechos y principios.

El Estado otorgará facilidades a los particulares para que coadyuven al cumplimiento de los derechos de la niñez.

Toda persona tiene derecho al acceso a la cultura y al disfrute de los bienes y servicios que presta el Estado en la materia, así como el ejercicio de sus derechos culturales. El Estado promoverá los medios para la difusión y desarrollo de la cultura, atendiendo a la diversidad cultural en todas sus manifestaciones y

expresiones con pleno respeto a la libertad creativa. La ley establecerá los mecanismos para el acceso y participación a cualquier manifestación cultural.

Toda persona tiene derecho a la cultura física y a la práctica del deporte. Corresponde al Estado su promoción, fomento y estímulo conforme a las leyes en la materia.

En este orden de ideas, llegamos a la afirmación de que la inocuidad es un elemento indispensable para complementar el círculo virtuoso de la seguridad alimentaria, por lo que consideramos necesario homologar el lenguaje jurídico de nuestra Constitución con los estándares internacionales en materia de inocuidad, a efecto de incorporar la inocuidad como un cuarto elemento a garantizar por el Estado en aras de la seguridad alimentaria de nuestro país y a nivel global.

Por lo anteriormente expuesto, someto a consideración de esta honorable asamblea, el siguiente

PROYECTO DE DECRETO

Decreto por el que se reforma el artículo 4º, párrafo tercero de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

Artículo Único. Se reforma el párrafo tercero del artículo 4 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, para quedar como sigue:

Artículo 4o.- ...

...

Toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente, **inocua** y de calidad. El Estado lo garantizará.

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

TRANSITORIOS

Único. El presente decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Comisión Permanente, a 26 de agosto de 2019.

Fuentes:

1.- Resolución 73/250 aprobada por la Asamblea General de la Organización de las Naciones Unidas el 20 de diciembre de 2018, respecto al Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos.

<https://undocs.org/pdf?symbol=es/A/RES/73/250>

2.- Infografía “Inocuidad de los alimentos, un asunto de todos”, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 7 de junio de 2019.

https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_docman&view=download&slug=día-mundial-de-la-inocuidad-de-alimentos-2019-guia&Itemid=270&lang=es

3.- La Estrategia Mundial para la salud de la mujer, el niño y el adolescente (2016-2030), Sobrevivir, Prosperar, Transformar, Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, 2015.

https://www.who.int/maternal_child_adolescent/documents/estrategia-mundial-mujer-nino-adolescente-2016-2030.pdf

4.- Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos, Organización Mundial de la Salud, 2017

https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf

Dip. Hilda Patricia Ortega Nájera

**Dip. María de Lourdes Montes
Hernández**