

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE ADICIONA LA FRACCIÓN XXXIV DEL ARTICULO 3, DE LA LEY DE DESARROLLO RURAL SUSTENTABLE.

El que suscribe **Dip. Raymundo Atanacio Luna**, integrante del grupo parlamentario del Partido del Trabajo en la LXV Legislatura de la Cámara de Diputados del Congreso de la Unión, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 71 fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, así como en la fracción I del numeral I del artículo 6 y los artículos 77 y 78 del Reglamento de la Cámara de Diputados, someto a consideración de esta Honorable Asamblea, la iniciativa con proyecto de decreto por el que se adiciona la Fracción XXXIV del Artículo 3, de La Ley de Desarrollo Rural Sustentable, al tenor de la siguiente:

Exposición de Motivos

Todas las personas tienen derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad como lo marca el Art. 4 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

El 07 de junio, se conmemoró el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, con el objetivo de crear conciencia entre las autoridades, el sector privado, la sociedad civil y el público en general, sobre la necesidad de fortalecer las acciones para prevenir, manejar y detectar los riesgos de contaminación de los alimentos, durante los procesos productivos y de consumo.

Al día de hoy, aproximadamente una de cada 10 personas en el mundo se enferma después de comer alimentos contaminados, (datos emitidos por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura).

Y muy a menudo la insalubridad alimentaria es invisible hasta que sufres una intoxicación, lo que conlleva a una amenaza para la salud humana particularmente para los más vulnerables como son: los lactantes, los niños pequeños, las mujeres embarazadas y las personas mayores.

Ya que las enfermedades transmitidas por los alimentos, son generalmente de carácter infeccioso o tóxico y son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que penetran en el organismo a través del agua o los alimentos contaminados, estos patógenos de transmisión alimentaria pueden causar diarrea grave o infecciones debilitantes, como la meningitis.

Algunos ejemplos de alimentos insalubres son:

- Los alimentos de origen animal no cocinados;
- Las frutas y hortalizas contaminadas con heces y;
- Los mariscos crudos que contienen biotoxinas marinas.

Tomando en cuenta que la inocuidad alimentaria es un conjunto de medidas que se aplican durante la producción, almacenamiento y distribución de los productos agroalimentarios para reducir el riesgo de que se contaminen por agentes como son:

Químicos que incluyen:

- hormonas
- antibióticos
- y plaguicidas;

Biológicos que incluyen:

- virus
- y bacterias;

y Físicos que incluyen:

- pedazos de metal
- astillas
- entre otros.

Es fundamental garantizar que los alimentos que consumimos son inocuos y de gran importancia para la promoción de la salud y la erradicación del hambre, dos de los objetivos principales de la Agenda 2030.

No puede haber seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos, en un mundo donde la cadena de suministro alimentario se ha vuelto más compleja, puesto que cualquier incidente adverso relativo a la inocuidad de los alimentos podría afectar negativamente a la salud pública, el comercio y la economía a escala mundial.

Por ello es necesario brindar certeza a las y los consumidores de que durante cada etapa de la cadena productiva, se aplican medidas de higiene para que los alimentos estén libres de contaminantes que pudieran poner en riesgo su salud.

En ese sentido la eficacia de los sistemas de control de la calidad e inocuidad de los

alimentos, es vital no sólo para salvaguardar la salud y el bienestar de las personas, sino también para impulsar el desarrollo económico y mejorar los medios de vida al promover el acceso a los mercados nacionales, regionales e internacionales.

Adoptando las medidas preventivas a las unidades de producción, empaques y comercializadoras, que se aplican con los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, las Buenas Prácticas Agrícolas, Pecuarias, Acuícolas y Pesqueras que hacen más competitivo al sector, permitiendo que sus mercancías se puedan colocar en más y mejores mercados, así como el Buen Uso y Manejo de Agroquímicos, con lo que se garantizará que las y los mexicanos disfrutemos de alimentos sanos y de calidad.

Finalmente, la inocuidad de los alimentos y la protección al consumidor, se debe ejercer desde la finca a la mesa, desde la producción agrícola hasta el consumo final.

Las medidas preventivas abarcan el cultivo de vegetales, crianza de ganado, manipulación de productos, transporte, industrialización, envasado, etiquetado, comercio e información al consumidor.

Un responsabilidad que se debe ejercer de manera conjunta con el Gobierno, la industria y los consumidores.

Por lo que el objetivo de esta iniciativa es fortalecer las economías nacionales, el comercio, el turismo, la seguridad alimentaria y nutricional, la salud humana así como el sistema agroalimentario, que son fundamentales para el desarrollo sostenible de nuestro país.

Que por lo anteriormente expuesto y fundado tengo a bien proponer adicionar la fracción XXXIV al artículo 3 de La Ley de Desarrollo Rural Sustentable, como se muestra en el siguiente cuadro comparativo:

Ley de Desarrollo Rural Sustentable	
Texto Vigente	Texto que se propone
<p>Artículo 3o.- Para los efectos de esta Ley se entenderá por:</p> <p>I. Actividades Agropecuarias. Los procesos productivos primarios basados en recursos naturales</p>	<p>Artículo 3o.- Para los efectos de esta Ley se entenderá por:</p> <p>I. Actividades Agropecuarias. Los procesos productivos primarios basados en recursos naturales</p>



CÁMARA DE
DIPUTADOS
LXV LEGISLATURA

<p>renovables: agricultura (incluye cultivos inocuos en tierra y sustratos inertes sin tierra), ganadería (incluye caza), silvicultura y acuacultura (incluye pesca);</p> <p>II... al XXXIII...</p>	<p>renovables: agricultura (incluye cultivos inocuos en tierra y sustratos inertes sin tierra), ganadería (incluye caza), silvicultura y acuacultura (incluye pesca);</p> <p>II... al XXXIII...</p> <p>XXXIV. Inocuidad de los Alimentos. Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.</p>
---	---

DECRETO

ÚNICO. Se adiciona la fracción XXXIV al Artículo 3, de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, para quedar en los siguientes términos:

Artículo 3o.- Para los efectos de esta Ley se entenderá por:

- I. Actividades Agropecuarias. Los procesos productivos primarios basados en recursos naturales renovables: agricultura (incluye cultivos inocuos en tierra y sustratos inertes sin tierra), ganadería (incluye caza), silvicultura y acuacultura (incluye pesca);

II... al XXXIII...

XXXIV. Inocuidad de los Alimentos. Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud humana.



CÁMARA DE
DIPUTADOS
LXV LEGISLATURA

TRANSITORIOS

ÚNICO.- El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Dado en la sede de la Comisión Permanente, a los 15 días del mes de Junio de 2022.

ATENTAMENTE

Diputado Raymundo Atanacio Luna



CÁMARA DE
DIPUTADOS
LXV LEGISLATURA

FUENTES

www.unicef.org

[Antecedentes | Inocuidad y calidad de los alimentos | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura \(fao.org\)](#)

[Inocuidad de los alimentos \(who.int\)](http://who.int)

[¡Celebramos el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos! | Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria | Gobierno | gob.mx \(www.gob.mx\)](#)

[Calidad e inocuidad de alimentos \(minsalud.gov.co\)](http://minsalud.gov.co)