



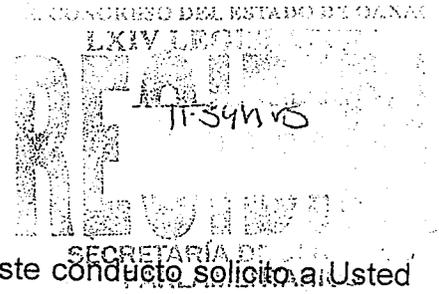
LXIV
LEGISLATURA
 H. CONGRESO DEL
 ESTADO DE OAXACA
 EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

Diputado Mauro Cruz Sánchez.
Distrito VIII, Heroica Ciudad de Tlaxiaco, Oaxaca.

"2020, AÑO DE LA PLURICULTURALIDAD DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Y AFROMEXICANOS"
OFICIO No. LXIV/MCS/133/2020
ASUNTO: El que se indica.

San Raymundo Jalpan, Oax. a 18 de agosto del año 2020.

C. JORGE ABRAHAM GONZALEZ ILLESCAS
SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS
DEL H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA.
P R E S E N T E.



El que suscribe C. Diputado Mauro Cruz Sánchez, por este conducto solicito a Usted se sirva incluir en el orden del día de la próxima sesión ordinaria el **Punto de acuerdo** por el que se exhorta al Titular de la Secretaría de Salud de Oaxaca, Maestro Donato Casas Escamilla, para que, instruya a la Dirección de Regulación y Fomento Sanitario, que informe a esta Soberanía sobre las medidas sanitarias que realizan esa Secretaría para verificar que los alimentos que consumimos los oaxaqueños cumplen con los estándares de higiene y calidad y que alimentos han presentado "contaminación cruzada".

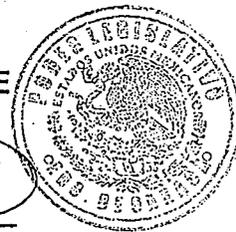
Sin otro particular, le envió un cordial saludo.

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
 LXIV LEGISLATURA

RECIBIDO
 DIRECCION DE APOYO
 LEGISLATIVO

ATENTAMENTE

Mauro Cruz Sánchez



DIPUTADO MAURO CRUZ SANCHEZ
 H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
 LXIV LEGISLATURA
 DIP MAURO CRUZ SANCHEZ
 DISTRITO VIII
 HEROICA CIUDAD DE TLAXIACO

C.c.p. Expediente



"2020, AÑO DE LA PLURICULTURALIDAD DE LOS PUEBLOS INDIGENAS Y AFROMEXICANO"

C. DIPUTADO JORGE OCTAVIO VILLACAÑA JIMÉNEZ,
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA,
DE LXIV LEGISLATURA CONSTITUCIONAL,
DEL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA.
P R E S E N T E.

El suscrito Diputado Mauro Cruz Sánchez, integrante de la fracción parlamentaria del Partido de Movimiento de Regeneración Nacional (MORENA), con fundamento en lo dispuesto por los artículos 30 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, 57, 60 fracción II y 61 fracciones I, II y III del Reglamento Interior de Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, someto a la consideración del Pleno del Congreso Estatal, con carácter de **URGENTE Y OBVIA RESOLUCIÓN**, una proposición con Punto de Acuerdo por el cual la LXIV Legislatura Constitucional del Congreso del Estado de Oaxaca, emite:

Punto de acuerdo por el que se exhorta al Titular de la Secretaría de Salud de Oaxaca, Maestro Donato Casas Escamilla, para que, instruya a la Dirección de Regulación y Fomento Sanitario, que informe a esta Soberanía sobre las medidas sanitarias que realizan esa Secretaría para verificar que los alimentos que consumimos los oaxaqueños cumplen con los estándares de higiene y calidad y que alimentos han presentado "contaminación cruzada".

Basándome para ello en los razonamiento y fundamentos de derecho, siguientes;

A N T E C E D E N T E S:

1. La Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, establece los requisitos mínimos de las buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de elaboración y preparación de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas, a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.



"2020, AÑO DE LA PLURICULTURALIDAD DE LOS PUEBLOS INDIGENAS Y AFROMEXICANO"

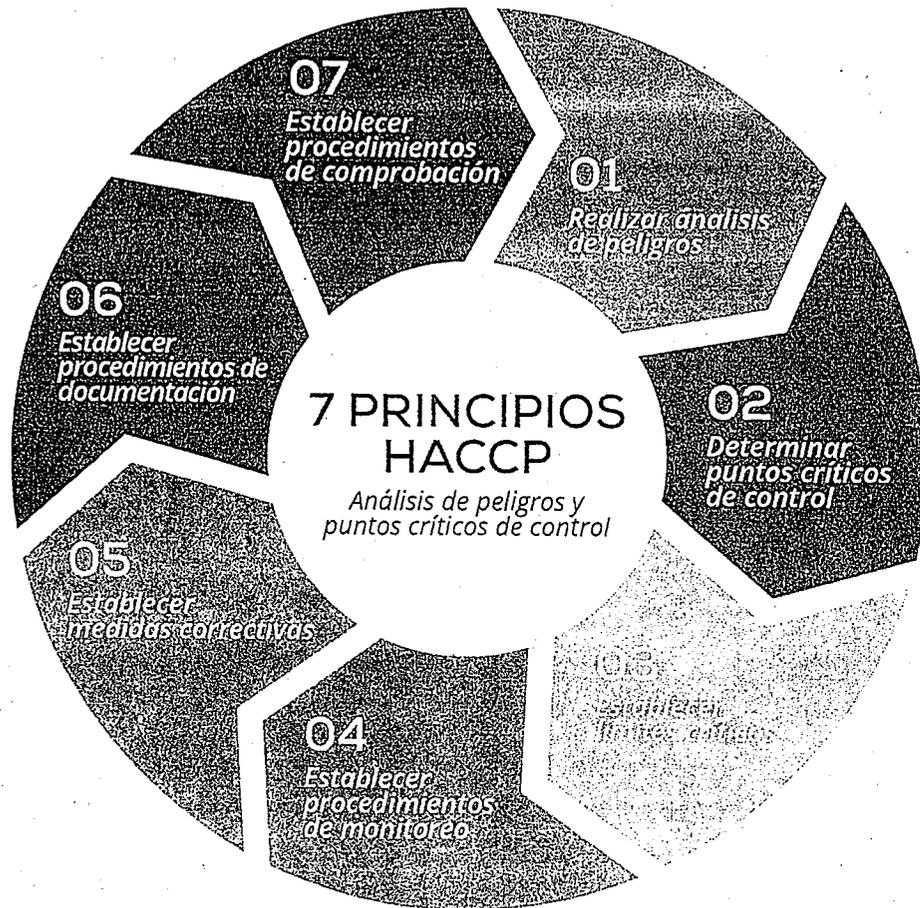
2. Que la NOM-251-SSA1-2009, es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, destinados a los consumidores en territorio nacional. Esta norma es complementaria con la NOM-127-SSA1-1994, relativa al manejo del agua para uso y consumo humano, dado que guardan estrecha relación y son protectoras de la salud humana.
3. Uno de los aspectos que regula la primer NOM indicada, es la manipulación de alimentos, pues dice que estos deben estar expuestos a la temperatura ambiente el menor tiempo posible, que la descongelación se debe efectuar por cocción, refrigeración o simplemente utilizando apropiadamente el horno de microondas, debiendo evitarse la descongelación a temperatura ambiente y prohíbe que los alimentos una vez descongelados, vuelvan a congelarse.

En cuanto a los alimentos frescos, deberán lavarse de manera individual a los congelados. Las frutas y verduras deberán lavarse con agua, jabón y un cepillo, o bien utilizando cualquier otro desinfectante de uso alimenticio.

4. La NOM-251-SSA1-2009, fue creada en correspondencia al Código Internacional Recomendado de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
5. En cuanto a las buenas prácticas de salud e higiene del personal, transporte, control de la manipulación de los alimentos, capacitación de los trabajadores, documentación y registros, y retiro de producto cuando éste represente un peligro para la salud. Siendo el personal obligado a cumplir con esta norma el siguiente:
 - a) El Personal de plantas productoras de alimentos y bebidas.
 - b) Los Proveedores de insumos y servicios a la industria alimentaria.
 - c) Los Expendios de alimentos.
 - d) Los Restaurantes, comedores industriales, cafeterías, todo establecimiento que se dedique al servicio de alimentos.
6. Esta Norma Oficial establece además un apéndice, mismo que marca las directrices para aplicar o implantar un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), el cual considera siete principios, que se indican en la gráfica siguiente:



"2020, AÑO DE LA PLURICULTURALIDAD DE LOS PUEBLOS INDIGENAS Y AFROMEXICANO"



Por ello es un deber y obligación de los Servicios de Salud de Oaxaca, verificar que las organizaciones o personas físicas que están involucradas en proveer, manufacturar o prestar un servicio relacionado con el sector de alimentos deben estar comprometidas con el cumplimiento legal y regulatorio requerido para mantener la inocuidad de los alimentos, y por consecuencia para poder seguir compitiendo a nivel nacional e internacional.

7. La NOM-251-SSA1-2009, define la Contaminación cruzada como "la contaminación que se produce por la presencia de materia extraña,



"2020, AÑO DE LA PLURICULTURALIDAD DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Y AFROMEXICANO"

sustancias tóxicas o microorganismos procedentes de una etapa, un proceso o un producto diferente".

Además establece un apéndice, mismo que marca las directrices para aplicar o implantar un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), el cual considera siete principios, indicado en el punto 6 que antecede.

Podemos deducir entonces que las organizaciones o personas físicas que están involucradas en proveer, manufacturar o prestar un servicio relacionado con el sector de alimentos deben estar comprometidas con el cumplimiento legal y regulatorio requerido para mantener la inocuidad de los alimentos, y por consecuencia para poder seguir compitiendo a nivel nacional e internacional. Así mismo, que es obligación de la Secretaría de Salud de Oaxaca verificar el cumplimiento de esta norma oficial y evaluar uno a uno los riesgos en los alimentos procesados sin un control de calidad.

Ante el desconocimiento y falta de difusión del control de calidad, de los alimentos que ingresan y se consumen en la entidad oaxaqueña es pertinente y necesario contar con la información requerida, con la finalidad de adecuar el marco normativo en la materia.

8. Así mismo derivado de la llegada de la pandemia a México, misma que se extendió en todas las entidades y provocada por el COVID- 19, también surge la necesidad de vigilar y supervisar la preparación de los alimentos que se venden al público en general.

Por lo antes expuesto y fundado, me permito someter a la consideración del Pleno de este Congreso, la siguiente propuesta del:

PUNTO DE ACUERDO

ÚNICO: La LXIV Legislatura Constitucional del Congreso del Estado de Oaxaca, emite el siguiente:

Punto de acuerdo por el que se exhorta al Titular de la Secretaría de Salud de Oaxaca, Maestro Donato Casas Escamilla, para que instruya a la Dirección de Regulación y Fomento Sanitario, que informe a esta Soberanía sobre las medidas sanitarias que realizan esa Secretaría para verificar que los alimentos que consumimos los oaxaqueños cumplen con los estándares de higiene y calidad y que alimentos han presentado "contaminación cruzada".



LXIV
LEGISLATURA
H. CONGRESO DEL
ESTADO DE OAXACA

CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

Diputado Mauro Cruz Sánchez.
Distrito VIII Heroica Ciudad de Tlaxiaco, Oaxaca.

"2020, AÑO DE LA PLURICULTURALIDAD DE LOS PUEBLOS INDIGENAS Y AFROMEXICANO"

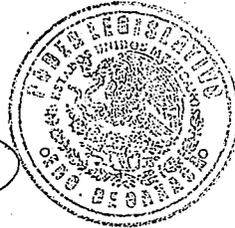
TRANSITORIO

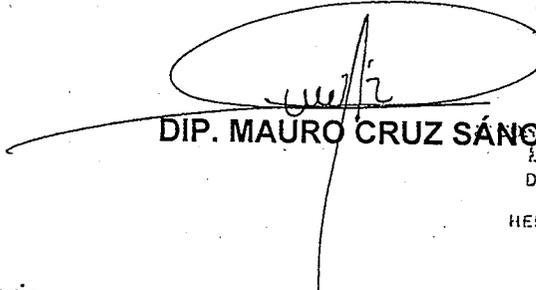
PRIMERO. El presente acuerdo entrará en vigor el día de su aprobación.

SEGUNDO. Comuníquese a las autoridades exhortadas por los conductos institucionales y désele la máxima publicidad en la gaceta parlamentaria.

San Raymundo Jalpan, Centro, Oaxaca; a 17 de agosto del año 2020.

ATENTAMENTE.




DIP. MAURO CRUZ SÁNCHEZ DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA
DIP MAURO CRUZ SÁNCHEZ
DISTRITO VIII
HEROICA CIUDAD DE TLAXIACO

c. c. p.- Minutario.