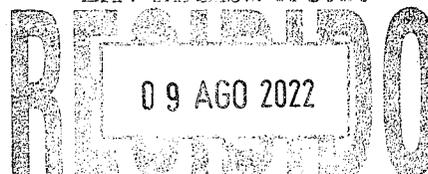


✓

SECRETARIA DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS

PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A LA SECRETARIA DE SALUD Y DIRECTORA GENERAL DE LOS SERVICIOS DE SALUD DE OAXACA MTRA. VIRGINIA SANCHEZ RIOS Y A LOS INTEGRANTES DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DE OAXACA DE JUÁREZ PARA QUE LLEVEN A CABO UNA INSPECCIÓN SANITARIA A LAS PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE SE DEDICAN AL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DESTINADOS A LOS CONSUMIDORES DE LA CIUDAD CAPITAL DEL ESTADO DE OAXACA, PARA QUE CUENTEN CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE QUE DEBEN OBSERVARSE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y SUS MATERIAS PRIMAS A FIN DE EVITAR SU CONTAMINACIÓN QUÍMICA POR METALES VENENOSOS Y/O SUSTANCIAS DIVERSAS A TRAVES DE UTENCILIOS DE COCINA Y UTENCILIOS PARA COCINAR; ASÍ COMO PARA VIGILAR QUE CUMPLAN CON LOS LINEAMIENTOS Y NORMAS OFICIALES MEXICANAS EN MATERIA DE PREPARACIÓN Y MANEJO DE ALIMENTOS, PARA NO EXPONER LA SALUD DE LAS OAXAQUEÑAS Y OAXAQUEÑOS, ASÍ COMO DEL TURISMO NACIONAL Y EXTRANJERO.



DIRECCIÓN DE APOYO LEGISLATIVO

**DIP. MARIANA BENÍTEZ TIBURCIO
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA
DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO.
PRESENTE.**

Las que suscriben Diputadas Nancy Natalia Benítez Zárate, Eva Diego Cruz y Samuel Gurrion Matias, integrantes de la LXV Legislatura Constitucional, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50 fracción I, 59 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, 104 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca y 56 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca me permito someter a la



consideración de esta Soberanía el presente **PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A LA SECRETARIA DE SALUD Y DIRECTORA GENERAL DE LOS SERVICIOS DE SALUD DE OAXACA MTRA. VIRGINIA SANCHEZ RIOS Y A LOS INTEGRANTES DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DE OAXACA DE JUÁREZ PARA QUE LLEVEN A CABO UNA INSPECCIÓN SANITARIA A LAS PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE SE DEDICAN AL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DESTINADOS A LOS CONSUMIDORES DE LA CIUDAD CAPITAL DEL ESTADO DE OAXACA, PARA QUE CUENTEN CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE QUE DEBEN OBSERVARSE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y SUS MATERIAS PRIMAS A FIN DE EVITAR SU CONTAMINACIÓN QUÍMICA POR METALES VENENOSOS Y/O SUSTANCIAS DIVERSAS A TRAVÉS DE UTENCILIOS DE COCINA Y UTENCILIOS PARA COCINAR; ASÍ COMO PARA VIGILAR QUE CUMPLAN CON LOS LINEAMIENTOS Y NORMAS OFICIALES MEXICANAS EN MATERIA DE PREPARACIÓN Y MANEJO DE ALIMENTOS, PARA NO EXPONER LA SALUD DE LAS OAXAQUEÑAS Y OAXAQUEÑOS, ASÍ COMO DEL TURISMO NACIONAL Y EXTRANJERO.**

Al tenor de los siguientes:

CONSIDERANDOS.

En días pasados vivimos la mayor fiesta de los Oaxaqueños con la expresión cultural de nuestros pueblos indígenas distribuidos en nuestras ocho regiones, trayendo a nuestro bello estado una gran cantidad de turistas nacionales y extranjeros, siendo nuestra gastronomía la parte complementaria a nuestras festividades, consolidando al turismo como una de las fuentes económicas más importantes de nuestro estado.

A handwritten signature or mark consisting of several overlapping loops and lines, located in the bottom right corner of the page.

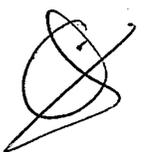
No obstante al asistir a disfrutar la gastronomía de nuestro estado se encuentra uno con que las ollas, cacerolas, cucharas de cocina están en mal estado, abolladas, despostilladas, algunas de barro quebradas, así como los platos, vasos y cucharas sin el revestimiento de Acero inoxidable dejando al descubierto el color gris del plomo de su interior, lo que causa un aspecto desagradable a la vista de nuestros visitantes, sin embargo esto no solo daña la imagen de nuestro estado como destino turístico, si no también daña la salud de nuestros comensales ya que los materiales comúnmente empleados en baterías y utensilios de cocina son de aluminio, cobre, hierro, plomo, y mezcla de plomo acero inoxidable.

Diversos estudios han demostrado que tanto el plomo como el cobre han sido asociados a diversas enfermedades; por ello, se recomienda utilizar baterías de cocina en buen estado, sin fisuras o bordes ásperos despostilladuras que puedan alojar restos de alimentos, bacterias o permitan diluir en los alimentos el material con que están elaborados dichos utensilios.

El aluminio en el cuerpo humano está relacionado con la enfermedad de Alzheimer pues crea una condición que resulta en iones de aluminio reemplazando a iones de hierro, acumulándose en las células, por lo tanto, contribuye a acentuar la demencia. Esto ocurre cuando el aluminio penetra en los alimentos al desgastarse el sello que traen los utensilios de cocina por el constante lavado o golpes sufridos.

Las vajillas de hierro fundido en mal estado y debido a las altas temperaturas pueden introducir este metal a los alimentos e incrementar la cantidad de este mineral en la dieta, lo que no resulta favorable para las personas con trastornos metabólicos.

De igual forma las vajillas de cerámica que contienen plomo son propensas a que filtren lixiviados de sustancias tóxicas cuando están despostilladas y entran en contacto con alimentos ácidos, como naranjas, tomates o comidas con vinagre o líquidos calientes, siendo el plomo uno de los metales asociados a graves

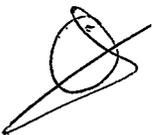


enfermedades como anemia, hipertensión arterial, disfunción renal, inmunotoxicidad y toxicidad en los órganos reproductores. En los niños está asociado a retraso en el desarrollo, retraso en el aprendizaje, irritabilidad, pérdida de peso, pereza y dolor abdominal hasta convulsiones. Por las ello vajillas de cerámica en mal estado no deben usarse para preparar alimentos.

Por otro lado, los utensilios de acero inoxidable son de bajo costo y se pueden usar a altas temperaturas, sin embargo, se debe cuidar que el recubrimiento de este metal no esté desgastado principalmente en el juego de cubiertos, dejando expuesto el plomo que contienen, mismo que al ser utilizado para llevárselo a la boca de los comensales sumando a la comida caliente hace que el ciudadano ingiera micro partículas de plomo en cada bocado.

Por otra parte uno de los productos más utilizados en nuestras cocinas es el aceite, al respecto un estudio de calidad hecho por el Laboratorio de la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) recomienda que cuando el aceite se sobrecaliente y empiece a humear es recomendable tirarlo y utilizar una nueva porción de éste. Pues de no hacerlo, más allá de arruinar el sabor de tu comida, el sobrecalentamiento del aceite genera diversos compuestos tóxicos dañinos para la salud humana. Es por eso que El Laboratorio (PROFECO) hace hincapié en que el aceite requemado nunca debe de reutilizarse.

Aunado a lo anterior y de la misma manera, un estudio hecho por investigadoras de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU) descubrieron, por primera vez, en alimentos la presencia de determinados compuestos orgánicos que producen enfermedades neurodegenerativas y algunos tipos de cáncer, dichos compuestos orgánicos aparecen en algunos aceites, como el de girasol, cuando se reutilizan y se calientan por medio de una freidora a altas temperaturas.





Por ello es de suma importancia realizar el cambio de estos utensilios cada determinado tiempo, siendo la autoridad municipal y sanitaria quienes vigilen el buen estado de todos los utensilios y productos de cocina.

Por lo anteriormente expuesto, sometemos a la consideración de esta Soberanía proposición con punto de acuerdo de urgente y obvia resolución, en los términos siguientes:

LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA:

ACUERDA:

ÚNICO.- La Sexagésima Quinta Legislatura Constitucional del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A LA SECRETARIA DE SALUD Y DIRECTORA GENERAL DE LOS SERVICIOS DE SALUD DE OAXACA MTRA. VIRGINIA SANCHEZ RIOS Y A LOS INTEGRANTES DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DE OAXACA DE JUÁREZ PARA QUE LLEVEN A CABO UNA INSPECCIÓN SANITARIA A LAS PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE SE DEDICAN AL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DESTINADOS A LOS CONSUMIDORES DE LA CIUDAD CAPITAL DEL ESTADO DE OAXACA, PARA QUE CUENTEN CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE QUE DEBEN OBSERVARSE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y SUS MATERIAS PRIMAS A FIN DE EVITAR SU CONTAMINACIÓN QUÍMICA POR METALES VENENOSOS Y/O SUSTANCIAS DIVERSAS A TRAVÉS DE UTENCILIOS DE COCINA Y UTENCILIOS PARA COCINAR; ASÍ COMO PARA VIGILAR QUE CUMPLAN CON LOS LINEAMIENTOS Y NORMAS OFICIALES MEXICANAS EN MATERIA DE PREPARACIÓN Y MANEJO DE ALIMENTOS, PARA NO EXPONER LA SALUD

A handwritten signature or mark consisting of several overlapping loops and lines, located in the bottom right corner of the page.

DE LAS OAXAQUEÑAS Y OAXAQUEÑOS, ASÍ COMO DEL TURISMO
NACIONAL Y EXTRANJERO.

TRANSITORIO

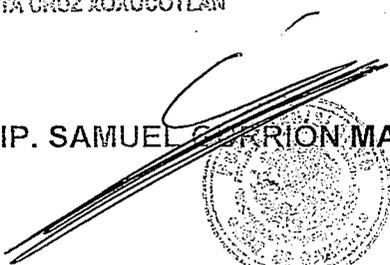
PRIMERO.- El presente Acuerdo entrará en vigor al día siguiente de su aprobación.

San Raymundo Jalpan, Oaxaca, a 9 de agosto de 2022.

ATENTAMENTE


N. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA
DIP. NANCY N. BENITEZ ZARATE
SANTA CRUZ XOXHCOTLÁN


N. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA
DIP. EVA DIEGO CRUZ


DIP. SAMUEL CORRION MATÍAS

N. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA
DIP. SAMUEL CORRION MATÍAS

