



PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A LA COFEPRIS VERIFICAR QUE SE CUMPLA CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 PARA EVITAR UN NUEVO BROTE DE SALMONELOSIS.

La que suscribe, Margarita García García, Diputada Federal del Grupo Parlamentario del Partido del Trabajo, integrante de la LXV Legislatura del Honorable Congreso de la Unión, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 58 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos y conforme los artículos décimo segundo, décimo tercero, décimo cuarto y décimo quinto del Acuerdo de la Mesa Directiva por el que se establecen las reglas básicas para el funcionamiento de la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, someto a la consideración del pleno de esta Soberanía la presente proposición con Punto de Acuerdo por el que se exhorta a la COFEPRIS verificar que se cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 para evitar un nuevo brote de salmonelosis, al tenor de la siguiente:

Exposición de Motivos

La salmonelosis es la segunda causa de enfermedades transmitidas por alimentos en todo el mundo, principalmente por las aves de corral, el ganado vacuno y el porcino ya que pueden estar contaminados con la bacteria, principalmente cuando los lugares no son higiénicos.

Tradicionalmente, los ovoproductos y los preparados a base de huevo han sido los alimentos que han causado el mayor índice de brotes de Salmonella y los de mayor riesgo sanitario, especialmente aquellos que contienen huevo crudo, como la mayonesa, las salsas, los helados, las cremas, las masas de pastelería, etc. Otros alimentos implicados son la leche no pasteurizada, el chocolate, así como los brotes de semillas de soja o alfalfa y las carnes poco cocinadas, principalmente de cerdo, de ave y carnes fermentadas.

La salmonelosis se considera un problema de salud pública mundial, causa infección intestinal aguda en personas de todas las edades y puede ocasionar infecciones invasivas graves como bacteremia y meningitis en lactantes, ancianos y pacientes inmunosuprimidos.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) hace mención que la salmonela es una de las cuatro principales causas de enfermedades diarreicas y para su prevención recomienda prácticas básicas de higiene en los alimentos y cocción completa.



En Oaxaca de Juárez en el mes de noviembre de 2017, surgió un brote de salmonelosis en donde se registraron 173 mil 343 casos de enfermedad infecciosa intestinal, de los cuales 338 registros corresponden al género salmonella, sin defunciones.

El pasado 10 de agosto se dio a conocer por diversos medios de comunicación que hubo un nuevo brote de salmonelosis en donde aproximadamente 40 personas enfermaron, donde presuntamente el responsable fue el restaurante “Casa Mayordomo”, un restaurante muy famoso en la ciudad de Oaxaca, según revelo la Secretaría de salud del Estado.

En México se cuenta con la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, la cual establece 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 a lo largo de su proceso, y quienes están encargados de que esta norma se cumpla es el Sistema Federal de Salud por medio de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).

2

Por lo anteriormente expuesto, propongo el siguiente

Punto de Acuerdo

Único. - La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión exhorta respetuosamente a la COFEPRIS a verificar que se esté cumpliendo con la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 en los restaurantes de la Ciudad de Oaxaca, a fin de evitar un nuevo brote de salmonelosis en la entidad.

Bibliografía

- Página Oficial de la OMS. [https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/salmonella-\(non-typhoidal\)](https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/salmonella-(non-typhoidal))
- NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios (DOF) <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>
- Página Oficial del Gobierno de Oaxaca. <https://www.oaxaca.gob.mx/comunicacion/emite-sso-medidas-para-evitar-salmonelosis/>



CÁMARA DE
DIPUTADOS
LXV LEGISLATURA

MARGARITA GARCÍA GARCÍA
Diputada Federal

LXV Legislatura de la Paridad, la Inclusión y la Diversidad
“2022, Año de Ricardo Flores Magón”

- <https://twitter.com/mvmnoticias/status/1557472245060182017?s=24&t=Dq4tmSLPA7PF0nY0oKRvWQ>

Dado en el Palacio Legislativo de San Lázaro, a 17 de agosto de 2022.

Atentamente

Diputada Margarita García García