



CÁMARA DE DIPUTADOS
LXIII LEGISLATURA

COMISIÓN DE SALUD

DICTAMEN DE LA COMISIÓN DE SALUD DE LA INICIATIVA DE LEY QUE ADICIONA EL ARTÍCULO 6 A LA LEY GENERAL DE SALUD, EN MATERIA DE CARNE PROCESADA, PROPUESTA POR LA DIPUTADA ROSA ALICIA ÁLVAREZ PIÑONES, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PARTIDO VERDE ECOLOGISTA DE MÉXICO.

Honorable Asamblea:

A la Comisión de Salud fue turnada para su estudio, análisis y dictamen correspondiente, la iniciativa de ley que adicionan el artículo 6 a la Ley General de Salud, en materia de carne procesada.

Esta Comisión, con fundamento en los artículos 72 y 73, fracción XXX, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 39 y 45, numeral 6, inciso f), y numeral 7, de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos; así como los artículos 80, 157, numeral 1, fracción I, 158, numeral 1, fracción IV, y 167, numeral 4, del Reglamento de la Cámara de Diputados, y habiendo analizado el contenido de la iniciativas de referencia, somete a la consideración de esta honorable asamblea el presente dictamen, basándose en la siguiente.

METODOLOGÍA:

- I. En el capítulo de "ANTECEDENTES" se da constancia del proceso legislativo, en su trámite de inicio, recibo de turno para el dictamen de las referidas iniciativas y de los trabajos previos de la Comisión.
- II. En el Capítulo correspondiente a "CONTENIDO DE LA INICIATIVA" se exponen los motivos y alcance de la propuesta de reforma en estudio.
- III. En el capítulo de "CONSIDERACIONES" la Comisión dictaminadora expresa los argumentos de valoración de la propuesta y de los motivos que sustentan la decisión de respaldar o desechar la iniciativa en análisis.



COMISIÓN DE SALUD

DICTAMEN DE LA COMISIÓN DE SALUD, SOBRE LA INICIATIVA DE LEY QUE ADICIONA EL ARTÍCULO 6 A LA LEY GENERAL DE SALUD.

I. ANTECEDENTES

En sesión celebrada el 10 de noviembre de 2015 se presentó la siguiente:

a).- Iniciativa que reforma el Artículo 6º de la Ley General de Salud, con el objeto de implementar políticas gubernamentales para limitar el consumo de carnes rojas y procesadas, a fin de contribuir en la salud integral en materia oncológica, y sobre los riesgos cardiacos y de obesidad que representa la ingesta de dichos alimentos, presentada por la Diputada Rosa Alicia Álvarez Piñones, del Grupo Parlamentario del Partido Verde Ecologista de México, con número de expediente **840**.

En la misma fecha, la Mesa Directiva de la Cámara de Diputados del Congreso de la Unión, dispuso que dicha iniciativa fuera turnada a la Comisión de Salud para su estudio, análisis y dictaminación. Vista y estudiada la iniciativa, la Comisión Dictaminadora somete a la consideración del Pleno lo siguiente:

II. CONTENIDO DE LA INICIATIVA

La diputada proponente señala que procurar que los mexicanos lleven una sana alimentación para contribuir a todo el esquema de salud integral, evitando problemas de malnutrición, enfermedades no transmisibles y diferentes afecciones, es uno de los ejes de acción prioritarios de la política pública en México.

Los factores de riesgo más sobresalientes asociados a las enfermedades no transmisibles son la hipertensión arterial, la hipercolesterolemia, el exceso de peso u obesidad y el tabaquismo, elementos que están estrechamente vinculados a hábitos alimenticios poco saludables. De hecho, la alimentación poco saludable es la principal causa de enfermedades no transmisibles como las de tipo cardiovascular, diabetes y determinados tipos de cáncer.

En esta lógica, la OMS, a través de la evaluación del Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (CIIC, IARC por sus siglas en inglés), determinó que ciertos tipos de cáncer podrían estar asociados con un alto consumo de carne roja o procesada.

COMISIÓN DE SALUD

Después de una revisión exhaustiva de la literatura científica y casos acumulados, se aduce que cada porción de 50 gramos de carne procesada consumida diariamente aumenta el riesgo de cáncer colorrectal en un 18% mientras que, 100 gramos de carne roja consumida de la misma forma incrementa las probabilidades de cáncer en un 17%. Es preciso resaltar que, en cuanto a los métodos de cocción y los grupos etarios más vulnerables ante esta situación, la OMS no presentó evidencia determinante.

Un hecho preocupante que expone la diputada, es que de acuerdo con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), durante 2011, se registró un aumento del 89.5 % del consumo de carne en México, tomando como año base 1990, lo que significa que actualmente un mexicano consume 63 kilogramos de carne en promedio anualmente, 47 % más del registro a nivel mundial.

De este modo, de las 34 mil muertes por cáncer al año, en todo el mundo, se podrían atribuir causas asociadas a dietas ricas en carne procesada. Estos hallazgos respaldan con mayor fuerza las recomendaciones de salud pública concernientes a hacer del conocimiento público las posibles implicaciones del consumo elevado y desproporcionado de la carne roja y procesada sobre la salud humana, para suscitar la toma de decisiones informada sobre el consumo de este tipo de alimentos.

El objeto de la iniciativa es implementar políticas gubernamentales para limitar el consumo de carnes rojas y procesadas, a fin de contribuir en la salud integral en materia oncológica, y sobre los riesgos cardíacos y de obesidad que representa la ingesta de dichos alimentos.

Dado lo anterior, se propone reformar la Ley General de Salud, para quedar como sigue:

Redacción actual	Propuesta
<p>Artículo 6. El Sistema Nacional de Salud tiene los siguientes objetivos:</p> <p>I. a X. ...</p> <p>XI. Diseñar y ejecutar políticas públicas que propicien la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, que contrarreste eficientemente la desnutrición, el sobrepeso, la obesidad y otros trastornos de la</p>	<p>Artículo 6. El Sistema Nacional de Salud tiene los siguientes objetivos:</p> <p>I. a X. ...</p> <p>XI. Diseñar y ejecutar políticas públicas que propicien la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, que contrarreste eficientemente la desnutrición, el sobrepeso, la obesidad, la</p>

conducta alimentaria.	incidencia de diversos tipos de cáncer y otros trastornos de la conducta alimentaria.
-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

III Consideraciones:

Después de un análisis exhaustivo, la comisión dictaminadora ha llegado a las siguientes conclusiones:

El grupo plural de legisladores de esta Comisión coinciden con la intención de la diputada proponente en velar por la salud de los mexicanos y, en consecuencia, realizar las modificaciones necesarias a la Ley General de Salud a fin de armonizarla para bienestar de la población.

Con fecha 10 de diciembre de 2015, la Comisión de Ganadería de la Cámara de Diputados emitió opinión sobre la misma iniciativa, concluyendo que la misma debe ser desechada, exponiendo la siguiente argumentación.

“Que a la Secretaría de Salud (SSA) y a la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), corresponde en el ámbito de su competencia, la realización de las evaluaciones sobre el nivel de riesgo que implican las carnes rojas y procesadas para el consumo humano, por lo anterior, los Legisladores integrantes de esta Comisión opinamos que no es apropiado impulsar reformas legales a partir de comunicados internacionales exhibidos como controversiales, que han dejado claro que los estudios realizados no han resultado concluyentes, provocando una atmosfera de zozobra y temor en la población mexicana, y que no obstante respetando la disciplina que guía la realización de todo estudio científico, esta Comisión se proclama a favor de la soberanía nacional que reside en emprender acciones con el propio aparato gubernamental diseñado para tales fines, en este sentido, a partir de los resultados obtenidos por las dependencias federales, se proceda a la toma de decisiones que de forma paulatina atiendan la problemática suscitada, que coincidimos en algunos casos deben inclinarse hacia reformas legales, y en cierta medida, sostenemos que la incorporación de nuevas recomendaciones en las normas sanitarias enunciadas con anterioridad, representa otro camino en dirección a resolver la problemática planteada, resultando innecesario reformar un artículo que a raíz de su modificación puede tergiversarse el espíritu que le dio origen, cuando dentro de las normas sanitarias es posible realizar las adecuaciones necesarias para salvaguardar la Salud Pública en nuestro país”.

COMISIÓN DE SALUD

Esta Comisión de Salud, hace suya la opinión de la Comisión de Ganadería, además de hacer las siguientes precisiones.

Las carnes rojas no procesadas son la masa muscular de mamíferos: de vaca, ternera, cerdo, cordero, carnero, caballo o cabra; ya sea fresca, picada o congelada.

La OMS define carne procesada a aquella que se ha sometido a procesos como la salazón, curado, fermentación, ahumado u otros procesos para mejorar la conservación o mejorar el sabor. La mayoría de carnes procesadas no sólo contienen cerdo o ternera, también carne de ave, vísceras o subproductos como por ejemplo la sangre.

Lo que ha puesto en el punto de mira a estos alimentos son las sustancias con las que se procesan. Los nitratos, presentes habitualmente en embutidos, los hidrocarburos aromáticos policíclicos y las aminas heterocíclicas, que se encuentran en carnes procesadas con tratamiento térmico o el hierro hemínico, presente en las carnes rojas, son sustancias cuya ingesta ya está limitada y controlada por la legislación pero que, con esta medida, se pretende que la población tome conciencia sobre su importancia y renovar los procesos industriales de las carnes para disminuir esas sustancias.

La carne roja contiene nutrientes importantes como proteínas de alto valor biológico (aporta aminoácidos esenciales para el ser humano) y micronutrientes importantes como son las vitaminas del complejo B, el hierro (tanto libre como *hemo*) y el zinc.

La OMS no proporciona recomendaciones nutricionales sobre su consumo, sólo evalúa la evidencia sobre las causas del Cáncer, y en este caso se refiere a un riesgo relativo de cáncer asociado a consumo de carne, no a un riesgo absoluto.

Por otra parte el cáncer tiene una etiología multicausal (genética, ambiental y hábitos de vida, entre otros). Es por ello que el factor en el que se puede hacer más prevención y que depende en mayor medida de la elección humana, es el relativo a la implementación de hábitos de vida más saludables, entre ellos nuestra alimentación.

Se debe intentar consumir de forma moderada la carne y los productos cárnicos reduciendo su ingesta mediante su sustitución por otros alimentos que aporten proteínas como los pescados, mariscos y moluscos, huevos, legumbres, frutos secos y cereales. Y aumentar, además, el consumo de frutas, verduras y hortalizas, lo que actúa como factor de prevención del desarrollo de ciertos tipos de cáncer.

Desde hace años se sabe que la población Española lleva una pauta de alimentación que incorpora un contenido en grasas y proteínas por encima de



CÁMARA DE DIPUTADOS
LXIII LEGISLATURA

COMISIÓN DE SALUD

lo recomendado a través de un elevado consumo de carnes y productos cárnicos y bajo consumo de frutas, verduras, hortalizas, frutos secos, legumbres, cereales, pescados, moluscos y mariscos. Es por ello, que se aconseja un cambio en la frecuencia de consumo de estos alimentos y una mejor elección de las formas de cocinado, priorizando en elaboraciones tipo plancha, cocción y vapor en lugar de frituras, asados o barbacoas.

El consumo de carne roja o derivados cárnicos no atenta directamente contra nuestra salud, pero sí es aconsejable un cambio de frecuencia de consumo, aumentando pescados, mariscos, moluscos, legumbres, frutos secos, frutas, verduras y hortalizas para, así, disminuir el consumo de carnes y derivados cárnicos (Comisión de Nutrición Clínica. Colegio Nacional de Dietistas-Nutricionistas de Andalucía 2015).

Los especialistas en oncología afirman que el consumo de carnes rojas y procesadas no está directamente vinculado con el cáncer, la OMS en el mes de octubre del año 2015, publicó un estudio en el que se refiere que pudiese existir una vinculación entre la ingesta de carne y la aparición de cáncer, sin embargo, los especialistas que se han inmiscuido en el debate han argumentado que la OMS ha puesto los lineamientos de la ingesta recomendada en 50 gramos diarios de carne, superar esa ingesta eleva en un 18 % la probabilidad de aparición de cáncer colorrectal.

El consumo promedio de carne en México, según el promedio per cápita es de 15 kilogramos al año, lo que en suma promedia un consumo de 41.096 gramos al día por habitante, 8.1 gramos por debajo de la frontera recomendada por la OMS en su comunicado oficial., sin embargo, los especialistas han recomendado una dieta balanceada para llevar una alimentación sana y sin riesgos para la salud.

La Agencia Internacional encargada de la valoración y el estudio de las carnes rojas y procesadas en la vinculación con el incremento de probabilidad de contraer cáncer no tomó en cuenta numerosos estudios que demuestran que no existe correlación entre el cáncer y los productos cárnicos. Se ha probado científicamente que el cáncer es un padecimiento complejo y multifactorial originado por causas diversas, como ya señaló el Dr. Abelardo Meneses Director del Instituto Nacional de Cancerología de México, en entrevista en fecha 27 de octubre de 2015, *“Debemos tener mucho cuidado al señalar que el consumo de carne esté relacionado con el cáncer, pues desconocemos la relación que exista entre la ingesta y este padecimiento. Es importante llevar una alimentación saludable, balanceada. Respecto al incremento del 18% que señala la OMS, no estamos seguros de que sea verídico, pues la carne no es como el tabaco o tampoco se le puede considerar como un agente de riesgo, los nutriólogos y los oncólogos recomendamos que se lleve una vida sana, pues el cáncer depende de genética, contacto con agentes externos contaminantes, radiación, estrés, mala alimentación y sobre todo el tener una vida de riesgo”* señaló el especialista.

COMISIÓN DE SALUD

Los especialistas han revisado los estudios de la OMS y han concluido que no es la carne la que produce el cáncer, sino su consumo excesivo sin una alimentación balanceada, por lo que recomiendan una alimentación que incluya; frutas, verduras, legumbres, carne, lácteos etc.

En el estudio de la OMS se indica que aproximadamente 50 mil personas mueren al año por cáncer colorrectal, mientras que por consumo de tabaco mueren 1 millón 300 mil personas. Por lo que no se pueden equiparar las muertes de cáncer colorrectal con las muertes causadas por el tabaquismo.

No obstante lo argumentado anteriormente, el Artículo 228 de la Ley General de Salud, norma y reglamenta el uso de medicamentos veterinarios en animales que puedan causar problemas en la ingesta o consumo humano.


Por lo antes expuesto, los integrantes de la Comisión de Salud someten a consideración de la Honorable asamblea, los siguientes:

ACUERDOS

Primero: Se desecha la iniciativa con proyecto de decreto por el que adiciona el artículo 6 a la Ley General de Salud, presentada por la diputada Rosa Alicia Álvarez Piñones, del Grupo Parlamentario del Partido Verde Ecologista de México.

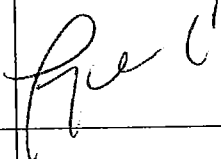
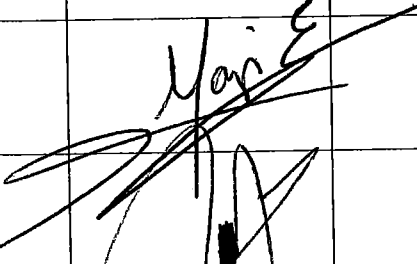
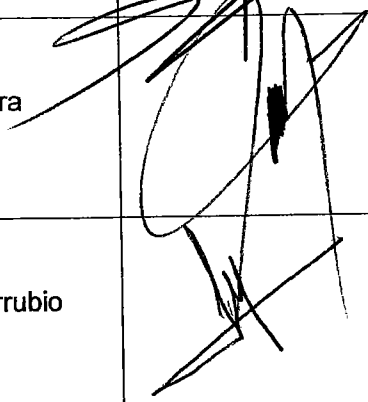


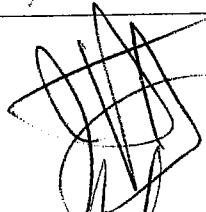
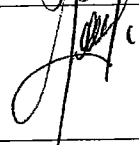
Segundo. Archívese el expediente como asunto total y definitivamente concluido.

Palacio Legislativo de San Lázaro, a 24 de febrero de dos mil dieciséis.

	A FAVOR	EN CONTRA	ABSTENCIÓN
PRESIDENTE			
Dip. Elías Octavio Iñiguez Mejía 			


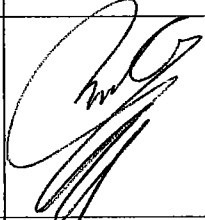




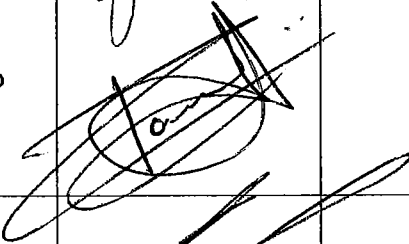
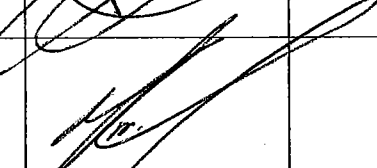
COMISIÓN DE SALUD

DICTAMEN DE LA COMISIÓN DE SALUD, SOBRE LA INICIATIVA DE LEY QUE ADICIONA EL ARTÍCULO 6 A LA LEY GENERAL DE SALUD.

SECRETARIOS			
Dip. Sylvana Beltrones Sánchez			
Dip. Marco Antonio García Ayala			
Dip. Rosalina Mazari Espín			
Dip. Ma. Verónica Muñoz Parra			
Dip. Pedro Luis Noble Monterrubio			
Dip. Teresa de J. Lizárraga Figueroa			
Dip. Eva Florinda Cruz Molina			
Dip. José G. Hernández Alcalá			
Dip. Araceli Madrigal Sánchez			

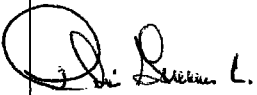
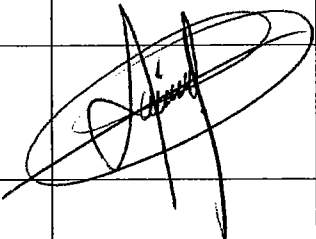
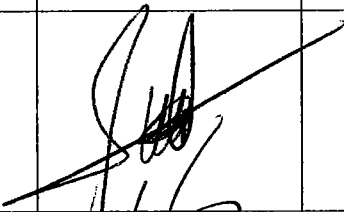
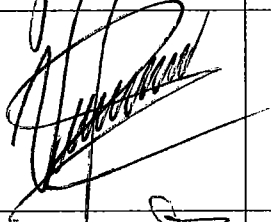
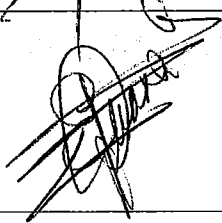


COMISIÓN DE SALUD

DICTAMEN DE LA COMISIÓN DE SALUD, SOBRE LA INICIATIVA DE LEY
QUE ADICIONA EL ARTÍCULO 6 A LA LEY GENERAL DE SALUD.

Dip. Mariana Trejo Flores			
Dip. Rosa Alba Ramírez Nachis			
Dip. Melissa Torres Sandoval			
Dip. Rosa Alicia Álvarez Piñones			
Dip. Jesús Antonio López Rodríguez			
INTEGRANTES			
Dip. Xitlalic Ceja García			
Dip. Román Francisco Cortés Lugo			
Dip. Rocío Díaz Montoya			

COMISIÓN DE SALUD

DICTAMEN DE LA COMISIÓN DE SALUD, SOBRE LA INICIATIVA DE LEY
QUE ADICIONA EL ARTÍCULO 6 A LA LEY GENERAL DE SALUD.

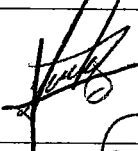
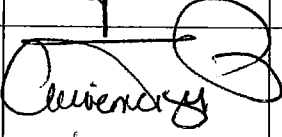

Dip. Pablo Elizondo García			
Dip. Delia Guerrero Coronado			
Dip. Roberto Guzmán Jacobo			
Dip. Genoveva Huerta Villegas			
Dip. Víctor Ernesto Ibarra Montoya			
Dip. Alberto Martínez Urincho			
Dip. Evelyn Parra Álvarez			
Dip. Carmen Salinas Lozano			
Dip. Karina Sánchez Ruiz			



CÁMARA DE DIPUTADOS
LXIII LEGISLATURA

COMISIÓN DE SALUD

DICTAMEN DE LA COMISIÓN DE SALUD, SOBRE LA INICIATIVA DE LEY
QUE ADICIONA EL ARTÍCULO 6 A LA LEY GENERAL DE SALUD.

Dip. José R. Sandoval Rodríguez			
Dip. Adriana Terrazas Porras			
Dip. Wendolin Toledo Aceves			
Dip. Yahleel Abdala Carmona			