

CP
158

UCVPS/025/2021

Ciudad de México, a 8 de enero de 2021

**MTRO. EMILIO DE JESÚS SALDAÑA HERNÁNDEZ
TITULAR DE LA UNIDAD DE ENLACE
DE LA SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN
P R E S E N T E**

158

Me refiero al oficio SELAP/300/2598/18 de fecha 16 de agosto de 2018, mediante el cual se informó que en la sesión de la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, celebrada el 15 del mismo mes y año, se aprobó el Punto de Acuerdo que a continuación se transcribe:

"PRIMERO. La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión exhorta a la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios para que, en el marco de sus facultades, inspeccione la presencia de aflatoxinas en los chiles secos, en los comercios de la Zona Metropolitana del Valle de México.

SEGUNDO. La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión exhorta respetuosamente al Poder Ejecutivo Federal, para que en el marco de sus facultades y a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, implemente una norma oficial para regular la presencia de aflatoxinas en los chiles secos y así proteger la salud de los mexicanos."

Al respecto y con fundamento en lo dispuesto por el artículo 13, fracción II del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, me permito acompañar oficio CGJC/OR/1636/2020, suscrito por la Lic. María Elena Buenrostro Torres, Subdirectora Ejecutiva de Legislación y Consulta, en ausencia del Titular de la Coordinación General Jurídica y Consultiva de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

Con base en lo anterior he de agradecer su amable intervención a efecto de remitir esta información al órgano legislativo para su desahogo.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

**ATENTAMENTE
LA TITULAR DE LA UNIDAD**

Mónica Alicia Mieres Hermosillo

11-23
Marco

LIC. MÓNICA ALICIA MIERES HERMOSILLO

C.c.p. Dr. Jorge Carlos Alcocer Varela.- Secretario de Salud Para su superior conocimiento. Presente
Lic. Humberto Torices Ramírez.- Director General de Vinculación Social Para su conocimiento. Presente

Serie/Sección 1C2 / P.A. 794 LXII

RECIBIDO
14 ENF. 2021
19-10
Rebeca



OFICIO No. CGJC/OR/1636/2020

Ciudad de México, a 18 de diciembre de 2020

LIC. MÓNICA A. MIERES HERMOSILLO
Titular de la Unidad Coordinadora de Vinculación y Participación Social de la Secretaría de Salud.
Lieja No. 7, Col. Juárez, Alcaldía Cuauhtémoc,
C.P. 06600, Ciudad de México.
PRESENTE

Con fundamento en los artículos 4, párrafo cuarto de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 17 Bis de la Ley General de Salud; 2, inciso C, fracción X del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud; 3 y 18, fracciones II y XVI del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios; publicado en el Diario Oficial de la Federación el 09 de abril de 2019, en atención a su oficio número **No. UCVPS/882/2018**, mediante el cual, el entonces Titular de esa Unidad de Vinculación y Participación Social, el Dr. Ernesto H. Monroy Yurrieta, informó a esta Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), que en sesión de la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, celebrada el 15 de agosto de 2018, se aprobó el Punto de Acuerdo que a continuación se transcribe:

“PRIMERO. La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, exhorta a la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios para que, en el marco de sus facultades, inspeccione la presencia de aflatoxinas en los chiles secos, en los comercios de la Zona Metropolitana del Valle de México.

SEGUNDO. La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, exhorta respetuosamente al Poder Ejecutivo Federal, para que en el marco de sus facultades y a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, implemente una norma oficial para regular la presencia de aflatoxinas en los chiles secos y así proteger la salud de los mexicanos.”

De conformidad con el artículo 17 Bis fracciones II y IV de la Ley General de Salud y artículos 3, fracción I, inciso n, 4, fracción II, inciso g, y 18, fracciones II y XVI del Reglamento de esta Comisión Federal, mediante el cual ejerce las atribuciones de regulación, control, vigilancia y fomento sanitarios, que en términos de las disposiciones aplicables corresponden a la Secretaría de Salud en materia de efectos nocivos de los factores ambientales de la salud humana, que señala el citado ordenamiento, con las excepciones a que hace referencia la Ley.

Derivado de lo anterior, se observa que **el objetivo del Punto de Acuerdo es “implementar una norma para regular la presencia de aflatoxinas en los chiles secos”,** al respecto le comento;



Es innegable la importancia que estos hongos tienen para la salud pública, sin embargo, no ha sido posible contar con la publicación original de la investigación a la que hace referencia el documento, únicamente se cuenta con diversas notas periodísticas que no aportan la información disponible en un estudio científico completo y serio, por lo que no se conoce a detalle las condiciones del estudio, sus resultados y conclusiones; de acuerdo a esas notas, en la investigación se incluyeron chiles de "tercera clase" provenientes de cuatro mercados de la zona metropolitana de la Ciudad de México, ya que "se sospechaba pudieran ser portadores de aflatoxinas", y se detectaron algunas especies de hongos productores de micotoxinas.

El crecimiento de *Aspergillus*, uno de ellos, y la contaminación de los productos con aflatoxinas son consecuencia de la interacción entre el hongo, el huésped y el ambiente. La combinación apropiada de estos factores determina la infestación y la colonización del sustrato, y el tipo y la cantidad de aflatoxina producidos.

Es por ello que las medidas de control son fundamentales para la prevención de las aflatoxinas, la principal de ellas es la aplicación de buenas prácticas, tanto agrícolas, competencia de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, como sanitarias, a partir de la cosecha y durante toda la vida útil del producto, en particular se deben cuidar las condiciones de almacenamiento, ya que la humedad y/o una temperatura alta durante esta etapa favorecen el crecimiento de mohos y pueden incrementar la contaminación a niveles muy superiores encontrados en el campo.

En ese contexto, se cuenta con la **NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios**, que 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, en ella existen criterios para su aceptación o rechazo de materias primas y disposiciones para la eliminación de aquellas que no sean aptas, señalando claramente que aquellos productos que no sean de origen vegetal que presenten mohos, deben rechazarse antes de ser usados como materia prima. De manera semejante, en el ámbito doméstico es poco probable que al comprar chiles el consumidor elija aquellos que evidentemente presentan hongos.

Por lo anterior, referente a la emisión de una Norma Oficial Mexicana no se considera necesaria, en razón de que para determinar si existe una relación directa entre el consumo de chile seco contaminado con aflatoxinas en una población dada y el riesgo que representan las mismas, por lo que son necesarios datos de diversa índole: analíticos que permitan conocer los niveles de contaminación de estos productos con aflatoxinas, sobre hábitos de consumo, así como la forma de preparación del producto.

Sin embargo, a nivel internacional existe el **Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias CXC 78-2017**, que tiene por objeto establecer prácticas para prevenir y reducir la presencia de micotoxinas en las especias, a fin de alcanzar el nivel más bajo que pueda lograrse de estas toxinas mediante la aplicación de buenas prácticas agrícolas (BPA), buenas prácticas de fabricación (BPF) y buenas prácticas de almacenamiento (BPAL) específicas para reducir la exposición de los consumidores, así también la **Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995**, que contiene los principios recomendados por el **Codex Alimentarius**, en relación con los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos; se indican también los niveles



SALUD

COPEPRIS

maximos y planes de muestreo relacionados de los contaminantes y las sustancias tóxicas naturales que se encuentran en los alimentos y piensos que, por recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), deben aplicarse a los productos que circulan en el comercio internacional.

Finalmente se propone llevar a cabo acciones de vigilancia sanitaria en los establecimientos dedicados al proceso de frutas y hortalizas deshidratadas en especial chiles secos, considerando que estos últimos, formen parte del programa de vigilancia regular.

Sin otro particular, le envío un cordial saludo.

**SUFRAGIO EFECTIVO. NO REELECCIÓN.
COORDINACIÓN GENERAL JURÍDICA Y CONSULTIVA**

En presencia de la Presidencia de la Coordinación General Jurídica y Consultiva, Lic. María Elena Buenrostro Torres, Subdirectora Ejecutiva de Legislación y Consulta, de esta Unidad, se estableció en sus autos el día 21 de marzo de 2019, del Real Decreto de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, en el mismo se acordó el pago de los honorarios de los peritos que se designaron para la realización de los trabajos administrativos que en el mismo se indican de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 7 de abril de 2019.

- Dr. Hugo Lopez-Gatell Ramirez - Subdirector de Planeación y Promoción de la Salud, PFI, en su calidad de
- Mtra. Maricela Lecuona Gonzalez - Abogada General de la Secretaría de Salud, PFI, en su calidad de
- Dr. Jose Alonso Novelo Bacza - Coordinador de Registro de la COFEPRIS, en su calidad de

REP-6204
LCE-001100247

