



INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL SE REFORMA LA FRACCIÓN LXXI DE LA LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL, PARA EL FORTALECIMIENTO DE LOS RASTROS MUNICIPALES.

Quien suscribe, **Dip. Juan José Canul Pérez**, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional de la LXIV Legislatura del H. Congreso de la Unión, y con Fundamento en lo dispuesto en los Artículos 71 Fracción II y 72 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y artículos 6 numeral 1 fracción I artículos 77 y 78 y demás relativos del Reglamento de la Cámara de Diputados, someto a consideración de esta Honorable Asamblea la presente Iniciativa con Proyecto de Decreto, al tenor de la siguiente:

Exposición de Motivos

Los rastros constituyen un servicio público que tiene como objetivo principal proporcionar instalaciones adecuadas para el sacrificio de animales de consumo humano. Su función es esencial para la producción de alimentos, y también para la salud de las y los ciudadanos.

En México, coexisten dos tipos de rastros que se clasifican de acuerdo al tipo de actividades que realizan, el equipamiento que poseen y la finalidad para los que fueron creados:

- a) Tipo Inspección de la Secretaría de Salud (TSS)
- b) Tipo Inspección Federal (TIF)

Los TSS son los que se conocen comúnmente como rastros municipales. Estos son revisados y certificados por la Secretaría de Salud, quien verifica que se cumpla con la normatividad higiénico-sanitaria vigente.



Por otro lado, los establecimientos TIF son instalaciones de sacrificio, proceso e industrialización sanitaria de carne para consumo de la población, que cuentan con certificación por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). Ello significa que cumplen con las más estrictas normas internacionales de calidad e higiene.

De acuerdo con el SENASICA, los establecimientos TIF son instalaciones de sacrificio de animales de abasto, frigoríficos e industrializadores de productos y subproductos cárnicos en donde se realizan inspecciones sanitarias permanentes para verificar que el lugar y los procesos realizados, cumplan con las regulaciones que señala la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.¹ En ellos, se tiene como finalidad reducir cualquier riesgo que pueda representar en una seria afectación a la salud pública, la salud animal, la economía y el abasto nacional derivado de los productos y subproductos cárnicos. De no contar con las medidas sanitarias efectivas podría significar una posible fuente de zoonosis o de diseminación de enfermedades a otros animales.

2

Muchas de estas medidas, surgieron a partir de la aparición de la fiebre aftosa entre 1947 y 1954, donde nuestro país se vio en la necesidad de construir establecimientos que cumplieran con los requisitos sanitarios de reconocimiento internacional para poder exportar los excedentes de carne a Estados Unidos.²

Actualmente, operan 471 establecimientos TIF en 30 estados del país, en todos ellos laboran 286 médicos veterinarios oficiales, avalados por el SENASICA.³ La mayoría de plantas están ubicadas en Nuevo León (79), Estado de México (60), Ciudad de México (51), Jalisco (39), Guanajuato (22), Sonora, Chihuahua y Puebla, con 20 cada uno, mientras que en Coahuila hay 19.

¹ Referenciado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/establecimientos-tipo-inspeccion-federal-tif>

² Disponible en: <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/documentos/DOCSAL7210.pdf>

³ https://www.gob.mx/agricultura/articulos/establecimientos-tipo-inspeccion-federal-garantia-de-carnicos-de-excelente-calidad?idiom=es&fbclid=IwAR0_SuBiQhx7t9vYrgoq7l4R1CFLjE4ficps-9vcPLjshSDBLrpMro4RivM



La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) indica que de enero a octubre de 2019 la producción de cárnicos en los establecimientos TIF fue de 12 millones 411 mil 563 animales. Esto, representa un crecimiento de 9.5%, un millón 086 mil 757 cabezas, con respecto al mismo periodo del año anterior. Algunos establecimientos tienen diversos giros, por ejemplo, 297 plantas producen embutidos y cárnicos, 224 se dedican al corte y deshuese, 203 son frigoríficos, 174 son rastros y 17 son centros de distribución.

Es importante destacar que el 70% de las plantas TIF genera cárnicos para consumo nacional, mientras que el 30% restante se destina a 65 mercados internacionales, de los cuales, en los dos últimos años, los principales consumidores de cárnicos mexicanos han sido Estados Unidos, Japón, Corea del Sur, Hong Kong y China.

La SADER indica que la ganadería aporta más del 40% del valor de la producción agroalimentaria del país y contribuye para que México sea el 7º productor de proteína animal en el mundo; 4º productor de huevo; 5º de carne de pollo; 6º de carne de res; 8º en miel y 4º lugar en producción de alimento balanceado para el hato ganadero.⁴

Sin embargo, las condiciones en las que competimos por estos lugares en los mercados internacionales, muchas veces se ven rebasadas por deficiencias en nuestra infraestructura y nuestra visión sobre circunstancias de origen para el consumo final. En un estudio publicado por el Diario de Agricultura Experimental de Australia,⁵ los científicos señalan que previo a que los consumidores experimenten alguna sensación de gusto o disgusto por los alimentos, se cuestionan el origen y el proceso que llevó a su producción.

⁴ Con información de: <https://www.anetif.org/post/registra-la-industria-nacional-de-c%C3%A1rnicos-aumento-de-17-3-v%C3%ADctor-villalobos>

⁵ Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/238772712_Consumer_assessment_of_eating_quality_-_Development_of_protocols_for_Meat_Standards_Australia_MSA_testing



Lo anterior es de gran trascendencia, pues la mayoría de los rastros públicos a cargo de los municipios sin la certificación TIF, presentan deficiencias en su organización y operación, poniendo en riesgo a los trabajadores y, por su puesto, la salud de la población en general. Según la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris), los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas ocasionan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.⁶

Muchos de estos procedimientos generan altos índices de desperdicio de agua y pueden contaminar las fuentes de agua potable y, por lo tanto, esparcir enfermedades. El Instituto Nacional de Salud de Estados Unidos, indica que, a través de la mala producción de carne, se generan contaminantes como cloro y partículas de nitrógeno con amonio, que puede ser letal en ciertas combinaciones.⁷

Además, un procedimiento inadecuado puede generar daños en el medio ambiente y polución en el aire. Incluso, una de las medidas más comunes frente al manejo del cambio climático, es la reducción y optimización de producción de carne a través de métodos convencionales y la migración a otras fuentes de proteína que su producción no genere daños en el medio ambiente.^{8 9}

Mejorar los procesos de producción de carne, no solo permitiría garantizar a los consumidores mejores condiciones sanitarias, sino que reduciría riesgos importantes en los rastros para el proceso de los alimentos y sus empleados. El impacto que podría tener un mal manejo de estos servicios, también afecta de manera inmediata a las comunidades, la administración municipal y a las familias.

⁶ Referenciado de: <https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/riesgos-en-alimentos-de-origen-animal-evaluacion-de-riesgos-en-rastros-y-mataderos-municipales>

⁷ Con información de: <https://toxtown.nlm.nih.gov/sources-of-exposure/meat-processing>

⁸ *Ibíd.*

⁹ Disponible en: <https://www.nature.com/articles/d41586-019-02409-7>



En este contexto, la presente reforma busca que la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural promueva la certificación Tipo Inspección Federal de los establecimientos dedicados al sacrificio de animales y procesamiento de bienes de origen animal para el consumo humano de competencia municipal.

La modernización de los rastros municipales no solo permitirá garantizar a los consumidores alimentos de buena calidad, sino ampliar el margen de responsabilidad social inmediata, generar mejores condiciones laborales, elevar la certeza en la productividad de estos espacios y fortalecer la competitividad de los rastros en los municipios del país.

Ley Federal de Sanidad Animal

Texto vigente	Propuesta de reforma
Artículo 6.- Son atribuciones de la Secretaría: I. a LXX. ... <i>Sin correlativo</i>	Artículo 6.- ... I. a LXX. ... LXXI. Promover la certificación Tipo Inspección Federal de los establecimientos dedicados al sacrificio de animales y procesamiento de bienes de origen animal para el consumo humano de competencia municipal.

5

Por lo anteriormente expuesto, someto a consideración de esta Asamblea el siguiente:

DECRETO POR EL QUE SE REFORMA LA FRACCIÓN LXXI DE LA LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL Y SE RECORRE LA SUBSECUENTE.

Único.- Se reforma la fracción LXXI de la Ley Federal de Sanidad Animal y se recorre la subsecuente, para quedar como sigue.



Artículo 6.- Son atribuciones de la Secretaría:

I. a LXX. ...

LXXI. Promover la certificación Tipo Inspección Federal de los establecimientos dedicados al sacrificio de animales y procesamiento de bienes de origen animal para el consumo humano de competencia municipal.

LXXII. Las demás que señalen esta Ley, leyes federales y tratados internacionales de los que sea parte los Estados Unidos Mexicanos.

TRANSITORIOS

6

Primero. El presente decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Segundo. En un periodo de 180 días, a partir de la entrada en vigor de este decreto, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, en coordinación con las entidades federativas y municipios, promoverá de forma paulatina y conforme a la suficiencia presupuestal, programas y acciones encaminados a incrementar la capacidad y modernización del equipamiento e infraestructura de los establecimientos dedicados al sacrificio de animales de ganado mayor, ganado menor y procesamiento de bienes de origen animal para el consumo humano de competencia municipal.

Dado en Palacio Legislativo de San Lázaro, a los 30 días del mes de marzo de 2020.

Atentamente