

PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A LA PERSONA TITULAR DE LA PROCURADURÍA AMBIENTAL Y DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL (PAOT) Y A LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA QUE REFUERCEN LAS ACCIONES DE SUPERVISIÓN Y REGULACIÓN SOBRE LA PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS, CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE NO PROVENGAN DE ESTABLECIMIENTOS CLANDESTINOS Y NO SEAN COMERCIALIZADOS EN CONDICIONES DE SALUD Y SEGURIDAD INADECUADAS.

DIP. MARTHA SOLEDAD AVILA VENTURA

PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DEL CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

PRESENTE

La que suscribe, Diputada OLIVIA GARZA DE LOS SANTOS, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional a la III Legislatura del H. Congreso de la Ciudad de México, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 4 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 29 apartado D inciso r de la Constitución Política de la Ciudad de México; 12 fracción II y 13 fracción IX y XV, 21 de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; 5 fracción I, 99 fracción II y 100 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México, someto a la consideración del Pleno de este Poder Legislativo, la siguiente;

PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A LA PERSONA TITULAR DE LA PROCURADURÍA AMBIENTAL Y DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL (PAOT) Y A LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA QUE REFUERCEN LAS ACCIONES DE SUPERVISIÓN Y REGULACIÓN SOBRE LA PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS, CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE NO PROVENGAN DE ESTABLECIMIENTOS CLANDESTINOS Y NO SEAN COMERCIALIZADOS EN CONDICIONES DE SALUD Y SEGURIDAD INADECUADAS., al tenor de lo siguiente.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS:

La Ciudad de México es una metrópoli con una gran diversidad de establecimientos de comida, desde restaurantes de alta cocina hasta puestos callejeros. En muchos de estos establecimientos, los productos cárnicos son un ingrediente fundamental en su oferta gastronómica.

Sin embargo, en FECHAS RECIENTES, ha surgido la preocupación sobre la procedencia de estos productos cárnicos, ya que existe la posibilidad de que provengan de rastros clandestinos que operan al margen de la ley y de las normas sanitarias.

Los rastros clandestinos representan un grave problema para la salud pública, ya que no cumplen con los estándares de higiene y seguridad necesarios para garantizar la calidad de los productos cárnicos. Además, estos rastros suelen operar en condiciones insalubres, lo que aumenta el riesgo de contaminación de los productos y la propagación de enfermedades.

El artículo 4 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, a la letra dice:

(...)

Toda Persona tiene derecho a la protección de la salud. La Ley definirá las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud y establecerá la concurrencia de la Federación y las entidades federativas en materia de salubridad general, conforme a lo que dispone la fracción XVI del artículo 73 de esta Constitución. La Ley definirá un sistema de salud para el bienestar, con el fin de garantizar la extensión progresiva, cuantitativa y cualitativa de los servicios de salud para la atención integral y gratuita de las personas que no cuenten con seguridad social. (...)

Ante esta situación, es fundamental que las autoridades competentes tomen medidas para garantizar que los productos cárnicos que se ofrecen en lugares públicos como mercados, restaurantes o puestos de comida de la Ciudad de México provengan de rastros legales y que cumplan con todas las normas sanitarias.

ANTECEDENTES

México ocupará el 8º lugar global en producción de carne bovina en 2025 de acuerdo a un informe fechado el siete de enero de 2025 en la plataforma denominada:

<https://enalimentos.lat/noticias/10318-mexico-ocupara-el-8-lugar-global-en-produccion-de-carne-bovina-en-2025-usda.html>

El Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) indicó que, gracias a un suministro garantizado para cubrir por completo la demanda local, México podrá

participar en el mercado de exportación con más de 300 mil toneladas de cárnicos bovinos para 2025.

Y precisó que el territorio mexicano cerraría 2025 con una producción de cárnicos bovinos ligeramente por encima de los 2.3 millones de toneladas, esto como resultado de un crecimiento de aproximadamente 2% respecto al volumen estimado para finales de este año.

Además de colocar a México en el octavo lugar a nivel mundial como aportador, este comportamiento estaría en sintonía con el esperado entre 2023 y 2024, pasando de 2.21 millones de toneladas a 2.26 millones de toneladas, de acuerdo con lo señalado por USDA.

El crecimiento previsto para el siguiente año significaría que continuaríamos siendo autosuficientes en dicha proteína, pues el consumo nacional se ubicaría por encima de los 2.2 millones de toneladas, lo que quiere decir que incluso habría un excedente para la exportación.

En este sentido, México participaría en el comercio internacional con 310 mil toneladas en 2025, reflejando un incremento de casi 7% en comparación con lo que se posicionaría en el extranjero a lo largo de 2024 (290 mil toneladas)

En el plano global, la perspectiva apunta a que los intercambios totales entre los diferentes países ascenderán a 12.9 millones de toneladas, dispuestos principalmente por la industria cárnica de Brasil, con el envío de 3.6 millones de toneladas, seguido de Australia, India y Estados Unidos.

Tomando en cuenta la producción mundial de esta proteína, el USDA espera que se alcance un volumen por el orden de 60.8 millones de toneladas, representando esto una disminución marginal de alrededor de 0.8% respecto a los 61.3 millones de toneladas pronosticados para este año.

Con base en información del organismo, en 2025 el mayor generador de carne de res en todo el mundo será Estados Unidos, con 11.8 millones de toneladas, superando por muy poco al territorio brasileño, que aportaría 11.7 millones de toneladas.

Lo anteriormente descrito es de gran relevancia, pero lo que también es cierto es que en diversas entidades de la república mexicana se da la existencia de rastros clandestinos.

En México es un problema grave que afecta la salud pública, la economía y el bienestar animal. Estos establecimientos operan al margen de la ley, sin cumplir con las normas sanitarias y de seguridad requeridas para garantizar la calidad e inocuidad de la carne que producen.

Riesgos para la salud pública

La carne proveniente de rastros clandestinos puede estar contaminada con bacterias, virus y parásitos que causan enfermedades en humanos. Además, estos lugares no suelen contar con instalaciones adecuadas para el manejo y almacenamiento de la carne, lo que favorece su descomposición y contaminación. El consumo de carne en mal estado puede provocar intoxicaciones, infecciones gastrointestinales y otras enfermedades graves.

Impacto económico

Los rastros clandestinos representan una competencia desleal para los establecimientos que operan legalmente y cumplen con las normas. Esto afecta la rentabilidad de las empresas formales y puede generar pérdidas de empleos. Además, la carne de contrabando evade impuestos y contribuciones, lo que perjudica las finanzas públicas.

Maltrato animal

En los rastros clandestinos, los animales suelen ser sacrificados de manera cruel e inhumana, sin respetar las normas de bienestar animal. Esto genera sufrimiento innecesario a los animales y puede representar un riesgo para la salud de los trabajadores y consumidores.

Para combatir este problema, es necesario fortalecer la vigilancia y control sanitario en la ciudad de México. Se requiere combatir a los establecimientos de distribución clandestinos supervisando el origen de los productos cárnicos además de una mayor coordinación entre las autoridades federales, estatales y municipales junto con la de la Ciudad de México para detectar y clausurar los centros de distribución clandestinos. Asimismo, es fundamental promover la denuncia ciudadana y concientizar a la población sobre los riesgos de consumir carne de dudosa procedencia.

Recomendaciones para los consumidores

- * Adquirir carne únicamente en establecimientos autorizados y que cumplan con las normas sanitarias.
- * Verificar que la carne tenga un aspecto fresco, sin olores extraños ni coloraciones anormales.
- * Exigir información sobre el origen y la trazabilidad de la carne.
- * Denunciar ante las autoridades cualquier sospecha de rastro clandestino o venta de carne ilegal.

La lucha contra los centros de distribución clandestinos es un compromiso de todos. Al tomar conciencia sobre los riesgos y adoptar medidas preventivas, podemos proteger nuestra salud, apoyar la economía formal y garantizar el bienestar animal

La Ciudad de México, al igual que muchas otras grandes urbes, depende en gran medida de fuentes externas para el suministro de alimentos, incluyendo la carne. Aunque no existen rastros de producción de carne a gran escala dentro de la ciudad, es fundamental investigar su origen para entender los procesos y regulaciones que la rigen.

Origen de la carne en la Ciudad de México:

La carne que se consume en la Ciudad de México proviene principalmente de dos fuentes:

- * Producción nacional: México es un importante productor de carne de res, cerdo y pollo. Los principales estados productores son Veracruz, Jalisco, Sonora y Nuevo León. La carne de estas regiones se distribuye a todo el país, incluyendo la Ciudad de México.
- * Importación: México también importa carne de otros países, principalmente de Estados Unidos y Canadá. Esta carne suele ser más económica y se utiliza en la industria de alimentos procesados y en algunos restaurantes.

Trazabilidad de la carne:

La trazabilidad de la carne es un aspecto importante para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad del producto. En México, existen regulaciones que obligan a los productores y distribuidores a identificar el origen de la carne, así como los procesos de producción y transporte. Esta información debe estar disponible para los consumidores.

¿Por qué es importante investigar el origen de la carne?

Conocer el origen de la carne que consumimos es importante por varias razones:

- * Seguridad alimentaria: Permite identificar posibles riesgos sanitarios y tomar medidas preventivas.
- * Calidad: La calidad de la carne puede variar dependiendo de la raza del animal, la alimentación y las condiciones de producción.
- * Impacto ambiental: La producción de carne tiene un impacto ambiental significativo, y conocer su origen puede ayudar a elegir opciones más sostenibles.
- * Apoyo a productores locales: Al conocer el origen de la carne, los consumidores pueden optar por apoyar a productores locales y regionales.

¿Cómo investigar el origen de la carne?

Existen varias formas de investigar el origen de la carne que consumimos:

- * Etiquetado: La información sobre el origen de la carne debe estar presente en el etiquetado de los productos.

* Contactar a proveedores: Los supermercados y carnicerías pueden proporcionar información sobre el origen de la carne que venden.

* Investigar en línea: Existen diversas fuentes de información en línea que pueden ayudar a conocer el origen de la carne.

* Organizaciones de consumidores: Las organizaciones de consumidores pueden ofrecer información y orientación sobre la trazabilidad de la carne.

Pese a que la ley establece que los rastros ilegales no deberían de existir, hay todavía mataderos de pollos, vacas, cerdos y caballos en la CDMX; activistas señalan que en su mayoría se encuentran en las alcaldías como Iztapalapa, Milpa Alta, Xochimilco, Tláhuac y Tlalpan. Entre abril de 2022 y abril de 2023, la PAOT recibió 3 mil 487 carpetas de investigación por maltrato animal en toda la CDMX.

Si bien es cierto que en la Ciudad de México ya no existen rastros de producción de carne, es fundamental investigar su origen para garantizar la seguridad alimentaria, la calidad del producto y apoyar opciones más sostenibles. Conocer el origen de la carne nos permite tomar decisiones informadas como consumidores y contribuir a un sistema alimentario más justo y transparente.

CONSIDERANDOS

PRIMERO. - Que la salud pública es un derecho fundamental que debe ser protegido por las autoridades correspondientes, y que los productos cárnicos, al ser parte esencial de la alimentación, deben cumplir con los estándares de calidad y sanidad establecidos por las normativas nacionales e internacionales.

SEGUNDO. - Que en la Ciudad de México existen puestos de comida que comercializan productos cárnicos de diversas especies, entre los cuales algunos podrían provenir de rastros clandestinos, donde no se garantiza el cumplimiento de las normativas de higiene y sanidad, lo que representa un riesgo para la salud de la población.

TERCERO. - Que la presencia de rastros clandestinos que operan fuera del marco legal es un fenómeno que no solo pone en peligro la salud de los consumidores, sino que también afecta al medio ambiente, ya que dichos rastros no cuentan con las medidas necesarias para el manejo adecuado de desechos y residuos, provocando contaminación.

CUARTO. - Que la Procuraduría Ambiental y de Ordenamiento Territorial (PAOT) tiene dentro de sus facultades la vigilancia del cumplimiento de la normatividad ambiental y de ordenamiento territorial, y que debe asegurarse de que no exista una comercialización ilegal de productos cárnicos provenientes de fuentes no autorizadas.

QUINTO. - Que la Secretaría de Salud es la encargada de vigilar las condiciones sanitarias de los establecimientos que venden alimentos en la Ciudad de México, incluyendo los puestos de comida, y de regular la procedencia de los productos cárnicos que se comercializan, garantizando que los mismos cumplan con los estándares de seguridad alimentaria.

Por lo tanto, el H. Congreso de la Ciudad de México exhorta a la Procuraduría Ambiental y de Ordenamiento Territorial (PAOT) y a la Secretaría de Salud de la Ciudad de México para que:

1. Fortalezcan los operativos de supervisión y control sobre los establecimientos cárnicos en la Ciudad de México, con el fin de detectar y erradicar los establecimientos de distribución clandestinos que pudieran estar surtiendo productos cárnicos en puestos de comida y mercados de la capital.

2. Realicen campañas de concientización dirigidas tanto a los empresarios del sector alimenticio como a la población en general, sobre los riesgos sanitarios que implica el consumo de productos cárnicos provenientes de fuentes no certificadas.

3. Implementen medidas urgentes para la regularización de los puestos de comida que comercializan productos cárnicos, asegurando que cuenten con permisos sanitarios y de procedencia legal, así como con la infraestructura adecuada para la conservación y manipulación de estos productos.

4. Coordinen acciones interinstitucionales con otras dependencias relacionadas, como la Secretaría de Desarrollo Económico y la Secretaría de Seguridad Ciudadana, para garantizar la seguridad y la salud de los consumidores y evitar la proliferación de prácticas ilícitas en la venta de carne en la vía pública.

- 5.- Tanto la Procuraduría Ambiental y de Ordenamiento Territorial (PAOT) y a la Secretaría de Salud de la Ciudad de México refuercen las acciones de supervisión y regulación sobre la procedencia de los productos cárnicos, con el fin de garantizar que no provengan de rastros clandestinos ni sean comercializados en condiciones de salud y seguridad inadecuadas.

Por lo anteriormente expuesto, someto a consideración de este H. Congreso de la Ciudad de México, la siguiente proposición con Punto de Acuerdo, de conformidad con lo establecido en el artículo 5 fracción II y 100 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México al tenor siguiente:

PUNTO DE ACUERDO

PRIMERO. – PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A LA PERSONA TITULAR DE LA PROCURADURÍA AMBIENTAL Y DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL (PAOT) Y A LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA QUE REFUERZEN LAS ACCIONES DE SUPERVISIÓN Y REGULACIÓN SOBRE LA PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS, CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE NO PROVENGAN DE ESTABLECIMIENTOS CLANDESTINOS Y NO SEAN COMERCIALIZADOS EN CONDICIONES DE SALUD Y SEGURIDAD INADECUADAS.

SEGUNDO. La Secretaría de Salud deberá presentar un informe sobre los resultados de los operativos contra rastros clandestinos en un plazo máximo de 90 días.

TERCERO. La PAOT deberá coordinarse con la COFEPRIS para implementar una campaña de denuncia ciudadana sobre rastros clandestinos en un plazo de 60 días.

Dado en el Recinto Legislativo de Donceles a los 14 días del mes de febrero del año 2025.

Signa la presente proposición con punto de acuerdo.



Diputada Olivia Garza de los Santos.

Congreso de la Ciudad de México

III Legislatura

Título	CÁRNICOS
Nombre de archivo	Copia_de_PUNTO_DE...S_CARNICOS_C.docx
Id. del documento	f0f0a95869bc57cbea906b35142204a17f3163a0
Formato de la fecha del registro de auditoría	MM / DD / YYYY
Estado	● Firmado

Historial del documento

 ENVIADO	02 / 16 / 2025 21:44:39 UTC	Enviado para firmar a Olivia Garza (olivia.garza@congresocdmx.gob.mx) por olivia.garza@congresocdmx.gob.mx. IP: 189.217.84.225
 VISTO	02 / 16 / 2025 21:45:19 UTC	Visto por Olivia Garza (olivia.garza@congresocdmx.gob.mx) IP: 189.217.84.225
 FIRMADO	02 / 16 / 2025 21:45:33 UTC	Firmado por Olivia Garza (olivia.garza@congresocdmx.gob.mx) IP: 189.217.84.225
 COMPLETADO	02 / 16 / 2025 21:45:33 UTC	Se completó el documento.