



Oficio. No. CCDMX/AEMG/III/0098/2025.
Ciudad de México a 2 de junio de 2025.

DIP. MARTHA SOLEDAD AVILA VENTURA
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DE LA
COMISIÓN PERMANENTE DEL CONGRESO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO.
III LEGISLATURA
P R E S E N T E.

Me refiero al oficio No. CCDMX/AEMG/III/0097/2025, por el cual la suscrita solicito inscribir un punto de acuerdo en la Gaceta Parlamentaria del miércoles 2 de julio del año en curso, con el numeral 39; al respecto hago de su conocimiento que dicho punto de acuerdo tuvo una adecuación en el rubro y el resolutivo, para quedar de la siguiente manera:
“Proposición con Punto de Acuerdo de Urgente y obvia Resolución por el que se exhorta de manera respetuosa a la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, que una vez concluida la investigación respecto de los posibles riesgos del colorante rojo 3 FD&C, informe a esta soberanía los resultados de la misma”.

De la misma forma se hace de su conocimiento, que dicha adecuación se envía de manera adjunta en formato electrónico para los efectos conducentes.

Sin más por el momento, quedo a sus órdenes.

ADRIANA
ESPINOSA
6865312E5195BA04E357E4D3

ATENTAMENTE

DIP. ADRIANA MARÍA GUADALUPE ESPINOSA
DE LOS MONTEROS GARCÍA.

Certificado de firma

02/07/2025 07:16

Documento electrónico

Solicitante del proceso de firma Almacenado

Identificador: 68652FB15195BA04E357E4CD
Nombre y extensión: oficio PA Colorante 2 JULIO 25.pdf
Descripción: oficio colorante rojo
Cantidad de páginas: 1
Estado: Firmado
Firmantes: 1
Huella digital del contenido del documento original:
2562b27f4218de0eca92201209d7ce100b1273fa312053a3816711a974d758c1
Huella digital del contenido del documento firmado:
a1e6c1bac4933ad7be6afc2d08ec871b1edf89101ad40b12a3254e7d7aa0cb20

Nombre: Adriana Maria Guadalupe Espinosa De Los Monteros Garcia
Compañía: SR LUZ SA DE CV
Correo electrónico: adriana.espinosa@congresocdmx.gob.mx
Teléfono:

Dirección IP: 2806:2a0:42e:85fc:45a:762b:9e9f:89fd

Fecha y hora de emisión
(America/Mexico_City):
02/07/2025 07:10

Constancia de conservación del documento firmado

Información de la constancia NOM-151

Información del emisor de la constancia NOM-151

Fecha de emisión:
02/07/2025 13:16:33 UTC (02/07/2025 07:16:33 Hora local de la Ciudad de México)
Nombre y extensión:
35722fcd-5370-4f5a-907d-1ab66adf01c8.cons
Huella digital contenida en la constancia:
a1e6c1bac4933ad7be6afc2d08ec871b1edf89101ad40b12a3254e7d7aa0cb20

Prestador de Servicios de Certificación (PSC):
PSC WORLD S.A. DE C.V.
Certificado PSC válido desde: 2017-07-19
Certificado PSC válido hasta: 2029-07-19

Firmantes

Firmante 1. ADRIANA ESPINOSA

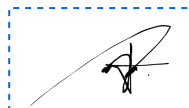
Atributos

Firma

Fecha

Tipo de actuación: Por su Propio
Derecho
Compañía:
Método de notificación: Correo
Correo:
adriana.espinosa@congresocdmx.gob.mx
Teléfono:
Emisor de la firma electrónica:
Dibujada en dispositivo
Plataforma: https://app.con-certeza.mx

ID: 6865312E5195BA04E357E4D3
IP: 2806:2a0:42e:85fc:45a:762b:9e9f:89fd



Enviado: 02/07/2025
07:13:03
Aceptó Aviso de
Privacidad: 02/07/2025
07:16:18
Visto: 02/07/2025 07:16:30
Confirmado:
02/07/2025 07:16:30.753
Firmado:
02/07/2025 07:16:30.756

EL ESPACIO DEBAJO SE HA DEJADO EN BLANCO INTENCIONALMENTE

Método de validación de firmante:

Enlace de verificación





morena

**DIPUTADA. ADRIANA MARIA GUADALUPE
ESPINOSA DE LOS MONTEROS GARCIA.**



**DIP. MARTHA SOLEDAD AVILA VENTURA
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DE LA
COMISIÓN PERMANENTE DEL CONGRESO
DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
III LEGISLATURA
P R E S E N T E.**

La que suscribe, Diputada Adriana María Guadalupe Espinosa de los Monteros García, Integrante del Grupo Parlamentario Morena, III Legislatura del Congreso de la Ciudad de México, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 122, apartado A, fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; artículo 29, apartados D y E de la Constitución Política de la Ciudad de México; artículos 13 fracción IX, 29 fracciones XI y XIX y 32 fracciones XVI y XXXI de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; y artículos 5 fracciones I y VI, 76, 79 fracción IX, 82, 95 fracción II, 101 y 123 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México, someto a consideración del Pleno, la siguiente: “**Proposición con Punto de Acuerdo de Urgente y obvia Resolución por el que se exhorta de manera respetuosa a la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, que una vez concluida la investigación respecto de los posibles riesgos del colorante rojo 3 FD&C, informe a esta soberanía los resultados de la misma**”. Lo anterior, al tenor de los siguientes:

I. ANTECEDENTES

¿Qué es la Eritrosina o Rojo 3?

La eritrosina es un colorante sintético de la familia de los colorantes azoicos que se utiliza principalmente en alimentos, medicamentos y cosméticos. Químicamente, su nombre es tetrayodofluoresceína, y es conocido por proporcionar un tono rojo brillante a productos como caramelos, bebidas, gelatinas y medicamentos.



También se utiliza en ciertos productos de cosmética, como labiales y productos capilares.

A lo largo de su historia, la eritrosina se ha utilizado de forma generalizada debido a su bajo costo y facilidad para proporcionar colores fuertes.

Regulación de la FDA y otros organismos internacionales

1. Comité Mixto (FAO/OMS) de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA).

La evaluación de los aditivos alimentarios a nivel internacional la realiza la Comisión Mixta de las Naciones Unidas quien además se encarga de regularizar el uso y comercialización de todos los aditivos en el mundo. Para el caso de colorantes se apoya de la Asociación Internacional de Manufactureros de Colorantes.

México como país miembro de la ONU, utiliza la información de la Comisión para la creación de programas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos. El Comité de Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) elabora normas basadas en las evaluaciones realizadas por la Comisión.

Con respecto a aditivos alimentarios el comité:

- a) Elabora principios para evaluar su inocuidad y cuantificar sus riesgos;
- b) Realiza evaluaciones toxicológicas y establece IDA o ingestas tolerables para la exposición crónica, así como otros valores de referencia para la exposición aguda.
- c) Evalúa la eficacia, calidad y la aplicabilidad de los métodos analíticos.
- d) Elabora especificaciones relativas a la pureza de los aditivos alimentarios.
- e) Evalúa la exposición de las poblaciones a las sustancias químicas presentes en los alimentos.

2. Codex Alimentarius

El Comité del Codex sobre aditivos alimentarios está obligado a seguir las directrices de seguridad del Comité conjunto de expertos del JECFA, para lo cual existe la:



Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

En esta norma general para los aditivos alimentarios solo se reconocen como adecuados el uso que se indican a los cuales se ha asignado una ingesta diaria admisible (IDA) o cuya inocuidad ha quedado establecida en las condiciones de uso por el Comité Mixto FAO/OMS. Se considera que el uso de los aditivos en la norma se encuentra tecnológicamente justificado.

En la norma se presentan los principios generales para el uso de aditivos alimentarios tomando en cuenta:

i. Inocuidad de los aditivos alimentarios.

Los aditivos que se presentan en esta norma no presentan riesgos apreciables para la salud de los consumidores, ya que se determinó la inocuidad por las pruebas que realiza el JECFA sobre estas sustancias. Además, se consideran todas las fuentes de alimentos que contienen el aditivo considerando a grupos especiales de consumidores (diabéticos, personas con regímenes alimenticios médicos especiales o enfermas con regímenes alimenticios líquidos) la Ingesta Diaria Probable.

ii. Justificación del uso de aditivos.

El uso del aditivo alimentario está justificado cumpliendo una o más funciones tecnológicas que se establecen en esta norma, a saber:

- a) Conservar la calidad nutricional de alimento.
- b) Proporciona ingredientes o constituyentes necesarios para los alimentos fabricados para grupos de consumidores que tienen necesidades dietéticas importantes.

Entre otras.

3. Regulación Mexicana

La COFEPRIS (Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios) es la encargada de regular todos los aditivos alimentarios utilizados por parte de la



industria alimentaria en México. Este órgano está desconcentrado de la Secretaría de Salud y tiene la misión de proteger a la población contra riesgos sanitarios.

Los riesgos sanitarios en los alimentos son los que se suscitan por exposición a peligros físicos, químicos y biológicos en los alimentos. Estas exposiciones pueden ser agudas o crónicas y están relacionadas a las sustancias químicas tóxicas de origen natural las micotoxinas producidas en el maíz, o contaminantes como el plomo, aditivos o residuos de plaguicidas.

Los temas comunes entre la COFEPRIS y el Codex Alimentarius son:

- Elaboración de normas para la protección de la población contra riesgos sanitarios, incluida la inocuidad y calidad de los alimentos.
- Regulación de los límites máximos de residuos de plaguicidas (LMRs)
- Regulación del etiquetado de alimentos
- Regulación de aditivos y contaminación de los alimentos
- Sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos.
- Regulación de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos
- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis and Critical Point, HACCP).
- Elaboración de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Metodología de análisis de riesgos para abordar problemas sanitarios

**morena****DIPUTADA. ADRIANA MARIA GUADALUPE
ESPINOSA DE LOS MONTEROS GARCIA.**

En el Diario Oficial de la Federación del 16 de julio de 2012 se publicó el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas no alcohólicas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

12. ERITROSINA ROJO ALIMENTOS 14. ROJO 3 FD&C		
No. CI: 45430		SIN 127
Sinónimos: 2',4',5',7'-Tetrayodo-3',6'-dióxidoespiro- [isobenzofurano-1(3H), 9'-9H] xanteno]-3 áunohidrato disódico. Rojo 3. Rojo FD&C3. Rojo ácido 51		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Helados, sorbetes y bases para helados	27 mg/kg	
Leche saborizada	2 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado	2 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	2 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	27 mg/kg	
Licores	0.200 mg/kg	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	0.200 mg/kg	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	100 mg/kg	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	100 mg/kg	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/kg	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/kg	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/kg	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. ¹	100 mg/kg	
Productos de panificación. ¹	100 mg/kg	



También aplica la **Norma Oficial Mexicana NOM-038-SSA1-1993, Bienes y servicios. Colorantes orgánicos sintéticos. Especificaciones sanitarias generales.**

Las disposiciones de la Norma Oficial Mexicana son de orden público e interés social, y establece las definiciones, especificaciones de identidad y pureza de los colorantes orgánicos sintéticos para su aplicación en los alimentos y productos de perfumería y belleza, las que sólo se satisfacen cuando en su elaboración se utilicen materias primas de calidad sanitaria, se apliquen buenas prácticas de fabricación, se realicen en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas que aseguren que son aptos para consumo humano, de acuerdo con lo establecido por la Ley General de Salud, su Reglamento y demás disposiciones aplicables de la Secretaría de Salud.

Usos de la eritrosina en México

En México, el uso de la eritrosina está regulado por el Acuerdo publicado en el Diario Oficial, que establece las normas para los aditivos alimentarios. A pesar de las preocupaciones internacionales sobre la seguridad del colorante, el Rojo 3 sigue estando permitido en una variedad de productos alimenticios y farmacéuticos en el país.

Se utiliza principalmente en la industria de la repostería, bebidas y productos farmacéuticos. Se encuentra en productos como gomitas, dulces, caramelos, helados y gelatinas. Además, algunos medicamentos también lo emplean como colorante en sus formulaciones.

Peligrosidad y efectos secundarios

Uno de los principales motivos de preocupación por la eritrosina es su potencial carcinogénico. En estudios realizados en animales de laboratorio, se ha demostrado que la exposición prolongada al colorante puede inducir la formación de tumores, particularmente en la glándula tiroides. Esta relación ha sido observada



en ratas y ratones, lo que ha llevado a expertos en salud a cuestionar su seguridad a largo plazo.

La eritrosina es un aditivo alimentario artificial común que ha pasado a formar parte del consumo humano diario. El valor de ingesta diaria recomendada para este agente se establece de forma estricta; sin embargo, la ingesta real es muy superior a la IDA recomendada.

Se ha demostrado que una mayor ingesta de eritrosina presenta efectos adversos en modelos de mamíferos, por lo que es motivo de preocupación para la salud pública.

Efectos sobre la tiroides y el sistema endocrino

La eritrosina se ha relacionado con un impacto negativo en glándula tiroides de los animales expuestos, lo que podría alterar la producción de hormonas esenciales para el metabolismo. Este efecto es particularmente preocupante, ya que las hormonas tiroideas son vitales para el crecimiento y el desarrollo del cuerpo humano, sobre todo teniendo en cuenta que el uso de este colorante, se extiende a la mayoría de los alimentos formulados para niños.

Otro de los efectos secundarios que se ha asociado con este colorante, son las reacciones alérgicas en personas sensibles. Los colorantes sintéticos, incluidos los de la familia azoica como el Rojo 3, pueden desencadenar reacciones cutáneas, respiratorias o gastrointestinales, especialmente en individuos con sensibilidad a estos compuestos.

Alternativas más saludables

La preocupación sobre los efectos adversos de la eritrosina ha llevado a la búsqueda de alternativas más seguras y naturales. Existen varias opciones para reemplazar este colorante en productos alimenticios y cosméticos, muchas de las cuales son de origen natural y presentan menos riesgos para la salud.

- **Colorantes naturales**



Una de las alternativas más populares al Rojo 3 es el **extracto de remolacha**, que se utiliza para dar un color rojo brillante a los alimentos. La remolacha no solo es segura, sino que también ofrece beneficios adicionales para la salud, como su capacidad para mejorar la circulación y reducir la presión arterial.

El **carmín de cochinilla** es otro colorante natural utilizado en una variedad de productos. Aunque se obtiene de insectos, el carmín ha sido aprobado por las principales autoridades regulatorias y existe su versión sintética más económica. Se considera seguro para el consumo humano y, además, proporciona un color rojo intenso sin los riesgos asociados a otros colorantes.

Las **antocianinas**, los pigmentos naturales encontrados en frutas y vegetales como las cerezas, las fresas y las uvas, también son excelentes alternativas. Estas moléculas no solo proporcionan un color rojo vibrante, sino que también ofrecen propiedades antioxidantes que pueden beneficiar la salud.

- **Colorantes sintéticos menos problemáticos**

Para aquellos que buscan alternativas sintéticas, los colorantes como el Rojo 40 (o Rojo Allura) y el Rojo 2 son opciones viables. Estos colorantes han sido evaluados y aprobados por varias agencias de salud y se consideran más seguros que la eritrosina.

Discusión sobre su Uso en México

A pesar de que la FDA y otras agencias internacionales han restringido el uso de la eritrosina, en México el tema aún no ha sido ampliamente discutido en los medios o en las autoridades regulatorias. Esto plantea varias preguntas sobre el futuro del colorante en el país.

Actualmente, las autoridades regulatorias mexicanas, como la COFEPRIS, no han tomado medidas drásticas, aunque algunos expertos en salud han solicitado que se reevalúe su seguridad en vista de la creciente evidencia de sus posibles riesgos para la salud.

Influencia de la normativa internacional



Es probable que la creciente preocupación global sobre la seguridad del colorante influya en la legislación mexicana en el futuro. Las empresas que exportan productos a mercados como Estados Unidos o la Unión Europea ya han comenzado a ajustar sus formulaciones, eliminando la eritrosina de sus productos debido a las restricciones en estos países.

Una pequeña reflexión sobre el uso de la eritrosina en México

A pesar de su uso extendido en productos alimenticios y farmacéuticos, la preocupación sobre los riesgos a la salud derivados de la eritrosina es creciente. La prohibición de este colorante en países como Estados Unidos refleja una tendencia hacia una mayor precaución con respecto a los aditivos alimentarios. En este contexto, es fundamental que las autoridades mexicanas consideren actualizar sus regulaciones para garantizar la seguridad de la población.

Por otro lado, el aumento de la demanda de productos más saludables y naturales por parte de los consumidores debería incentivar a las empresas a explorar alternativas más seguras, como los colorantes naturales. Al hacerlo, no solo se protegerá la salud pública, sino que también se fomentará una industria alimentaria más consciente.

II. PROBLEMÁTICA PLANTEADA

Eritrosina, también conocida como colorante rojo N° 3 o FD&C Rojo N° 3 (E-127), es un aditivo sintético ampliamente utilizado en alimentos, bebidas y medicamentos para proporcionar un color rojo brillante. Sin embargo, su seguridad ha sido objeto de creciente preocupación y regulación internacional en los últimos años.

Riesgos principales asociados al consumo de eritrosina

- **Riesgo de cáncer:**

Diversos estudios en animales, especialmente en ratas macho expuestas a dosis elevadas, han demostrado que la eritrosina puede inducir cáncer, particularmente tumores en la glándula tiroides. Estos hallazgos llevaron a



la FDA de Estados Unidos a prohibir su uso en alimentos y medicamentos, aunque la agencia aclaró que el mecanismo de cáncer observado en roedores no se ha demostrado en humanos y que las dosis usadas en los estudios eran superiores a las permitidas para consumo humano.

- **Alteraciones en la función tiroidea:**

Estudios en ratas y ratones han mostrado que altas dosis de eritrosina pueden provocar alteraciones en la función tiroidea, incluyendo proliferación anormal de células tiroideas. Sin embargo, no hay evidencia concluyente de que esto ocurra en humanos a los niveles permitidos de consumo.

- **Alergias y reacciones de hipersensibilidad:**

Algunas personas pueden presentar reacciones alérgicas o de hipersensibilidad a los colorantes artificiales, incluida la eritrosina, aunque estos casos son menos frecuentes comparados con otros colorantes como la tartrazina.

- **Hiperactividad y déficit de atención en niños:**

Existen reportes que sugieren que los colorantes artificiales, incluido el rojo N° 3, pueden agravar la hiperactividad en niños predispuestos, aunque los estudios no se han centrado exclusivamente en este colorante

La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) emitió un comunicado¹ el 25 de enero donde explica que analiza las acciones referentes al uso del colorante Rojo No. 3 FD&C en alimentos, bebidas y medicamentos. Y de manera textual menciona lo siguiente:

COFEPRIS tiene conocimiento sobre la decisión de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América (FDA, por sus siglas en inglés) respecto a la revocación de la autorización para el uso del Rojo No. 3 FD&C y su entrada en vigor.

¹ <https://www.gob.mx/cofepris/es/articulos/cofepris-analiza-las-acciones-referentes-al-uso-del-colorante-rojo-no-3-fd-c-en-alimentos-bebidas-y-medicamentos>



morena

**DIPUTADA. ADRIANA MARIA GUADALUPE
ESPINOSA DE LOS MONTEROS GARCIA.**



Por lo que la COFEPRIS, tomando en consideración lo anterior, actualmente realiza el análisis de riesgos conforme al uso, atendiendo el Anexo III Colorantes con (Ingesta Diaria Admisible) IDA establecida, en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, el cual conlleva un período de revisión y concluirá en las próximas semanas.

Lo anterior con base en el artículo DÉCIMOCUARTO del Acuerdo de aditivos, que señala que las listas de aditivos podrán modificarse en adición, exclusión, así como extensiones de uso, considerando para el análisis de riesgos las evaluaciones y aprobaciones de organismos multinacionales, entre los que se encuentran, el Comité Mixto de Expertos en aditivos alimentarios (JECFA, por sus siglas en inglés) de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y de la Organización Mundial de la Salud (FAO/OMS), del Codex Alimentarius, así como regulaciones internacionales de la Unión Europea y de los Estados Unidos de América.

Respecto a los medicamentos, se informa que la COFEPRIS ha instruido a su órgano científico asesor denominado Comisión Permanente de la Farmacopea de los Estados Unidos Mexicanos, que analice el uso del Rojo No. 3 FD&C en el capítulo de aditivos de la FEUM, específicamente en la lista de colorantes.

Por todo lo anterior se solicita a la COFEPRIS que informe de manera oportuna a la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México cuando tenga los resultados concluyentes de la investigación para que se pueda dar seguimiento a la prohibición de la FDA y de considerarlo procedente lleve a cabo las acciones necesarias para informar a la población de posibles riesgos.

III. CONSIDERANDOS

PRIMERO.- La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su artículo 4 párrafo cuatro. Que a la letra dice.



morena

**DIPUTADA. ADRIANA MARIA GUADALUPE
ESPINOSA DE LOS MONTEROS GARCIA.**



Artículo 4.- *La mujer y el hombre son iguales ante la ley. Ésta protegerá la organización y el desarrollo de las familias. El Estado garantizará el goce y ejercicio del derecho a la igualdad sustantiva de las mujeres.*

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.

SEGUNDO.- La Constitución Política de la Ciudad de México, en su artículo 9 apartado C, numeral 1. Que a la letra dicen.

Artículo 9.- *Ciudad solidaria*

C. Derecho a la alimentación y a la nutrición

1. *Toda persona tiene derecho a una alimentación adecuada, nutritiva, diaria, suficiente y de calidad con alimentos inocuos, saludables, accesibles, asequibles y culturalmente aceptables que le permitan gozar del más alto nivel de desarrollo humano posible y la protejan contra el hambre, la malnutrición y la desnutrición.*

TERCERO.- La Ley de Salud de la Ciudad de México, en sus artículos 17, fracción XVIII, 159 fracción V. Que a la letra dicen.

Artículo 17.- *La coordinación del Sistema de Salud de la Ciudad estará a cargo de la Secretaría, la cual cuenta con las siguientes atribuciones:*

XVIII. *Constituir un sistema de alerta y protección sanitaria, el cual tendrá como objeto establecer el riesgo sanitario de la Ciudad, la vigilancia epidemiológica, el control de enfermedades, así como las medidas, disposiciones y procedimientos que deberá atender la población para prevenir y controlar los riesgos y daños a la salud; a la alimentación y a la nutrición*



morena

**DIPUTADA. ADRIANA MARIA GUADALUPE
ESPINOSA DE LOS MONTEROS GARCIA.**



Artículo 159.- Las atribuciones de fomento, regulación, control y vigilancia sanitarios que correspondan en materia de salubridad general y local en los términos dispuesto por la Ley General, la presente Ley, su reglamento, las normas oficiales mexicanas, normas técnicas, lineamientos, así como de aquellas delegadas mediante convenios y acuerdos celebrados con las autoridades federales y locales serán ejercidas a través del órgano desconcentrado del Gobierno de la Ciudad de México, sectorizado a la Secretaría, denominado Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México, a la que corresponde:

V. Identificar, analizar, evaluar, regular, controlar, fomentar y difundir las condiciones y requisitos para la prevención y manejo de los riesgos sanitarios en la Ciudad de México;

IV.PUNTOS RESOLUTIVOS.

Por lo antes expuesto, fundado y motivado, someto a la consideración del Pleno de este H. Congreso de la Ciudad de México, el siguiente Punto de Acuerdo.

ÚNICO. - “Proposición con Punto de Acuerdo de Urgente y obvia Resolución por el que se exhorta de manera respetuosa a la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, que una vez concluida la investigación respecto de los posibles riesgos del colorante rojo 3 FD&C, informe a esta soberanía los resultados de la misma”.

Dado en el Palacio Legislativo de Donceles en la Ciudad de México, a los 2 días del mes de julio de 2025.

ADRIANA
ESPINOSA
68653151CDF72E3E2C50E0A6

ATENTAMENTE

**DIP. ADRIANA MARÍA GUADALUPE
ESPINOSA DE LOS MONTEROS GARCÍA**

AMGEMG/LTG/JLRR.

Certificado de firma

02/07/2025 07:17

Documento electrónico

Solicitante del proceso de firma Almacenado

Identificador: 6865306CCDF72E3E2C50E0A3

Nombre y extensión: PA Colorantes riesgo 2 JULIO 25.pdf

Descripción: PA. colorante rojo 3

Cantidad de páginas: 13

Estado: Firmado

Firmantes: 1

Huella digital del contenido del documento original:

05a96e7e3797724879c64e8185d0ff3f8a9157ffe2eb191db9c50e628d526583

Huella digital del contenido del documento firmado:

ad49234c529c1ef1bd87ba8fdbb23df8fbcdbd85935e7d6fefc7dd9c0f4e65b8e

Nombre: Adriana Maria Guadalupe Espinosa De Los Monteros Garcia

Compañía: SR LUZ SA DE CV

Correo electrónico: adriana.espinosa@congresocdmx.gob.mx

Teléfono:

Dirección IP: 2806:2a0:42e:85fc:45a:762b:9e9f:89fd

Fecha y hora de emisión

(America/Mexico_City):

02/07/2025 07:13

Constancia de conservación del documento firmado

Información de la constancia NOM-151

Información del emisor de la constancia NOM-151

Fecha de emisión:

02/07/2025 13:17:09 UTC (02/07/2025 07:17:09 Hora local de la Ciudad de México)

Nombre y extensión:

f0d7a0c9-f92b-43fe-9968-f414262f42bc.cons

Huella digital contenida en la constancia:

ad49234c529c1ef1bd87ba8fdbb23df8fbcdbd85935e7d6fefc7dd9c0f4e65b8e

Prestador de Servicios de Certificación (PSC):

PSC WORLD S.A. DE C.V.

Certificado PSC válido desde: 2017-07-19

Certificado PSC válido hasta: 2029-07-19

Firmantes

Firmante 1. ADRIANA ESPINOSA

Atributos

Firma

Fecha

Tipo de actuación: Por su Propio
DerechoID: 68653151CDF72E3E2C50E0A6
IP: 2806:2a0:42e:85fc:45a:762b:9e9f:89fdEnviado: 02/07/2025
07:15:47

Compañía:

Aceptó Aviso de

Método de notificación: Correo

Privacidad: 02/07/2025

Correo:

adriana.espinosa@congresocdmx.gob.mx

Teléfono:

07:16:47

Visto: 02/07/2025 07:17:06

Emisor de la firma electrónica:

Confirmado:

Dibujada en dispositivo

02/07/2025 07:17:06.301

Firmado:

Plataforma: https://app.con-certeza.mx

02/07/2025 07:17:06.304

EL ESPACIO DEBAJO SE HA DEJADO EN BLANCO INTENCIONALMENTE

Método de validación de firmante:

Enlace de verificación

