

17
Zij



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA
DE MEXICO**

FACULTAD DE QUIMICA



CONTEXTO LEGAL DE LOS ALIMENTOS.
PROYECTO DEL REGLAMENTO DE LA
LEY GENERAL DE SALUD 1996.

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE:
QUIMICA EN ALIMENTOS
P R E S E N T A :
HORTENSIA MARIBEL LOPEZ GONZALEZ



MEXICO, D. F.

1996

**TESIS CON
FALLA DE ORIGEN**

**TESIS CON
FALLA DE ORIGEN**



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

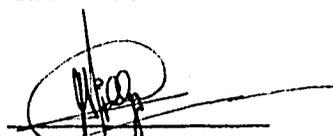
El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Jurado asignado según el tema:

Presidente	Prof. Olga Velázquez Madrazo.
Vocal	Prof. Federico Galdeano Bienzobus.
Secretario	Prof. Miguel Ángel Hidalgo Torres.
1er. Suplente	Prof. Fco. Javier Casillas
2do. Suplente	Profra. Ma. De Lourdes Gómez Ríos.

Sitio donde se desarrollo el tema: Fac. De Química, U.N.A.M.
Centro de control Total de Cuidades.

Nombre completo y firma del asesor del tema:



Miguel Ángel Hidalgo Torres.

Nombre completo y firma del sustentante:



Hortensia Maribel López González.

Ahora que veo realizada una de mis principales metas, me doy cuenta que no lo habría podido lograr sin todas aquellas personas que estuvieron cerca, confiando en mí, apoyándome, aún cuando yo misma creyera no poder, sin olvidar a quienes en un momento dudaron, porque gracias a ellas confirme mi objetivo.

Gracias Dios por permitirme estar aquí, por ponerme en el camino de tanta gente buena que me dio su ayuda, su apoyo su confianza, su cariño, su tiempo.

Gracias por los amigos, con quienes compartí los momentos y conocimientos que nos brindaron de una manera desinteresada todos nuestros maestros, a quienes les estaremos siempre agradecidos.

Pero sobre todo quiero agradecerte por aquellas personas a quienes les debo lo que soy y formun parte de este trabajo:

Mi tío Jaime Osorio a quién le debo uno de los momentos más lindos que he tenido, que es pieza clave en mi vida, por estar siempre que lo necesito y a quién no acabaré nunca de agradecer.

Mami Flor a quien quiero tanto, por ser mi principal apoyo, mi amiga.

Mis hermanas: Laura que ha resultado una gran amiga más que una hermana, Karina a quien lamento no responder de la manera que necesita, y Jonathan. Todo mi cariño y gracias.

Mi mamá a quien espero no haber defraudado.

Rocío quien compartió conmigo lo principal, su mamá.

Lic. Miguel González Martínez y su grupo por su ayuda brindada.

I.Q. Miguel Ángel Hidalgo Torres por la dirección de este trabajo.

Por todos aquellos a quienes aunque no haya mencionado siempre han estado cerca de mí.

Gracias a la Fac. de Química U.N.A.M. que me albergo durante este tiempo.

A todos ellos mi cariño, admiración y mi más sincero agradecimiento.

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and curves, positioned in the lower right quadrant of the page.

**CONTEXTO LEGAL DE LOS ALIMENTOS. PROYECTO DEL
REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD 1996.**

ÍNDICE

	Pág.
INTRODUCCIÓN.....	1
OBJETIVOS.....	6
CAPITULO I PARTICIPACIÓN DEL PROFESIONAL (Q. A.) EN LA ELABORACIÓN DE NORMAS Y REGLAMENTOS QUE INFLUYEN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.....	7
CAPITULO II GENERALIDADES.....	10
2.1 ANTECEDENTES.....	24
CAPITULO III FORMACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SALUD.....	
3.1 Aspectos históricos.....	30
3.2 Formación de la secretaría de Salud.	35
3.3 Competencia y Funciones de la Secretaría de Salud.....	38
CAPITULO IV SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.....	42
4.1 Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios.....	42
4.2 Verificación.	48
4.3 Laboratorios Nacionales.	56
4.3.1 Recursos Humanos.	62
4.3.2 Distribución de la carga de trabajo.	64

CAPITULO V NORMALIZACIÓN	69
CAPITULO VI. REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.	73
6.1 Análisis del Reglamento de la Ley General de Salud.....	76
6.2 Modificaciones al Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.....	86
CAPITULO VII PROYECTO DEL CÓDIGO LATINOAMERICANO DE ALIMENTOS.....	114
CONCLUSIONES	120
BIBLIOGRAFÍA.....	122
ANEXOS	
Anexo 1	124
Anexo 2	132
Anexo 3	133

INTRODUCCIÓN.



INTRODUCCIÓN

El mundo está experimentando dramáticos cambios; en los últimos años hemos sido testigos de transformaciones profundas en los terrenos políticos, económicos y sociales.

En estos tiempos donde existe una total globalización de la economía y la creación de los bloques económicos multinacionales, nuestro país no puede vivir ajeno a esta realidad y emprende una transformación sustancial de su estructura, principalmente en la esfera económica, pretendiendo superar los obstáculos que le permitan no solo sobrevivir sino también crecer y salir del subdesarrollo.

Teniendo en mente éste propósito, realiza las negociaciones para establecer tratados comerciales con los países de la Cuenca del Pacífico y varios países de Centro y Sudamérica.

Por otro lado, firma el Tratado Trilateral de Libre Comercio con Estados Unidos y Canadá, convirtiéndose en el de mayor número de consumidores potenciales.

INTRODUCCIÓN

México vive una necesidad de modernización y competitividad, por lo que debe esforzarse para la implementación de métodos y procedimientos normativos acordes a la globalización de mercados.

Las acciones anteriores han tenido una repercusión en los sistemas legislativos nacionales, por lo que una legislación más adecuada en el campo de los alimentos se vuelve cada vez más necesaria, donde la normalización internacional debe tomarse como referencia acoplando sus principios a la realidad de la industria alimentaria en México.

Siendo la intención de este trabajo, tocar un aspecto de primordial importancia: La Legislación Alimentaria.

Para que el sistema de control de los alimentos contribuya al logro de los objetivos, se requiere de una legislación alimentaria adecuada, destinada a proteger a los consumidores contra los riesgos de la salud y las prácticas fraudulentas.

INTRODUCCIÓN

La legislación debe completarse con reglamentos que obliguen a conservar buenas prácticas de manufactura, prácticas de higiene en la producción, preparación, elaboración, transporte, almacenamiento y distribución de los alimentos; establezcan normas alimentarias, prescriban métodos para el uso de aditivos alimentarios y plaguicidas, exijan un etiquetado informativo que no induzca a error ni engaño a los posibles consumidores, etc.

La legislación alimentaria moderna debe ser lo suficientemente flexible para atender las necesidades determinadas por la rápida evolución de la tecnología.

El control sanitario de los alimentos en México se llevaba a cabo por la Secretaría de Salubridad y Asistencia a través de la Dirección General de Control de Alimentos, Bebidas y Medicamentos, basándose el Código Sanitario y sus reglamentos. Actualmente dicho proceso lo realiza la Secretaría de Salud por medio de la Dirección General de Control de Bienes y Servicios apoyándose en la Ley General de Salud y en el Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo versará sobre las modificaciones existentes sobre el Proyecto del Reglamento de la Ley General de Salud.

Se llevará a cabo un análisis sobre estas modificaciones y la importancia que representa para la industria alimentaria mexicana.

A fin de tener una visión más real acerca del conocimiento y aplicación de la legislación se tomará una muestra representativa de tales industrias, de los académicos relacionados y de las autoridades responsables de vigilar su cumplimiento, invitándolos a participar por medio de una encuesta; dicha encuesta planteará una evaluación de la situación legislativa alimentaria, determinando con esto su conocimiento y aplicación, así como su repercusión en la industria. Así pues, estas aportaciones derivadas de la participación de estos tres sectores contribuirá al análisis de las modificaciones al reglamento.

El aspecto de control sanitario de mayor importancia para México es el de la exportación de alimentos, comercio que se enfrenta, en ocasiones, a restricciones que imponen los países importadores en cuanto a la calidad de los productos que se adquieren.

INTRODUCCIÓN

Se observa la necesidad de contar con una infraestructura sanitaria moderna que, al tiempo que atienda los asuntos prioritarios de salud pública, impulse el desarrollo sanitario de los sectores productivos del país en favor de la preservación o elevación de la calidad de sus productos.

Actualmente, el progreso en materia de desarrollo sanitario requiere de la colaboración de toda la sociedad, para modernizar la estructura sanitaria del país y regular la operación cotidiana de las industrias, comercios y servicios, la producción de alimentos, equipos e insumos, el control de sustancias tóxicas radiactivas, de la vigilancia de las industrias de alto riesgo, etc.

El establecimiento de una infraestructura sanitaria moderna debe atender los asuntos más importantes de salud pública relacionados con los sectores productivos del país, lo que permitirá elevar la calidad de los productos y asegurar su concurrencia en los mercados nacionales e internacionales.

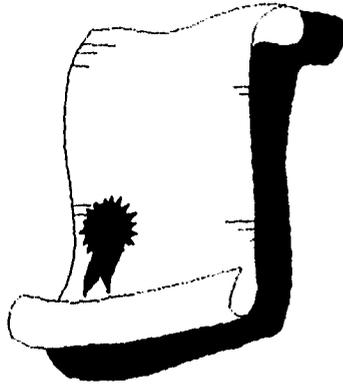
OBJETIVOS

OBJETIVOS:

- **Analizar las modificaciones al Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, de importancia en alimentos.**
- **Establecer, de manera general, la situación actual en el control de alimentos y bebidas en el país.**
- **Resaltar la importancia de la participación del Químico en Alimentos en la elaboración de normas y reglamentos de repercusión en la industria de los alimentos.**
- **Identificar las posibles repercusiones del conocimiento y aplicación del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.**

CAPITULO I

***PARTICIPACIÓN DEL PROFESIONAL (Q. A.)
EN LA ELABORACIÓN DE NORMAS Y
REGLAMENTOS QUE INFLUYEN EN LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA.***



PAPEL DEL Q.A.

El tema de la legislación alimentaria puede considerarse como propósito exclusivo del abogado o legislador. Sin embargo, es evidente que los conceptos de la materia en sí, no pueden ser establecidos por personas ajenas al campo que se quiera legislar.

Ahora bien, ¿quién o quienes deberían ser los responsables de contribuir para generar las disposiciones normativas?, evidentemente no existe una sola disciplina que cubra todas las necesidades del campo de la normalización alimentaria. Para que de una manera real se cumpla la labor de legislar en éste campo, se necesita la participación activa y consciente de profesionales que tengan los conocimientos, criterio y experiencia dentro del ámbito de la salud y temas afines (Normalización, Sanidad Internacional, Sanciones) por lo que se requiere de profesionistas tales como. Químicos, Biólogos, Toxicólogos, Fisiólogos, Nutriólogos, Abogados, Médicos; que participen coordinadamente con otros profesionales del campo legislativo y así obtener leyes objetivas que contemplen los contextos generales del país.

Lo anterior puede parecer obvio, sin embargo habría que pensar que en la antigüedad éstas disciplinas no existían pudiéndose asumir que

PAPEL DEL Q.A.

entonces la normalización no se daba o bien, se encontraba estructurada en forma equivocada.

El I.F.T. (Institute of Food Technologists) define a la tecnología de los alimentos como: La aplicación de la ciencia y la ingeniería a la producción, procesamiento, empaque, distribución, preparación y usos de los alimentos.

Definición que, actualmente está rebasada, en virtud de la multiplicidad de factores que intervienen en este fenómeno denominado "Alimento". Dentro de estos factores se debe considerar al aspecto regulatorio, ya que la forma en que tradicionalmente se han realizado las leyes en nuestro país, no involucra a los que tiene que involucrar.

Todo lo que se denomina "Cuerpo Legislativo", para el especialista en alimentos, podría reducirse a un conjunto de especificaciones, que van a generar a su vez, las condiciones mínimas con las que el industrial de los alimentos edificará su sistema normativo interno.

Dada la importancia que los alimentos tienen en México ha obligado a la constante adopción de medidas que adecuen los programas docentes. La Facultad de Química de la U.N.A.M., canceló el plan existente para la carrera de Q.F.B. opción tecnología de alimentos, ofrecida desde 1973. En

PAPEL DEL Q.A.

su lugar creó la carrera Químico de Alimentos, este nuevo plan contempla un fortalecimiento en materias relacionadas con el aseguramiento de la calidad, tales como: microbiología de alimentos, toxicología de alimentos, control de calidad, análisis instrumental de alimentos, química de aditivos alimentarios, nutrición; al igual que materias tecnológicas específicas para productos lácteos, cárnicos, pesqueros, grasas y aceites o cereales y leguminosas, permitiendo al estudiante contar con la bases para conocer las etapas particulares durante la transformación industrial. (18).

Como un buen intento para dar respuesta adecuada a la problemática señalada, además de las materias mencionadas, se incluye Higiene y Legislación Alimentaria, la cual favorece una reflexión profesional que permite una retroalimentación para hacer coincidir acciones bien dirigidas y eficientar el proceso de la administración del control y el cumplimiento maduro de las normas establecidas, y sobre todo motivar a la participación en esta tan importante toma de decisiones.

Por tanto, se hace necesaria la participación de estos profesionistas, para que nuestras normas y leyes se adecuen en tiempo y espacio.

CAPITULO II

GENERALIDADES.



GENERALIDADES.

En estos tiempos donde existe una total globalización de la economía y creación de bloques económicos multinacionales, nuestro país no puede vivir ajeno a ésta realidad y emprende una transformación sustancial de su estructura, principalmente en la esfera económica, pretendiendo superar los obstáculos que le permitan no solo sobrevivir sino también crecer y salir del subdesarrollo.

Las acciones anteriores han tenido desde luego una repercusión en los sistemas legislativos nacionales, siendo de importancia en este trabajo, tocar un aspecto de primordial importancia: La Legislación Alimentaria.

La Legislación Alimentaria es prioritaria no sólo porque su principal objetivo es proteger la salud y los intereses del consumidor, sino que además porque sin un adecuado ordenamiento, reglas claras del juego y un lenguaje común, sería imposible la relación entre los sectores oficial y privado, y de éstos con el sector consumidor.

GENERALIDADES

El tema de la legislación alimentaria puede considerarse como propósito exclusivo del abogado o legislador. Sin embargo si bien el conjunto de disposiciones en el terreno alimentario está soportado por los lineamientos jurídicos convencionales, es evidente también que los conceptos de la materia en si no pueden ser establecidos por personas ajenas al campo que se quiere legislar.

La legislación alimentaria, como la Protección de Alimentos en general, no es ni debe ser terreno exclusivo de ningún grupo profesional. La interdisciplina bien entendida y aplicada es la única garantía de que las acciones y actividades que se realicen sean correctas y adecuadamente ejecutadas.

Es imposible concebir la preparación de instrumentos legislativos en protección de alimentos sin contar con la participación de químicos, toxicólogos, microbiólogos, tecnólogos en alimentos, médicos humanos y veterinarios, y lógicamente, de abogados especializados a quienes corresponde guiar el proceso de preparación y la tarea final de dar la forma definitiva y de asistir en la correcta interpretación de ellos en ocasión de posibles procesos judiciales.

GENERALIDADES

Los elementos clave en un Programa de Protección de Alimentos son:

- **Legislación Alimentaria que incluye leyes, reglamentos y normas.**
- **Administración de Servicios de Control.**
- **Servicios de Inspección.**
- **Servicios de Laboratorio.**
- **Promoción, Educación y Participación del consumidor.**

Para que dicho Programa sea eficaz requiere de una Legislación Alimentaria destinada a proteger a los consumidores contra los riesgos a la salud y las prácticas fraudulentas.

Se entiende por Legislación Alimentaria el conjunto de disposiciones de un país que regulan la producción, manipulación y comercialización de los alimentos.

La Legislación Alimentaria es un elemento fundamental para lograr una buena calidad de los alimentos y una efectiva protección al consumidor.

GENERALIDADES

Una Legislación Alimentaria moderna debe por tanto ser suficientemente flexible para atender las necesidades determinadas por la rápida evolución de la tecnología del comercio alimentario.

Una legislación moderna, autónoma, específica, de fácil consulta para la administración y los administrados, constituye un eficaz soporte legal para las actividades de control y contribuye a desarrollar y jerarquizar la industria alimentaria y el comercio de alimentos, estimular la investigación tecnológica y científica, facilitar la recta aplicación de las disposiciones y alcanzar nivel internacional en la producción de alimentos.

Una Legislación completa contiene esencialmente una ley básica sancionada por los cuerpos legislativos del país y un conjunto de reglamentos y normas alimentarias originados en los niveles técnicos de la administración que la propia ley determine, destinado a regular la elaboración y comercialización de alimentos en base a los principios y disposiciones establecidas en la ley.

La ley básica de alimentos constituye un marco jurídico, la estructura basal, requeridos para el desarrollo de la normatividad y para obligar el

cumplimiento de las disposiciones emanadas de la ley y de los reglamentos y normas vigentes. Por el contrario, los reglamentos y normas deben ser pomenorizados y estar dotados de un carácter dinámico con posibilidad de actualizarse y adecuarse fácilmente a las innovaciones tecnológicas, al avance científico, a los cambios estructurales en los sistemas de producción y comercialización, al desenvolvimiento de la economía y al desarrollo y evolución de las actividades de control.

Para una administración eficaz, práctica y flexible es conveniente que la ley estipule principios generales estableciendo al propio tiempo unos reglamentos suficientemente adaptables para hacer frente a los cambios que frecuentemente se registran. La ley misma estipula principios generales, pero los reglamentos contendrán disposiciones detalladas que regulan las diferentes categorías de productos que entran en la jurisdicción de cada serie de reglamentos.

Entre dos normas de diferente orden no puede haber más que dos tipos de relaciones: de dependencia jerárquica de una norma con respecto a la otra, o de interdependencia funcional.

GENERALIDADES

Hans Kelsen llama a la Constitución "Norma Fundamental", por que sirve de funcionamiento a la validez de todas las demás normas del sistema nacional.

Herrera Lasso la denomina Ley Primaria por que tiene primacia sobre todas las demás, que son leyes secundarias.

Cada norma de grado jerárquico superior tiene respecto de las normas inferiores, dos propiedades: la de regular su creación y la de establecer preceptos que deben ser respetados por las normas inferiores, bajo pena de invalidez.

En los preceptos de la norma superior se distinguen disposiciones impositivas, estructurales y doctrinales. Las impositivas previenen conductas otorgando derechos e imponiendo obligaciones, son mandatos, son ordenes. Son estructurales las disposiciones que determinan la base jurídica de un orden creador de normas. Cuando son órganos de autoridad las disposiciones estructurales reciben el nombre de orgánicas.

GENERALIDADES

Jerarquía significa orden o grados de diversas personas o cosas; la jerarquía del Derecho será la diversidad de normas jurídicas que de acuerdo a su importancia pertenecen al mismo o a diverso rango.

La jerarquía del orden jurídico es la siguiente:

1. Constitución.
2. Tratados Internacionales y Ley federal.
3. La Ley ordinaria.
4. Decretos.
5. Reglamentos.
6. Normas.

La Constitución es la norma jurídica fundamental, la norma suprema que regula la vida jurídica de un país; es la ley de leyes en la que se encuentra todo el orden normativo; no existe ningún precepto de mayor categoría. Comprende las reglas jurídicas que determinan los órganos supremos de poder del Estado, su modo de creación, sus relaciones recíprocas, su competencia y la posición de cada uno en relación al poder estatal.

GENERALIDADES

En sentido material Constitución implica la estructura de la organización política y en sentido formal, el documento que contiene las reglas relativas a dicha organización.

El tratado comercial es el acuerdo entre dos o más Estados para regular las relaciones entre los mismos. Solo surte efecto entre las partes signatarias, pero obliga a todo el país. El contenido de los tratados puede versar sobre cuestiones políticas, jurídicas, comerciales, culturales, bélicas, etc.; para nuestro caso el ejemplo claro: Tratado de Libre Comercio México, E.U. y Canadá.

La Ley Federal es una norma de conducta emitida por el Congreso de la Unión, es de carácter general, abstracta, obligatoria y sancionada por la fuerza. Son orgánicas o reglamentarias de los preceptos constitucionales y obligan a su cumplimiento en todo el territorio nacional, como ejemplo tenemos la Ley General de Salud.

La Ley ordinaria es aquella regla jurídica que no reglamenta o deriva de ningún artículo constitucional de manera directa pero no regula materias jurídicas de ésta, por ejemplo El Código Civil.

GENERALIDADES

El Decreto es un acto del poder ejecutivo referente al modo de aplicación de las leyes en relación con los fines de la administración pública, o disposición de algún órgano legislativo que no tiene el carácter de general atribuido a las leyes. Es también una resolución judicial que contiene una simple determinación de trámite.

El Reglamento es una disposición de carácter legislativo expedida por el poder ejecutivo que se aplica a todas las personas cuya situación cae en su campo. El objeto del reglamento es facilitar un mejor cumplimiento de la ley y no puede contradecir ni aumentar el campo de aplicación de ésta; como ejemplo tenemos el Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.

Las normas jurídicas individualizadas son aquellas que se refieren a situaciones jurídicas concretas o individuales. Para algunos autores no son realmente normas jurídicas, si no actos regidos naturalmente por una norma.

Desde el punto de vista legal, en México, la protección de los alimentos se encuentra distribuida en varias dependencias gubernamentales,

GENERALIDADES

ya que, todos los alimentos procesados y para consumo inmediato le corresponden a la Secretaría de Salud, los productos de origen vegetal y animal sin industrializar, así como algunos procesados de origen animal son facultad de la SAGAR, los pesqueros le competen a la Secretaría del Medio ambiente, Recursos Naturales y Pesca y todo lo referente a normalización de todos los productos alimenticios es atribución de SECOFI, sin embargo, esta división de competencias para la mayoría de los productos resultaría favorable para las acciones de control y protección de alimentos, si existieran realmente mecanismos sólidos, constantes y permanentes de coordinación intersecretarial.

Esta deficiente coordinación entre las dependencias gubernamentales conlleva al precario y escaso control de alimentos, especialmente para consumo interno, ya que por otro lado, no existe por ninguna institución una adecuada y permanente programación de vigilancia de productos, por lo que tampoco se efectúa un verdadero seguimiento, ni por producto, ni por empresa; por otro lado, cuando alguna unidad administrativa detecta en algún producto concentraciones tanto microbiológicas como fisico-químicas fuera de norma, aplica directamente las sanciones administrativas que se

GENERALIDADES

ameriten, pero no lo comunica a las otras dependencias, lo cual ocasiona el cumplimiento de anomalías en forma parcial.

Asimismo, esta Ley establece la distribución de competencias entre la Federación y las Entidades Federativas, en materia de salubridad general. Se prevé también la participación de los municipios, en los términos que se convengan con los respectivos gobiernos estatales, en este sentido se establecen los siguientes tipos de salubridad, tomando como base los ámbitos de competencia de las autoridades sanitarias.

SALUBRIDAD GENERAL EXCLUSIVA. Mediante la cual la Secretaría de Salud se reserva la emisión de normas técnicas y el ejercicio de funciones de regulación, control y fomento sanitario de los productos, por medio de los acuerdos de coordinación con los Estados.

SALUBRIDAD GENERAL CONCURRENTE. Es la concurrencia entre la Federación y las Entidades Federativas. Éstas últimas son las encargadas del ejercicio respecto a los establecimientos, los vehículos y las actividades relacionadas con el expendio o suministro de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas; el control y vigilancia de la salud ocupacional

(con excepción de los establecimientos materia de salubridad exclusiva); las acciones de saneamiento; la prestación de asesoría en materia de ingeniería sanitaria para obras públicas y privadas para cualquier uso; el ejercicio de control y la vigilancia sanitarios de las vías generales de comunicación.

SALUBRIDAD LOCAL. Los municipios, son el convenio de los Estados, cuando así fuere necesario y lo determinen las leyes, tendrán a su cargo los siguientes servicios públicos:

- Agua Potable y Alcantarillado
- Mercados y Centrales de Abasto
- Rastros (5)

La cobertura a cumplir es tan amplia que según la Legislación Sanitaria Mexicana, corresponde fundamentalmente a dos dependencias, cuando el comercio se realiza dentro de los límites del Estado a los servicios coordinados de Salud Pública correspondientes, y aquí en el D.F. al Departamento del Distrito Federal, cuando los productos rebasan límites estatales se considera de ámbito federal correspondiendo a la Dirección General de Control de Bienes y Servicios el control respectivo.

GENERALIDADES

Así por ejemplo, en el D.F. la ley General de Salud se asigna la responsabilidad de regular, ordenar o controlar el funcionamiento sanitario de establecimientos como:

- Mercados y Centros de Abasto,
- Rastros,
- Establecimientos dedicados a actividades comerciales y de servicio,
- Vendedores ambulantes.

En lo correspondiente a la elaboración y aplicación de normas, la Ley Orgánica de la Administración Pública establece que la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial es quien formula, aprueba, expide, revisa, difunde y comprueba el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas, previa concertación con los sectores público, social y privado, a través de los Comités Consultivos Nacionales de Normalización, que están integrados para tal fin; sin embargo, la emisión de las especificaciones fisico-químicas, microbiológicas y de identidad es responsabilidad de la Secretaría de Salud y éstas no siempre coinciden con las de otras partes o viceversa, motivo por el cual no existen normas de alimentos actualizadas, ni de todos los alimentos y tampoco se respetan las existentes.

ANTECEDENTES



2.1 ANTECEDENTES

Cada vez se hace más perceptible la desconexión que existe, entre el derecho y las relaciones sociales. Considerando el derecho en su doble aspecto de sistema normativo y de conjunto de conocimientos teóricos relativos a los fenómenos jurídicos. Se advierte en general, que sus preceptos están notoriamente retrasados respecto a las exigencias de la sociedad y que sus elaboraciones teóricas, que muy poco avanzan, continúan tejidas en torno de principios y supuestos, propios de otras épocas; todo esto hace a la legislación algo ineficiente e inactual y de los estudios jurídicos algo vacío y añejo.

Pudiéndose apreciar que mientras la sociedad mexicana tiene un curso extremadamente móvil, determinado por el crecimiento tecnológico e industrial, por el influjo de nuevas concepciones político-sociales y por modificaciones culturales; el derecho tiende a conservar formas que, en su mayor parte, se originan en los siglos XVIII y XIX o en el derecho de la antigua Roma, con lo que se manifiesta incapaz de adecuarse enteramente a las aspiraciones normativas de la sociedad en su conjunto.

Las leyes alimentarias se encuentran entre las primeras que ha conocido el hombre. Durante mucho tiempo los gobiernos velaron por la inocuidad y salubridad de los alimentos, estableciendo disposiciones jurídicas y aplicando en caso necesario, medidas punitivas. Con el paso de los años, a las formas burdas de fraude, como la adición de sustancias sin valor o la extracción de varios constituyentes, siguieron formas de adulteración más refinadas y difíciles de descubrir.

Uno de los testimonios jurídicos más antiguos que se conservan en la cultura escrita, proviene de los Sumerios, el Código de Hammurabi, donde se puede encontrar entre sus aspectos la preocupación para "garantizar la salud de los pueblos" por el establecimiento de una serie de reglas de éste.

En el denominado "libro de los muertos" se encuentran fórmulas mágicas e invocaciones a las divinidades, que debía pronunciar el difunto, para ayudarse en las pruebas, trabajos y viajes que debía realizar librándose así de los peligros que lo amenazaban. Osiris, soberano juez del más allá solicitaba al difunto la confesión negativa o enumeración de los 42 pecados que no había cometido, para que pudiera resucitar a una nueva vida, dentro de los que están:

(10) Salve, llama que sales: no arrebate comida.

(37) Salve, otorgador de conocimiento: no serví comida sucia.

(38) Salve, el del corazón activo: no ensucie el agua.

En materia de alimentos la ley mosaica contiene decretos semejantes en ciertos aspectos a las modernas leyes alimentarias. Algunos libros del antiguo testamento (Levítico 17:24; Deuteronomio 25:13;15 y otros) prohíben el consumo de carne de animales que no hayan muerto por sacrificio, se regulan los pesos y medidas de los alimentos y otros productos. La literatura China, Hindú, Griega y Romana hablan también de reglamentos alimentarios.

Las primeras leyes alimentarias estaban destinadas a proteger a los compradores contra el fraude, que era la preocupación jurídica predominante, la protección sanitaria era en muchos casos sinónimo de protección contra los transgresores. Estaban motivadas concretamente por una transacción fraudulenta; no había intención declarada de proteger la salud pública.

En la Edad Media algunas comunidades formaron gremios comerciales que ejercían una poderosa influencia sobre la regulación del comercio. Se trataba de grupos de comerciantes de determinadas especialidades que tenían por finalidad velar por la honradez e integridad de sus miembros y por la

calidad de sus productos. Los gremios comerciales reforzaron la posición de los carniceros, pescadores y panaderos honrados y durante los siglos XIII y XIV se promulgaron reglamentos para impedir la adulteración de los víveres. El pan fue uno de los alimentos para el que se estipularon detallados procedimientos de fabricación, como ejemplo la antigua ley anglosajona, sobre la materia es de citar la "Assize of Bread" promulgada en Inglaterra durante el reinado del Rey Juan (1202) y en virtud de la cual, los "horneros que hagan pan malo o de medidas cortas" eran multados fuertemente.

En Francia, el documento jurídico más interesante y completo de la Edad Media sobre esta materia es el "Livre des metiers", que en 1268 exponía en líneas generales un código de prácticas de los gremios comerciales de París donde se estipulan toda clase de disposiciones prácticas para proteger los intereses materiales y la salud de los consumidores garantizando la buena reputación de los gremios, los cuales eran semejantes a los gremios ingleses anteriores, se señalaba que panaderos, posaderos, cerveceros, carniceros, cocineros y vendedores de frutas y hortalizas estaban sujetos a reglamentos específicos de fabricación y comercio, todo lo que pudiera ser perjudicial para el público...todo lo que pudiera ser causa de engaño y

ANTECEDENTES

falsificación...especialmente para los ignorantes en la materia" debía prevenirse o suprimirse.

Una muestra de la organización política en las antiguas civilizaciones, es la Mexica, tal vez por ser de quién más testimonios se conservan; su derecho estaba destinado " a la satisfacción de los intereses colectivos inmediatos" y descansaba en la realidad cambiante.

Al mismo tiempo de la llegada de los españoles podían distinguirse varias clase o niveles sociales diferentes.

Los tribunales se dividían en razón de su competencia, cuantía, territorio y el lugar que la persona ocupaba dentro del funcionamiento estatal. En el "Tlanquistli" o "tianguis" existía ya, la figura del inspector, los "Tlacatecutli" u "hombre justo" cuya función consistía en dirimir los posibles desacuerdos que se generaban en el mercado, también existía una incipiente forma al derecho de ser oído por una instancia superior, los "Tlalarnines" u "hombre sabio" que colocados en los cuatro puntos cardinales, oían y desahogaban los dictámenes del "Tlacatecutlis".(13)

ANTECEDENTES

Formalmente la legislación sanitaria mexicana se inicia con la sexta ley constitucional de 1836, a partir de la cual se instala el Primer Consejo de Salubridad, sencillo y breve, con una concisión que no excluye la claridad, el reglamento adoptado por el Consejo de Salubridad de la República Mexicana, refleja el conocimiento y el valor científico de unos técnicos de calidad superior, que se adelantaron a su época, de tal manera que lo que entonces escribieron tiene un valor de presente.

A través de la expedición de los sucesivos códigos sanitarios, el primero de ellos publicado en 1891 y el último el 13 de marzo de 1973. Se organizan las tareas de salubridad en el país. En diciembre de 1983 el Congreso de la Unión aprobó la Ley General de Salud, emitida el 7 de febrero de 1984 y en vigor a partir del 1º de julio de ese año. Se trata de un instrumento jurídico ágil que sirve como marco de referencia legal a todas las decisiones que se lleven a cabo en el campo de la salud.

CAPITULO III

FORMACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SALUD.



3. FORMACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SALUD.

3.1 Aspectos históricos.

Con el establecimiento de los conquistadores en México se instituyó una Junta a la que se le designó Protomedicato; la cual tenía como objetivo velar por el buen ejercicio y enseñanza de la medicina y profesiones afines, así como vigilar todo lo que esté en conexión con la higiene y salubridad públicas. Tenía carácter de tribunal y entre sus atribuciones estaban: examinar a los que querían ejercer la medicina, la farmacia, la obstetricia; expedía licencias a los que eran aprobados, imponía castigos a todos aquellos que sin tener licencia curaban o vendían medicamentos. Cuidaban de la buena condición de los alimentos y bebidas, del buen estado de las calles, de las plazas, los edificios, panteones, camposantos y demás puntos de policía médica e higiene pública, poniéndose de acuerdo con el ayuntamiento. (1)

En el año de 1831, se promulga la ley de Concesión del Tribunal del Protomedicato; surgiendo entonces la Facultad Médica del D.F., teniendo la obligación de elaborar un código sanitario.

FORMACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SALUD.

En 1833 comienza a funcionar el Consejo Superior de Salubridad, teniendo como finalidad el continuar las tradiciones sanitarias de México. Se expide el Primer Código Sanitario.

Entre las disposiciones más importantes del Consejo Superior de Salubridad del Departamento de México, redactó un proyecto de reglamentación que prevenía la adulteración de alimentos y fármacos.

El 28 de febrero de 1883 se presentaron las bases para el Proyecto de Organización de los Servicios de Higiene Pública; que sirvió de prólogo del primer Código Sanitario Federal promulgado en 1891.

Así el 3 de marzo de 1891, el M.V. Don José Luis L. Gómez, miembro del Consejo de Salubridad, presenta el "Proyecto de adiciones aclaratorias a los artículos del Código Penal referentes a adulteraciones de sustancias alimenticias".

Se establece una diferencia entre adulteración y falsificación de alimentos y bebidas, en que consiste la imitación y descomposición pútrida. En aspectos técnicos se subordina el consumo de carne procedente de animales

FORMACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SALUD.

enfermos al criterio de la autoridad, excepto cuando se trate de tuberculosis u otra enfermedad infecciosa, en cuyo caso no se puede comer ninguna parte del animal.

Después de habersele hecho reformas, por decreto, se promulga el nuevo Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos el 10 de septiembre de 1904.

Las primeras disposiciones reglamentarias sanitarias para las sustancias que se adicionan a los alimentos con el fin de colorearlos y conservarlos, se encuentran citados en el "Reglamento para la venta de comestibles y bebidas en el D.F.", publicado en el Diario Oficial el 16 de noviembre de 1912, en el se permiten colorantes sintéticos y naturales para confites y licores. Este reglamento fue derogado por el "Reglamento para el registro de Comestibles, Bebidas y Similares" publicado el 15 de marzo de 1914, en donde se establecen las sustancias agregadas a los comestibles, bebidas y similares para su conservación o para darle color, sabor o aroma y figuran listas de colorantes y saboreadores permitidos.

FORMACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SALUD.

Éste reglamento también fue derogado por el "Reglamento de aditivos para alimentos", publicado el 15 de febrero de 1958, éste ya fue un reglamento específico para dichas sustancias, en el se previene que solo se permitirá el empleo de aditivos en los alimentos y bebidas, cuando se considere estrictamente necesario para la buena elaboración, presentación o conservación de los mismos y nunca para enmascarar defectos de calidad. Presenta una clasificación de aditivos de acuerdo a sus funciones, listas de colorantes naturales y artificiales, antioxidantes, conservadores y otros aditivos, además prohíbe el empleo de ciertos aditivos en alimentos y bebidas por representar un riesgo a la salud. Este reglamento fue derogado por el "Reglamento de la Ley General de Salud para el Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios", publicado en 1988.

México presenta una diversidad de problemas de salud por la variedad de condiciones económicas, sociales, ecológicas, culturales e incluso étnicas, de esta manera coexisten una variedad de enfermedades infecto-contagiosas, entre otras las transmitidas por los alimentos. A todo esto, se enfrenta el país a una insuficiente infraestructura de servicios de salud, sobre todo en los dirigidos al control sanitario, al saneamiento del medio y los asistenciales, cuyos servicios se encontraban por debajo de las demandas de la población de

FORMACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SALUD.

escasos recursos. Por todo lo anterior surge en la década de los ochentas la necesidad de conformar un sistema nacional de salud (S.N.S.), fundado básicamente por los siguientes motivos:

- Reforzar la capacidad operativa de los servicios de control sanitario de alimentos y de salud en general en los Estados.
- Unificar la planeación de los servicios de control sanitario y de salud con la planeación de la nación.

Esta etapa se caracteriza por el propósito de establecer y consolidar el Sistema Nacional de Salud, apoyado en una descentralización y sectorización conducida por la Secretaría de Salud.

En el Programa Nacional de Salud el desarrollo sanitario destaca como uno de los procesos más importantes para mejorar la calidad integral de los bienes, productos servicios y alcanzar más altos niveles de salud, a fin de elevar las condiciones de salubridad del país y la salud de sus habitantes. (18)

Por este medio y a fin de dar impulso a la efectividad de la garantía social, se sistematizan las bases legales del Sistema Nacional de Salud, se clarifica la distribución y competencia entre dependencias federales que inciden en el ámbito de la salud y se moderniza la legislación sanitaria.

FORMACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SALUD.

3.2 FORMACIÓN DE LA SECRETARIA DE SALUD.

Durante mucho tiempo las responsabilidades en materia de asistencia social estaban en manos de las organizaciones eclesiásticas, las instituciones de beneficencia privada y los particulares. Con la desamortización de los bienes del clero las instituciones de beneficencia quedaron bajo el control del Gobierno Federal.

Después de su creación en 1846, el Consejo Superior de Salubridad, fue transformado en 1872 y posteriormente se crearon Juntas de Salubridad en cada uno de los Estados y Juntas de Sanidad en los puertos.

El artículo 73 de la Constitución Política de Querétaro, de 1917, confía los poderes nacionales de salubridad general de la República y previene la creación de dos dependencias básicas de salud: El Departamento de Salubridad (Hoy Secretaria de Salud) y el Consejo de Salubridad General.

En 1934 entra en vigor la ley de Coordinación y Cooperación de Servicios de Salubridad, que previno la celebración de convenios entre el

FORMACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SALUD.

Departamento de Salubridad Pública y los Gobiernos de los Estados para que se crearan los Servicios Coordinados de Salud Pública.

En 1943 se fusiona la Secretaría de Asistencia, creada en 1937, con el Departamento de Salubridad y Asistencia, ahora Secretaría de Salud.

La Ley de Secretarías y Departamentos de 1947 otorga a la Secretaría de Salubridad y Asistencia facultades para organizar, administrar, dirigir y controlar la prestación de servicios de salud, la asistencia y la beneficencia pública.

“La Secretaría de Salud será identificada con las siglas S.S.A., que por decreto publicado en el Diario Oficial de la Federación de 1945, el Ejecutivo Federal ordenó utilizar para designar a la entonces Secretaría de Salubridad y Asistencia. Así mismo, se continuará usando el logotipo que venía identificando a la anterior Secretaría. (7)

En noviembre de 1983 el C. Presidente de la República envió al H. Congreso de la Unión la iniciativa de la Ley General de Salud. El 7 de febrero de 1984 se publicó en el Diario Oficial ese ordenamiento, que define la

FORMACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SALUD.

naturaleza y composición del Sistema Nacional de Salud, así como, las facultades que se atribuyen a la Secretaría en su carácter de coordinadora de dicho sistema. (8)

3.3 COMPETENCIA Y FUNCIONES DE LA S.S.

La promulgación de las Leyes Estatales de Salud surgen como una necesidad para la descentralización de la regulación sanitaria por conducto de la Secretaría de Salud en los Estados, cuyos estatutos se sujetan a lo establecido en la Ley General de Salud en lo referente a materia de salubridad local.

Las autoridades sanitarias en México son:

1. El Presidente de la República,
2. El Consejo de Salubridad General: es un órgano que depende directamente del Presidente de la República y está integrado por un presidente, que es el Secretario de Salud, y un grupo de profesionales especializados en las ramas sanitarias,
3. El Secretario de Salud es el encargado de dirigir la Secretaría de Salud, propone los reglamentos, decretos, acuerdos y ordenes sobre la competencia de la Secretaría de Salud,
4. Los gobiernos de las entidades federativas incluyendo al Departamento del Distrito Federal.

FORMACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SALUD.

La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos le otorga al Presidente de la República la facultad de promulgar y ejecutar, a través de la Secretaría de Salud, la aplicación de la Ley General de Salud, Reglamentos que de ella emanen y normas técnicas, que son de aplicación en toda la República.

A la Secretaría de Salud le corresponde según el artículo 39 fracción XII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, publicado en el Diario Oficial el 29 de diciembre de 1976 y que a la fecha se encuentra vigente, realizar el control higiénico e inspección sobre preparación, posesión, uso, suministro, importación, exportación y circulación de comestibles y bebidas.

Así mismo, la ley general de salud establece que la S.S.A. emitirá las especificaciones de identidad y sanitarias de los productos alimenticios, las que deberán integrarse a las normas oficiales mexicanas y que también emitirá las normas técnicas a que deberá sujetarse el proceso de los productos. (artículos 195 y 196).

El 29 de mayo de 1989 se publica en el Diario Oficial de la Federación el Reglamento Interior de la Secretaría de Salud. (12)

FORMACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SALUD.

La Secretaría de Salud basa su legislación en :

- Ley General de Salud,
- Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos,
- Reglamento de Publicidad para alimentos, bebidas y medicamentos,
- Reglamento para Hospitales, Maternidades y centros Materno-infantiles en el Distrito Federal, Territorios y Zonas Federales,
- Reglamento Federal de Desinfección y Desinfestación,
- Reglamento de Mercados,
- Reglamento para el Registro de Comestibles, Bebidas y Similares,
- Reglamento de Aceites y Grasas comestibles,
- Reglamento Sanitario de Bebidas alcohólicas,
- Reglamento para los establecimientos Industriales y comerciales insalubres o peligrosos,
- Ley sobre elaboración y venta de café tostado,
- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.

(22)

Así también en su reglamento interior se establece que la Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios tiene competencia para:

FORMACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SALUD.

Ejercer las facultades de control y vigilancia sanitarios a que deberán sujetarse las actividades, productos, establecimientos, equipos y servicios vinculados con el proceso, importación, exportación de los alimentos, bebidas no alcohólicas, así como las materias primas y aditivos que intervengan en su elaboración y sustancias y elementos que puedan afectar el proceso y verificar que las especificaciones respecto a la naturaleza, fórmula de composición, calidad sanitaria, denominación distintiva o marca, denominación genérica o específica, etiquetas, contraetiquetas y marbetes de los productos de su competencia cumplan con las disposiciones de la Ley General de Salud y sus reglamentos. (19)

CAPITULO IV

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.



SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

4. SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

La aplicación y vigilancia tanto de la Ley General de Salud como de las Leyes Estatales de Salud, Reglamentos y Normas Técnicas corresponde al Ejecutivo Federal, a los gobiernos de los Estados y autoridades municipales, incluyendo al Departamento del Distrito Federal, a través de la Secretaría de Salud y por conducto de la Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios a nivel federal y de los Servicios Coordinados de Salud Pública a nivel estatal

4.1 DIRECCIÓN GENERAL DE CONTROL SANITARIO DE BIENES Y SERVICIOS.

A las atribuciones de la Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios, se hace referencia en el Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, en su capítulo VI artículo 11, y son las siguientes:

1. Expedir las normas técnicas y determinar las especificaciones sanitarias del proceso, importación, exportación de alimentos y bebidas no

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

alcohólicas, alcohólicas y similares, productos de belleza y aseo, tabaco, materias primas y aditivos que intervengan en la elaboración de los mismos, sustancias y elementos que puedan afectar su proceso, así como de establecimientos, instalaciones, servicios y equipos vinculados a las actividades mencionadas, con sujeción a lo dispuesto en la fracción I del artículo 22 de este reglamento;

2. Ejercer las facultades de control y vigilancia sanitarios o que deben sujetarse las actividades, productos, establecimientos, equipos y servicios vinculados por el proceso, importación y exportación de los alimentos, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, productos de perfumería, belleza y aseo, tabaco, así como las materias primas y aditivos que intervengan en su elaboración y sustancias y elementos que puedan afectar su proceso;
3. Ejercer las facultades de control y vigilancia sanitaria en los casos no atribuidos expresamente a otras unidades administrativas, así como expedir, revalidar o revocar las autorizaciones que se requieran en el ámbito de su competencia, sujetándose a las normas y lineamientos

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

- técnicos que previamente emita o establezca la Dirección General de Salud Ambiental, Ocupacional y Saneamiento Básico.
4. Imponer sanciones y aplicar medidas de seguridad, en la esfera de su competencia, con sujeción al procedimiento que establece el capítulo III del título 18 de la Ley General de Salud, así como remitir a las autoridades fiscales correspondientes, en su caso, las sanciones económicas que imponga para que se hagan efectivas a través del procedimiento administrativo de ejecución;
 5. Coordinar su actividad con las demás unidades administrativas competentes en materia de control, regulación y fomento sanitario, así como promover el establecimiento de mecanismos de coordinación intersectorial en la misma materia, con las excepciones que establece este reglamento, así como emitir las normas conjuntas con otras dependencias, en los términos de este reglamento y de las disposiciones legales aplicables en la materia de su competencia;
 6. Establecer los criterios conforme a los cuales podrá atribuirse a los alimentos y bebidas no alcohólicas propiedades nutritivas;

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

7. Verificar que las especificaciones respecto a la naturaleza, fórmula de composición, calidad sanitaria, denominación distintiva o marca, denominación genérica o específica, etiquetas, contraetiquetas, marbetes, de los productos de su competencia cumplan con las disposiciones de la Ley General de Salud y sus reglamentos;
8. Normar, evaluar y vigilar que la publicidad sujeta a control sanitario, con excepción de la publicidad dirigida a profesionales de la salud, se efectúe con apego a las disposiciones legales y reglamentarias respectivas, así como expedir las autorizaciones correspondientes en la materia, previa opinión de la Dirección General de Insumos para la Salud en lo relativo a la publicidad masiva de insumos para la salud;
9. Promover, elaborar y evaluar programas de orientación al público para facilitar el cumplimiento de la legislación sanitaria. (21)

Ante esta Dirección las gestiones empresariales que proceden son:

1. Conocer las normas técnicas para ejercer el control sanitario a que deberá sujetarse el proceso, importación y exportación de los alimentos,

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

bebidas, leche y sus derivados, pulques a granel, productos de perfumería, belleza y aseo, tabaco, plaguicidas, fertilizantes y sustancias tóxicas que constituyen un riesgo para la salud, así como las materias primas que intervengan en su elaboración, en coordinación con las demás unidades administrativas;

2. Solicitar la revalidación de autorizaciones sobre la materia;
3. Solicitar los criterios conforme a los cuales podrá atribuirse a los alimentos y bebidas no alcohólicas propiedades nutritivas o terapéuticas;

Solicitar la clasificación y las características de plaguicidas, fertilizantes y sustancias tóxicas;

4. Solicitar los requisitos técnicos de las vías generales de comunicación, incluyendo los servicios auxiliares, obras, construcciones, demás dependencias y accesorios de los mismas y de las embarcaciones, ferrocarriles, aeronaves y vehículos terrestres destinados al transporte de carga y pasajeros;

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

5. Solicitar las normas técnicas de seguridad radiológica a que deberán sujetarse a construcción o en funcionamiento de las existentes, donde se usen fuentes de radiación para fines industriales, en coordinación con las Direcciones Generales de Investigación y Desarrollo Tecnológico y de Regulación de los Servicios de Salud;

6. Presentar a comprobación las especificaciones respecto a la naturaleza, fórmula, composición, calidad, denominación genérica, etiquetas, contraetiquetas y marbetes de los productos de su competencia, a efecto de que cumplan con las disposiciones de la Ley General de Salud y sus reglamentos. (16)

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

4.2 VERIFICACIÓN.

La vigilancia sanitaria es piedra angular del control sanitario, a través de estas acciones se constatará al cumplimiento de las disposiciones legales. Considerando como Control Sanitario al conjunto de acciones de orientación, educación, muestreo, verificación, aplicación de medidas de seguridad y sanciones ejercidas por la Secretaría de Salud, con la participación de los productores, comercializadores y consumidores.

La inspección de los alimentos suele considerarse como una actividad reguladora, donde un buen sistema de control puede aportar en gran medida al desarrollo de la economía nacional.

Desde el punto de vista jurídico la Inspección se define como: "El medio de prueba que consiste en el examen directo por la autoridad competente de la cosa mueble o inmueble, o persona, sobre la que recae, para formar su convicción sobre su estado, situación o circunstancias que tengan relación con el proceso, en el momento en que lo realiza, que puede ser complementado con la asistencia de peritos que dictaminan en el terreno

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

sobre alguna circunstancia del objeto inspeccionado, con el concurso de testigos, que previo interrogatorio de la autoridad, aclaren cualquier punto dudoso y hasta con la exhibición de documentos, cuyo contenido pueda confrontarse con la realidad que el juzgador debe apreciar” (6)

Considerando el punto de vista técnico de inspección como: El proceso de comparar las características de un establecimiento, de un proceso o de un producto, de acuerdo con las normas establecidas. En nuestro país se carece de un sistema normativo que permitiría una inspección adecuada, ya que los criterios de concesión varían considerablemente de inspector a inspector, de giro a giro y de la capacidad económica de la localidad.

- El inspector ocupa una posición clave en el servicio de inspección de los alimentos,
- Es el “ojo” y el “oído” de su organismo y, en caso de infracción, debe saber reconocer, reunir y transmitir los datos demostrativos,
- El inspector reúne muestras por sistema o para análisis especial,

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

- Ha de tener competencia para descubrir por la vista, el olfato y quizá el gusto, numerosas formas de descomposición o de defecto importante en los alimentos,
- Debe poseer una preparación que le permita inspeccionar diversos tipos de establecimientos alimentarios para determinar si cumple con los requisitos de saneamiento e higiene,
- Colabora con otros oficiales de alimentos a nivel local,
- Instruye a los envasadores y comerciantes de alimentos en prácticas de higiene y en las prácticas correctas de fabricación,
- Estimula en el cumplimiento voluntario de los reglamentos,
- Estudia las quejas de los consumidores acerca del estado de los alimentos y cualesquiera otros informes sobre posibles transgresiones a la Ley General de Salud,
- Participa con frecuencia en las actividades de educación del consumidor.

Desafortunadamente, el panorama de inspección sanitaria en general en el país, no es óptimo.

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

Los datos presentados a continuación, que nos confirman lo anterior, fueron tomados de un estudio realizado por la Oficialía Mayor de la entonces S.S.A., en 1988, al intentar actualizar los números, desgraciadamente, variaron muy poco; pero nos dan una idea importante en la descripción de la red de inspección. (18) (ver cuadros 1 y 2)

En los Servicios de Salud Pública en el D.F. la red consta en 290 inspectores, en este caso es imposible definir su ámbito de aplicación ya que abarcan prácticamente todos los giros, excepto de los procesadores de alimentos.

Es importante señalar los tipos de visitas de inspección a realizar, pues dependiendo de ésta, será la recolección de información y limitantes, para realizar el dictamen correspondiente, teniendo los siguientes tipos de inspección:

1. Inspección General,
2. Reinspección,
3. Por solicitud,
4. Por muestreo,

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

5. Por aseguramiento,
6. Por devolución,
7. Por clausura (temporal o definitiva).

Para hacer cumplir la "rigidez jurídica" la visita de inspección tendrá que cumplir con la secuencia reglamentaria, como se muestra:

1. Identificación
2. Motivación
3. Nombramiento de testigos
4. Recorrido
5. Solicitud de información
6. Levantamiento del acta
7. Declaración del interesado
8. Firma.

Con el propósito de complementar lo anterior se muestra la relación de industrias y comercios por Estado, así como el número de inspectores y la relación de establecimientos que le corresponden a cada inspector. (ver cuadro 3)

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

Es importante mencionar los esfuerzos que se están realizando para soslayar tan crítica situación, un ejemplo de esto es el establecimiento de un Diplomado en verificación sanitaria, en coordinación con la Facultad de Química de la U.N.A.M. y la Secretaría de Desarrollo Social; a fin de tener personal profesional, con formación sólida; se ha desarrollado un manual de buenas prácticas de higiene y sanidad, en el que se tuvo nutrida participación de diversas industrias. El documento es de carácter general, pretende ser una guía para conseguir mejor calidad de los productos. (17)

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

INSPECTORES SANITARIOS SEGÚN SU ESCOLARIDAD.

ESCOLARIDAD	NUMERO	%
PRIMARIA	419	34.5
SECUNDARIA	502	41.4
PREPARATORIA	202	16.6
LICENCIATURA	91	7.5
TOTAL	1214	100

Cuadro No. 1

INSPECTORES SANITARIOS SEGÚN SU EDAD

GRUPO DE EDAD	NUMERO	%
18-20 años	28	2.3
21-30 años	329	27.1
31-40 años	300	24.7
41-50 años	220	18.1
51-60 años	197	16.2
61-70 años	106	0.8
71-80 años	34	2.8
TOTAL	1214	100

Cuadro No. 2

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

RELACIÓN INSPECTORES/COMERCIOS POR ESTADO.

ENTIDAD	INDUSTRIAS	COMERCIOS	TOTALES	INSPECTORES	TOT/INSP.
AGS.	539	8637	9176	14	655
B. C. Norte	725	14657	15382	41	371
B.C..Sur	178	4078	4256	18	236
CAMPECHE	453	6524	6977	24	290
COAHUILA	1042	20592	21634	48	450
COLIMA	364	5195	5559	10	555
CHIAPAS	1365	26355	27720	52	533
CHIHUAHUA	1425	22419	23844	57	418
D.F.	6818	143004	149822	320	468
DURANGO	699	11733	12432	21	592
GUANAJUATO	1981	39775	41756	47	888
GUERRERO	1460	24406	25866	64	404
HIDALGO	1076	14988	16064	44	365
JALISCO	3570	62052	65622	66	994
MÉXICO	5262	89508	94770	182	520
MICHOACÁN	2172	37381	39553	45	879
MORELOS	864	16253	17117	41	417
NAYARIT	680	8469	9149	11	831
NUEVO LEÓN	1479	35250	36729	55	668
OAXACA	2789	28035	30824	35	881
PUEBLA	3828	42078	45906	54	850
QUERÉTARO	481	10086	10567	24	440
QUINTANA ROO	239	6540	6779	12	565
S. L. POTOSÍ	1298	19278	20576	23	895
SINALOA	1039	19295	20334	56	363
SONORA	848	17402	18250	46	397
TABASCO	584	11507	12091	35	345
TAMAULIPAS	1484	24684	26168	125	209
TLAXCALA	779	9177	9956	12	830
VERACRUZ	4034	56284	60318	152	397
YUCATÁN	1753	17633	19386	65	298
ZACATECAS	610	11199	11809	37	319

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

4.3 LABORATORIOS NACIONALES.

La Secretaría de Salud instituyó la Red Nacional de Laboratorios de Salud Pública para efectuar análisis químicos y microbiológicos con propósitos regulatorios en salud pública, como consecuencia de una propuesta de organización del Dr. René O. Cravioto, entonces Director de Control de Alimentos y Bebidas, en 1954, previendo la participación de organismos públicos, dependencias oficiales y las instituciones de educación que posean infraestructura susceptible de emplearse en las funciones de regulación y control sanitario, y organismos privados tanto nacionales como internacionales. Pero no es sino hasta 1981 cuando se hace de nuevo el intento de implementar una organización regionalizada con 11 laboratorios de Salud Pública.

Esta red creció de 1985 a 1990 hasta 15 laboratorios de 2º Nivel Estatal, que funcionan de acuerdo con los programas de descentralización de los servicios de salud.

El Sistema Nacional de Laboratorios contempla los siguientes laboratorios:

- México, D.F. (Nacional de Referencia), y los estatales:
- Hermosillo, Son.;
- Chihuahua, Chih.;

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

- Monterrey, Nvo. León;
- Zacatecas, Zac.;
- Aguascalientes, Ags.;
- Colima, Col.;
- Guadalajara, Jal.;
- León, Gto.;
- Morelia, Mich.;
- Toluca, Edo. de Méx.;
- Puebla, Pue.;
- Acapulco, Gro.;
- Villahermosa, Tab.;
- Mérida, Yuc.;
- Chetumal, Q. Roo.

Estos laboratorios están equipados en diferente proporción para efectuar análisis microbiológicos y físico-químicos de alimentos, bebidas, aguas, sustancias tóxicas, biotoxinas y contaminantes químicos.

Los 15 laboratorios Estatales de Salud Pública que constituyen la actual "Red" tiene actividades similares que se agrupan en los siguientes subprogramas:

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

a) Enfermedades infecciosas y parasitarias; b) Enfermedades no infecciosas; c) Regulación, Control y Fomento Sanitario y en una actividad reducida a Capacitación y Enseñanza.

Los dos primeros subprogramas constituyen la mayor demanda de servicios, estos cubren el 80-95% de la carga anual que tiene cada laboratorio. En lo referente a las actividades regulatorias, fomento y control sanitario, la demanda suele ser de 5 hasta 20%; actualmente 3 laboratorios tienen establecida la unidad de capacitación y enseñanza ofreciendo cursos cortos a otras instituciones y a la iniciativa privada (México, D.F.; León, Gto. y Acapulco Gro.)

La "Red" se encuentra distribuida en tres niveles:

3° nivel: Laboratorio de Salud Pública, que debe funcionar como Nacional de Referencia, pero no ejercer esta acción normativa.

2° nivel:

Subnivel A: Laboratorios Estatales de: Hermosillo, Son.; León, Gto.; Acapulco, Gro.; Villahermosa, Tab.

Subnivel B: Laboratorios Estatales de: Chihuahua, Chih.; Aguascalientes, Ags.; Colima, Col.; Guadalajara, Jal. y Toluca, Edo. de Méx.

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

Subnivel C: Laboratorios Estatales de: Zacatecas, Zac.; Morelia, Mich.; Puebla, Pue.; Mérida, Yuc. y Chetumal, Q.R.

1º nivel: Laboratorios jurisdiccionales, cuya influencia en el control de alimentos y el agua es nula e incipiente.

Esta clasificación se basa en las inversiones utilizadas en la construcción de laboratorios, la demanda de servicios que se ha necesitado resolver o porque los laboratorios se construyeron dentro del programa de 1980.

Las actividades que realiza cada laboratorio, sin importar el nivel que ocupen o lo pequeños que sean, presentan un desarrollo importante de la tecnología, especialmente en el aspecto microbiológico, que permite verificar la calidad sanitaria del agua y de los alimentos, así como la detección de microorganismos patógenos.

La ausencia notable de estos laboratorios en estados como: Baja California Norte y Sur, Sinaloa, Durango y Tamaulipas, en la zona fronteriza, y en el sur: Chiapas, Oaxaca y Campeche, refleja el interés que cada entidad ha tenido establecer los servicios, de acuerdo con los recursos económicos que se han podido invertir.

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

Algunos otros estados se encuentran apoyados por estar localizados cerca de laboratorios con recursos para apoyar la demanda de servicios cuando se requieran. (Ver cuadro 4)

Es de esperarse que las entidades mencionadas construyan sus propios laboratorios, ya que existe una gran inquietud por realizarlo.

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

REGIONALIZACIÓN DE LOS L.N.S.P

SEDE REGIONAL	COBERTURA
Tijuana, B.C.N.	Baja California Norte
Cd. Obregón, Sonora	Sonora, Sinaloa, B.C.S.
Chihuahua, Chihuahua	Chihuahua, Durango
Monterrey, N.L.	Nuevo León, Coahuila
Cd. Madero, Tamps.	Tamaulipas
Guadalajara, Jal.	Jalisco, Nayarit, Colima, Aguascalientes, Zacatecas
León, Gto.	Guanajuato, Michoacán, Sn. Luis Potosi
México, D.F.	D.F., Morelos, Hidalgo, Querétaro, Edo. México
Veracruz, Ver.	Veracruz, Puebla, Tlaxcala.
Acapulco, Gro.	Guerrero
Tuxtla Gutiérrez, Chis.	Chiapas, Oaxaca, Tabasco.
Mérida, Yuc.	Yucatán, Campeche, Quintana Roo.

Fuente: L.N.S.P

Cuadro No. 4

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

4.3.1 RECURSOS HUMANOS

Dentro de los recursos humanos con que cuenta la Red Nacional de Laboratorios para atender la demanda de servicios cuenta con 114 profesionistas, 64 técnicos de laboratorio, 26 auxiliares de laboratorio y 10 auxiliares de intendencia.

La distribución de estos recursos permite observar la reducida cantidad de personal con que cuentan algunos laboratorios la que no corresponde a la carga de trabajo, como ejemplo tenemos que el D.F. cuenta con 8 profesionistas para el control microbiológico y 15 para el control físico-químico, para recibir aproximadamente 50 mil muestras al año; o bien el recurso con que cuenta el laboratorio de Toluca, Edo. de Méx., es muy bajo considerando que debe atender la carga de trabajo de su Estado, así como dar apoyo a Tlaxcala, Morelos, Hidalgo y Querétaro. (Ver cuadro no. 5)

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

DISTRIBUCIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS EN LOS LABORATORIOS NACIONALES.

No	LABORATORIO	Profesionistas		Técnico de Laboratorio		Auxiliar de Laboratorio		Auxiliar de intendencia	
		M	F.Q.	M	F.Q.	M	F.Q.	M	F.Q.
1	D.F.	8	15	9	5	3	6	0	1
2	ACAPULCO	8	10	2	3	1	4	0	0
3	AGUASCALIENTES	3	3	4	0	1	0	0	0
4	COLIMA	2	1	0	0	1	0	1	0
5	CHETUMAL	2	0	2	0	0	0	0	0
6	CHIHUAHUA	4	7	1	2	0	0	1	1
7	HERMOSILLO	2	2	7	7	0	0	1	1
8	LEÓN	9	14	5	7	4	5	0	0
9	MÉRIDA	2	1	1	0	0	0	0	0
10	MONTERREY	2	5	1	1	0	0	0	0
11	MORELIA	1	1	1	0	0	0	0	0
12	PUEBLA	2	1	0	1	0	0	0	0
13	TOLUCA	1	2	1	1	1	0	1	1
14	VILLAHERMOSA	2	4	1	2	0	0	1	1
	TOTAL	48	66	35	29	11	15	5	5

Fuente: L.N.S.P.

Cuadro No. 5

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

4.3.2 DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA DE TRABAJO

A fin de conocer su carga de trabajo, se enviaron cuestionarios a 14 laboratorios y las respuestas de éstos indican que en 1990 la demanda por servicios de laboratorio fue de 43,751 muestras de alimentos y agua, en las que se efectuaron 175,761 exámenes de laboratorio para informar su calidad, así como de la presencia de contaminantes biológicos o químicos, lo cual ha permitido dictaminar la aceptación o rechazo de los productos que se sometieron a verificación.

El Control Sanitario de Bienes y Servicios está constituido por una serie de actividades que requieren de apoyo del Laboratorio de Salud Pública para dictaminar su aceptación o rechazo.

Todos los laboratorios efectúan el control del agua y hielo, un gran número verifican la calidad de la leche, derivados cárnicos, bebidas no alcohólicas, productos enlatados y el estudio de intoxicaciones alimentarias; con actividades reducidas en el control de aditivos y conservadores, productos de perfumería, quejas del consumidor, tabaco y agua de mar.

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

La demanda de servicios de clasifica en orden de microbiológico y fisico-químico.

El control de sustancias tóxicas y toxinas residuales en los alimentos y el agua es una actividad que en el país se desarrolla en forma aislada, no existiendo programas establecidos que permitan conocer el grado de contaminación que guardan los alimentos.

A continuación se muestran los laboratorios de Salud Pública que tienen los recursos para efectuar dichos análisis. (3) (Ver cuadros 6, 7, 8)

En relación a las zonas turísticas del país, los propios generadores de servicios como restaurantes y hoteles, son quienes controlan desde el punto de vista organoléptico los productos que utilizan, interviniendo en muy pocas ocasiones las autoridades locales.

Probablemente, por la insuficiente infraestructura de laboratorios bromatológicos, tanto oficiales como particulares.

Esta situación se agrava más cuando se sospecha la existencia de un brote por intoxicación alimentaria, ya que invariablemente se tienen que remitir las muestras al Laboratorio Central de la Secretaría de Salud en la Cd. de México, lo

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

que conlleva a pérdidas económicas de tiempo y posiblemente al incremento del número de enfermos.

Por otra parte, destaca por los daños que ocasiona a la salud de la población, el alto consumo que se observa en el medio urbano de los denominados "alimentos callejeros", los cuales aunque sean competencia de los servicios locales de salud, no cuentan con los suficientes recursos humanos para poder controlar su anárquico crecimiento.

Al respecto hay que hacer notar, el subregistro que existe a nivel de todas las unidades de salud, sobre la presentación y seguimiento de enfermedades transmitidas por alimentos.

Finalmente, se puede concluir que dado que el control sanitario de alimentos en México es insuficiente y deficiente repercute desfavorablemente esta situación, tanto a nivel económico, como turístico y en la salud de la población (19).

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

LABORATORIOS CON CAPACIDAD INSTALADA PARA RESOLVER LA DEMANDA DE CONTROL MICROBIOLÓGICO.

DEMANDA DE SERVICIOS	No. DE LABORATORIOS	PORCENTAJE %
AGUA Y HIELO	14	100
LECHE Y SUS DERIVADOS	13	93
CARNE Y DERIVADOS	11	78
PRODUCTOS DE LA PESCA	8	57
HUEVO Y DERIVADOS	2	14
ACEITES Y GRASAS	1	7
ADITIVOS Y CONSERVADORES	1	7
ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD	1	7
CACAO, CAFÉ, TE	3	21
BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	11	78
CEREALES Y DERIVADOS	7	58
EDULCORANTES NUTRITIVOS	4	28
PRODUCTOS ENLATADOS	7	50
CONDIMENTOS Y ADEREZOS	6	43
BEBIDAS ALCOHÓLICAS	6	43
PRODUCTOS DE PERFUMERÍA, BELLEZA Y ASEO	3	21
SAL DE COCINA Y MESA	2	14
ALIMENTOS PREPARADOS	4	28
ALIMENTOS PRECOCIDOS	2	14
UTENSILIOS Y SUPERFICIES	7	21
MATERIAS PRIMAS	1	7
AGUA DE MAR, RÍOS Y LAGOS	2	14
INTOXICACIONES POR ALIMENTOS	14	100

Fuente: L.N.S.P.

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

LABORATORIOS CON CAPACIDAD INSTALADA PARA RESOLVER LA DEMANDA DE CONTROL FÍSICO-QUÍMICO.

DEMANDA DE SERVICIOS	No. DE LABORATORIOS	PORCENTAJE
		%
AGUA Y HIELO	13	93
LECHE Y SUS DERIVADOS	14	93
CARNE Y DERIVADOS	11	78
PRODUCTOS DE LA PESCA	9	57
HUEVO Y DERIVADOS	9	14
ACEITES Y GRASAS	8	7
ADITIVOS Y CONSERVADORES	1	7
ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD	9	7
CACAO, CAFÉ, TÉ	8	21
BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	10	78
CEREALES Y DERIVADOS	7	58
EDULCORANTES NUTRITIVOS	10	28
PRODUCTOS ENLATADOS	9	50
CONDIMENTOS Y ADEREZOS	10	43
BEBIDAS ALCOHÓLICAS	9	43
PRODUCTOS DE PERFUMERÍA, BELLEZA Y ASEO	1	21
SAL DE COCINA Y MESA	1	14
ALIMENTOS PREPARADOS	7	28
ALIMENTOS PRECOCIDOS	2	14
UTENSILIOS Y SUPERFICIES	1	21
CONSUMIDOR (QUEJAS)	3	21
MATERIAS PRIMAS	2	7
AGUA DE MAR, RÍOS Y LAGOS	3	14
INTOXICACIONES POR ALIMENTOS	2	100

Fuente: L. N. 5. T

C. No. 7

SITUACIÓN ACTUAL EN EL CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL PAÍS.

LABORATORIOS CON CAPACIDAD INSTALADA PARA LA DETECCIÓN DE TOXINAS Y SUBSTANCIAS TÓXICAS RESIDUALES.

DETERMINACIÓN	LABORATORIOS
ENTEROTOXINAS DE ESCHERICHIA COLI	D.F. (L.N.S.P.) MORELIA, MICH. ACAPULCO, GRO.
ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA	D.F. (L.N.S.P.) ACAPULCO, GRO. LEON, GTO- MORELIA, MICH.
TOXINA BOTULÍNICA	D.F. (L.N.S.P)
BIOTOXINAS MARINAS	D.F. (L.N.S.P) ACAPULCO, GRO.
AFLATOXINAS	D.F. (L.N.S.P) ACAPULCO, GRO. LEÓN, GTO. MONTERREY, N.L.
METALES PESADOS	D.F. (L.N.S.P) ACAPULCO, GRO. LEÓN, GTO. VILLAHERMOSA, TAB.
PLAGUICIDAS	D.F. (L.N.S.P) LEÓN, GTO. TOLUCA, EDO. DE MEX.

Fuente: L.N.S.P.

CAPITULO V

NORMALIZACIÓN.



5. NORMALIZACIÓN.

La Normalización en México ha evolucionado, sin embargo, no con la rapidez que exige el momento actual, presentándose en algunos casos decisiones desde un extremo que implica regulaciones para todo, hasta un sentimiento de desregulación anárquica.

Entendiendo por Normalización una actividad encaminada a establecer, respecto a problemas reales o potenciales, disposiciones destinadas a un uso común repetido, con el fin de conseguir un grado óptimo de orden de un contexto dado.

En lo referente a normas técnicas la Ley General de Salud le confiere a la Secretaría de Salud la competencia de dictar Normas Técnicas en materia de Salubridad General. la que queda sujeta a la prestación de servicios en todo el país, así como verificar su cumplimiento

Las normas técnicas se definen como el conjunto de reglas técnicas, científicas, constantemente renovadas de carácter obligatorio, que establecen los requisitos que deben satisfacer en lo relativo a la identidad

especificaciones técnicas y sanitarias. En la Secretaría de Salud la comisión consultiva de Normas Técnicas en Materia de Salubridad General es el organismo encargado de revisar la elaboración y actualización de las normas técnicas, a través del empleo de una guía para la presentación de las mismas que orienten a las unidades normativas de la Secretaría de Salud y a diversos grupos interinstitucionales para realizar su tarea. (15)

De acuerdo a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, las Normas Oficiales Mexicanas "NOM", de carácter obligatorio, deben contemplar básicamente aspectos relacionados a la seguridad, salud, protección al ambiente y preservación de los recursos materiales.

En este sentido se considera prioritario el que se complemente el marco regulatorio, con normas aplicables al campo de los alimentos pero en forma horizontal, esto es, por sectores digamos productos lácteos, cárnicos, cereales, etc., y ser específico únicamente cuando las actividades a normalizar así lo demanden. Por el contrario, deberá evitarse al máximo la normalización vertical (por cada producto), ya que además del dispendio de recursos, la tarea se volverá gigantesca haciendo prácticamente imposible

cubrir todos los alimentos, creando un vacío normativo que podría fomentar la competencia desleal e inseguridad para los consumidores.

Ahora bien los criterios que se proponen deben ser cubiertos por una norma oficial serían:

- Identidad
- Criterios microbiológicos
- Condiciones de higiene
- Aditivos
- Contaminantes
- Etiquetado

Como complemento a las Normas Oficiales Mexicanas, las Normas Mexicanas (NMX) de carácter voluntario deberán ser fuertemente apoyadas por todos los sectores, a fin de que los consumidores identifiquen los productos fabricados bajo estas normas permitiendo tener claras las ventajas que representaría el adquirir productos que manifiesten su cumplimiento. Este es el momento idóneo para fomentar la competencia abierta y leal, beneficiándose a la sociedad en su conjunto.

NORMALIZACIÓN

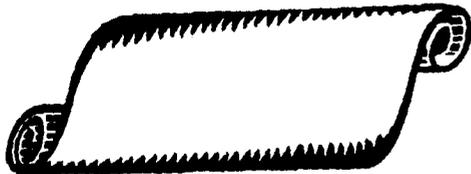
Los aspectos a considerar por este tipo de normas, serían entre otros posibles:

- Niveles de calidad, no siendo en ningún caso menores a los establecidos por una NOM.
- Diversificación en las categorías de productos, ya sea por composición, presentación, ingredientes, preparación, usos, etc.

Este tipo de instrumento permitiría afianzar por ejemplo, los aspectos intrínsecos o particulares de los productos nacionales, generando una cultura de consumo diferenciado por el concepto costo-calidad, que haría cada vez mayor la necesidad de superar lo actual en beneficio del consumidor y motivaría la competencia entre las Empresas.

CAPITULO VI

**REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE
SALUD EN MATERIA DE CONTROL
SANITARIO DE ACTIVIDADES,
ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y
SERVICIOS.**



*REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL
SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.*

**6. REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN
MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ACTIVIDADES,
ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.**

El control y regulación sanitarios sobre actividades, establecimientos, productos y servicios como una materia de salubridad general, compete a la Secretaría de Salud, por lo que resulta indispensable que esta dependencia cuente con los instrumentos reglamentarios para realizar eficazmente sus funciones, ya que debido a la diversidad de ordenamientos jurídicos existentes en materia de control y regulación sanitarios, se hace necesaria la expedición de un cuerpo legal que incluya todas las disposiciones en la materia.

Los reglamentos de la Ley General de Salud en materia de alimentos son dos:

- 1) El Reglamento para el Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios;
- 2) El Reglamento de Control Sanitario de la Publicidad.

El Reglamento sobre el Control de la Publicidad publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de septiembre de 1986, tiene como objetivo regular la publicidad en los alimentos, evitando una influencia negativa en los hábitos de consumo, ya que la publicidad es un factor determinante en la formación de adecuadas prácticas y hábitos en la alimentación de la población; por lo anterior la publicidad debe ser orientadora y educativa, siempre las características y propiedades de los alimentos y la información sobre su uso, evitando aquella publicidad que exagere la calidad nutricional de los alimentos o las propiedades que se les atribuyan.

REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.

El Reglamento en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios fue expedido por el entonces Presidente de la república C. Miguel de la Madrid Hurtado y en ejercicio de la facultad que le confiere al ejecutivo federal la Constitución Política y la Ley General de Salud. Es una herramienta en el control, fomento y regulación sanitarios, además constituye una base en la preservación de la salud.

Dicho reglamento es de aplicación en todo el territorio nacional y sus disposiciones son de orden publico y de interés social.

Antes de las recientes modificaciones se dividía en 25 títulos, divididos a su vez en uno o varios capítulos; siendo los siguientes:

1. Disposiciones Generales;
2. Disposiciones comunes;
3. Agua y Hielo para uso y consumo humano y para refrigerar;
4. Leche, productos y derivados de la leche, sustitutos e imitaciones;
5. De la carne, sus productos y condiciones sanitarias de los establecimientos donde se manipulan;
6. Productos de la pesca;
7. Huevo y sus derivados;
8. Aceites y grasas comestibles;
9. Aditivos para alimentos;
10. Frutas, hortalizas, leguminosas y sus derivados;
11. Alimentos para lactantes y niños de corta edad;
12. Cacao, café, té y productos derivados;
13. Bebidas no alcohólicas, productos para prepararlas y productos congelados de las mismas;

*REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL
SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.*

14. Productos para regímenes especiales de alimentación;
15. Cereales, sus productos y harinas de leguminosas;
16. Edulcorantes nutritivos y sus derivados;
17. Condimentos y aderezos;
18. Alimentos preparados;
19. Bebidas alcohólicas;
20. Tabaco;
21. Insumos médicos, estupefacientes y sustancias psicotrópicas;
22. Sustancias tóxicas;
23. Productos de perfumería, belleza y aseo;
24. Envasado de productos;
25. Efectos del ambiente en la salud. (22)

En respuesta a las modificaciones realizadas a la Ley General de Salud en 1991 se hace necesario modificar los reglamentos que de ella emanau, a fin de lograr un mejor entendimiento de las nuevas disposiciones, por lo que se realizan las modificaciones a éste reglamento. (Ver anexo 3)

*REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL
SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.*

6.1 ANÁLISIS DEL PROYECTO.

Siguiendo procedimientos establecidos por Codex Alimentarius, lo primero que se recomienda hacer para evaluar la situación de las leyes alimentarias, es determinar si es preferible actualizar las vigentes, descartar las antiguas o aplicar una ley enteramente nueva; se requiere conocer cuál es la situación actual en la legislación y normalización de alimentos, cuáles son las actividades que se deben emprender para mejorarla, que es lo que se debe de hacer para que no sólo sean instrumentos legislativos adecuados sino que se hagan cumplir y se respeten por los sectores oficial, privado y del consumo.

Es probable que se tengan promulgadas disposiciones legislativas alimentarias dispersas entre tantos estatutos, reglamentos y nonnas, afines o no, que resulta difícil, cuando no imposible, localizarlas y aplicarlas. Conviene pues tener en cuenta los siguientes puntos:

- ¿Existe una legislación alimentaria de carácter general o están dispersas en una serie de leyes diferentes las disposiciones que confieren atribuciones para administrar el control de los alimentos?

*REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL
SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.*

- ¿Está la legislación vigente, tan irremediablemente anticuada o resulta tan inadecuada para las actuales necesidades, que no desempeña ya la función a que estaba destinada?
- ¿Proporciona la legislación un dispositivo suficiente para examinar las diversas situaciones de la inspección de los alimentos y para las mejoras decididas?
- ¿Qué tramites administrativos son necesarios para introducir cualquier cambio en la legislación y que consultas ulteriores se requieren para aplicar eficazmente esos cambios?
- ¿Prevé la legislación vigente nuevos reglamentos, así como la adopción de normas internacionales, la aceptación de códigos de prácticas de higiene, etc...? En caso negativo ¿Qué disposiciones deben incluirse en la nueva legislación?
- ¿Prevén las prácticas y leyes vigentes disposiciones adecuadas para el apoyo financiero del servicio de inspección o deben tomarse en consideración nuevas fuentes de ingreso?
- ¿Permite el actual grado de desarrollo de la industria alimentaria nacional atender las necesidades modernas? ¿Qué efecto tendría la nueva legislación sobre la producción interna, las exportaciones, las importaciones, etc.?

*REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL
SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.*

- ¿Puede adaptarse la vigente legislación a la situación actual o es necesaria una legislación completamente nueva?

Si se promulga una nueva legislación alimentaria: ¿Está la nación en condiciones de aplicarla efectivamente? Una legislación que no se aplica tiene poco valor, por lo mismo resulta igualmente insatisfactorio no aplicar nuevas disposiciones, en materia de inspección de los alimentos cuando la nación tiene los recursos y medios necesarios.(18)

Cualquiera que sea el grado de desarrollo del país un examen sistemático de esta naturaleza solo puede reportar beneficios, pero debe ser efectuada por expertos en legislación en estrecha colaboración con especialistas en alimentos.

A fin de obtener una visión más real acerca del conocimiento y aplicación de la legislación se planteó una encuesta, la cual se intento aplicar en tres diferentes niveles: El académico, el industrial y el oficial, responsables del cumplimiento de dicha legislación, planteándose la siguiente metodología:

- I. Se tomó una muestra representativa, conformada por: Industrias pertenecientes a la rama de alimentos y bebidas no alcohólicas, el

*REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL.
SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.*

sector académico en el área de alimentos y Derecho y el sector gubernamental, compuesto principalmente por verificadores sanitarios.

2. A cada uno de estos sectores se les aplicó un cuestionario (previamente diseñado), el cual se elaboro a partir de las preguntas antes mencionadas.

3. De la información obtenida con la aplicación de los cuestionarios se pretendía:

- Cuantificar en forma global, incluyendo los tres sectores que conformaron la muestra.
- Cuantificar en forma independiente cada sector.
- Elaborar gráficos.
- Analizar la información obtenida para la emisión de resultados.

*REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL
SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS*

RESULTADOS.

Los resultados desgraciadamente no fueron los esperados.

En el sector académico relacionado con el área de alimentos, no se obtuvo respuesta.

En cuanto a los académicos del área de Derecho, se intento aplicar a los relacionados con el área de Derecho Sanitario, pero nos encontramos con una serie de inconvenientes:

- La materia de Derecho Sanitario ya no se imparte,
- El reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Establecimientos, Productos y Servicios, no se considera "tan importante", comparado con lo relacionado a la elaboración y control de medicamentos,
- En algunos casos dicho reglamento se desconocía o se pensaba como un anexo de la Ley General de Salud.

En lo referente al sector gubernamental para poder aplicar el cuestionario a los verificadores sanitarios era necesario que fuera aprobado, lo cual no ocurrió argumentando que estaba mal elaborado, que era demasiado

*REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL
SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.*

“suspicaaz” y que podría generar problemas a nivel de sindicato, ya que se tomaría como un “examen” sin previo aviso a los verificadores.

Por lo anterior no tuvimos el apoyo para realizar dicha encuesta; y como única respuesta nos dijeron que todos los verificadores conocían perfectamente el Reglamento mencionado y que cuando había alguna modificación se les notificaba inmediatamente.

El sector industrial tampoco dio respuesta.

*REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL
SANTARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.*

ANÁLISIS DE RESULTADOS.

En términos generales se puede advertir que las personas seleccionadas para participar en la encuesta no conocían el Reglamento lo que resulta decepcionante, ya que muestra una falta de interés, de divulgación y por tanto de nula aplicación.

La selección de los sectores a participar en la encuesta se hizo en base a su relación con el tema que de interés "los alimentos".

Se pensó en el sector académico del área de alimentos de la Facultad de Química, por ser uno de los objetivos de este trabajo el hacer patente la importancia de la participación del profesional de los alimentos en la elaboración y aplicación de la legislación alimentaria, para lo cual es necesario que esta conciencia se cree desde su formación.

Teniendo el antecedente de la participación de algunos académicos en las juntas de normalización (reuniones que tienen como finalidad la actualización de las normas oficiales para los diferentes alimentos), esto podía representar una importante fuente de información. Sin embargo se encontró que

*REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL
SANTARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.*

desconocían dicho reglamento, al igual que consideraban totalmente absurdo el que se les aplicara una encuesta que consideraban "fuera de su campo".

En la elaboración de el ya mencionado reglamento, el papel de los profesionales del Derecho es fundamental, por lo que se consideró necesaria su participación. El que a los alimentos no se les considere de igual o mayor importancia que los medicamentos y estupefacientes representa un grave error, ya que antes de consumir medicamentos o drogas se consumen alimentos, además de que las enfermedades relacionadas con la alimentación se encuentran entre los problemas de salud más extendidos en nuestro país, en donde los alimentos contaminados con microbios o sus toxinas, con parásitos, con agentes químicos o residuos de drogas, de hormonas, plaguicidas o con tóxicos naturalmente presentes en ellos, están generando graves problemas sanitarios, además que el comercializar con alimentos de mala calidad, que ponen en riesgo la salud de la población es una actividad la cual debe ser considerada como un delito que no se debe menospreciar y que se debe castigar.

El campo que se ve mayormente afectado o beneficiado con el Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control de Actividades,

*REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL
SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.*

Establecimientos, Productos y Servicios, es sin duda el sector industrial. Además de ser en quién directamente se aplica o debería aplicarse dicho reglamento.

El conocer el estado actual de la industria de los alimentos permite saber si los cambios en el reglamento se acoplan a sus necesidades y que efectos tendría sobre su producción interna, exportaciones, etc.; además de saber si su actual desarrollo está en función de las necesidades modernas. Se eligieron industrias de los diferentes tipos de alimentos, a fin de tener una visión más amplia de la aplicación del reglamento; el no obtener respuesta de éste sector nos indica que aunque exista un reglamento que le afecta directamente éste no se conoce ni se aplica.

Para que las modificaciones se acoplen a las necesidades actuales de la industria se advierte la necesidad de la participación de dichas industrias, para que el ya mencionado reglamento cuente con todos los elementos necesarios que lo avalen como verdadero objeto de cumplimiento y atienda primordialmente la calidad sanitaria.

Por parte de las autoridades, es todavía más grave el que los responsables de verificar y sancionar el cumplimiento del multimencionado

*REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL
SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.*

reglamento desconozcan su principal herramienta de trabajo. Por lo que antes de hacer cualquier modificación debe crearse conciencia de la importancia del papel que desempeñan los verificadores sanitarios, los cuales en la mayoría de los casos carecen de preparación profesional, lo que lleva a pensar que realizan su labor sin conocimiento de causa, favoreciendo con esto un círculo vicioso entre responsables y autoridades.

En el ámbito de la legislación sanitaria, aún quedan grandes retos por cubrir, existen grandes lagunas todavía sin resolución, mismas que deberán eliminarse lo más pronto posible para evitar desviaciones en el comercio con otros países. Para fortalecer estos propósitos es de gran importancia la participación de la Industria Alimentaria, de las Instituciones Públicas y Académicas; mismas que ayuden a la elaboración y fomento de los lineamientos académicos.

*REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL
SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.*

**6.2 MODIFICACIONES AL REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL
DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.**

Dentro de las modificaciones se encuentran:

La configuración del proyecto del multimencionado reglamento, hasta noviembre de 1995, presenta estructuralmente dos divisiones:

1. Reglamento de la Ley General de Salud;
2. Lineamientos del Reglamento.

Esta modalidad pretende incorporar accesibilidad, facilidad de consulta, flexibilidad para incorporar nueva terminología, separación de articulados sobre procedimientos enunciativos y normativos.

Este proyecto en su parte procedimental y enunciativa consta de 341 artículos distribuidos en 23 capítulos, en los que podemos destacar nuevas iniciativas como:

- Definiciones. Diccionario de términos de regulación;
- Las relacionadas con los sistemas de abastecimiento de agua;
- La adecuación y congruencia de la normatividad sanitaria nacional con las normas y medidas adoptadas por organismos internacionales;
- La concertación con los sectores sociales para su debido cumplimiento;
- Políticas definidas en cuanto a la denominación genérica y descriptiva de los productos;
- Normas de etiquetado más completas;

*REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL
SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.*

- Lotificación;
- Procesos;
- Adopción completa y detallada de lo que inició como recomendaciones y término en norma oficial: Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad;
- La aprobación de organismos de certificación, laboratorios de prueba y unidades de verificación;
- La adecuación y actualización en el proceso de verificación sanitaria;
- Mayor detalle y exigencias en cada uno de los títulos específicos de los productos;
- Incorporación del capítulo referente a irradiación de alimentos;
- Reducción de artículos en el capítulo referente a envases y envasado de productos.
- Ingeniería Sanitaria y Saneamiento básico.

En la parte correspondiente a los Lineamientos Generales de este reglamento, sección que ha generado la mayor cantidad de modificaciones y correcciones, el proyecto presenta 22 títulos y teniendo como anexos el título de Plaguicidas, fertilizantes y Sustancias tóxicas o peligrosas y el título de Efectos del ambiente en la salud; los artículos no están secuenciados, es decir, cada título empieza con el artículo número 1, encontrando especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y de proceso; en los que se especifican o definen las características de ciertos productos y servicios que existen en el mercado o que requieren control sanitario, teniendo así un mejor panorama de lo que se ofrece y de los requisitos que en su caso nos obliga a cubrir para control, regulación y fomento sanitarios.

*REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL
SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.*

También incluye 350 definiciones, las que no se encuentran homologadas, desafortunadamente, con regulaciones paralelas importantes también en la comercialización de alimentos, como la Clasificación de Aranceles para la importación de alimentos, desde materias primas hasta productos terminados.

Dentro de las modificaciones más notables al Reglamento se encuentran dentro de las Disposiciones Generales, ya que no se consideran algunos temas como lo son: La revocación, el recurso de inconformidad, así como las sanciones administrativas; pero siguen conservándose:

- Fomento sanitario y participación de la comunidad
- Productos
- Establecimientos
- Transporte, que en el reglamento vigente lleva el nombre de Vehículos
- Autorizaciones sanitarias
- Certificación sanitaria.

También se puede observar una simplificación administrativa, la cual responde a las modificaciones realizadas a la Ley General de Salud en 1991.

Dentro de los lineamientos generales se encuentran una serie de definiciones de palabras, esto con el fin de que no existan confusiones para la buena aplicación del Reglamento.

Quedando en el Proyecto del Reglamento distribuidos los títulos de la siguiente manera:

*REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL
SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.*

Título 1º Disposiciones Generales.

Título 2º Agua para uso y consumo Humano, Sistemas de Abastecimiento públicos y privados, hielo potable y purificado.

Título 3º Leche, sus Productos y Derivados.

Título 4º De la Carne, sus Productos y Condiciones Sanitarias de los Establecimientos donde se manipulan.

Título 5º Productos de la Pesca y sus Derivados.

Título 6º Huevo y sus Productos.

Título 7º Aditivos para alimentos.

Título 8º Frutas, Hortalizas y sus Derivados.

Título 9º Alimentos para lactantes y niños de corta edad.

Título 10º Cacao, Café, Té y sus Derivados.

Título 11º Bebidas no alcohólicas, Productos para prepararlas y Congelados de las mismas.

Título 12º Alimentos y Bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición.

Título 13º Cereales, Leguminosas, sus Productos y Botanas.

Título 14º Edulcorantes, sus Derivados y Postres.

Título 15º Condimentos y Aderezos.

Título 16º Alimentos preparados.

Título 17º Irradiación en alimentos.

Título 18º Bebidas alcohólicas.

Título 19º Tabaco.

Título 20º Aceites y Grasas comestibles.

Título 21º Productos de Perfumería, Belleza, Repelentes de insectos y Aseo.

Título 22º Envases y Envasado de productos.

Título 23º Suplementos alimenticios.

***REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL.
SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.***

Teniendo adicionalmente en los lineamientos Generales los siguientes anexos:

- Plaguicidas, Fertilizantes y sustancias tóxicas o peligrosas.
- Efectos del ambiente en la salud.

**REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS**

REGLAMENTO VIGENTE	MODIFICACIONES	OBSERVACIONES
<p>AGUA Art. 210-213 Especifica las características que se deben tomar en cuenta para considerarla como agua potable</p>	<p>No considera las características microbiológicas, fisicoquímicas y organolépticas que debe tener al agua potable.</p> <p>En los primeros artículos del capítulo de agua se refiere a los Sistemas de Abastecimiento público de agua para uso y consumo humano, requisitos necesarios para obtener el Certificado de Calidad Sanitaria, Actividades del encargado del sistema de abastecimiento.</p>	
<p>HIELO</p>	<p>En los lineamientos se señala la frecuencia con que se deben realizar los exámenes bacteriológico y de cloro residual en los abastecimientos</p> <p>Art. 36 Agrega a los requisitos mencionados para los establecimientos en este reglamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Área de llenado, con las especificaciones para los moldes así como su llenado y posterior congelación • Área de corte y envasado, las características del equipo de corte, las condiciones de envasado. • Cámaras de almacenamiento de hielo, características de las cámaras frías. <p>Las actividades que deben realizar el personal que labore en las diferentes áreas</p> <p>En los lineamientos se menciona la clasificación de lo de acuerdo a su uso.</p> <p>Los requisitos sanitarios que debe cumplir el personal que labora en la fabricación del hielo.</p> <p>Las características de los vehículos utilizados en el transporte de hielo.</p> <p>No habla de hielo coloreado</p>	

REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS

<p>LECHE</p> <p>Art. 275 Establece las características y distribución de un establo</p> <p>Art. 289-290 Hacen mención de los exámenes y pruebas que se deben realizar al ganado; así como a su constancia de vacunación.</p> <p>Clasifica a la leche y sus derivados en una sola lista, sin incluir la leche fermentada y cultivada, la leche acidificada, los chongos, requesón, caseinatos.</p>	<p>Art. 95 Elimina las diferentes áreas destinadas dentro de un establo. Hace referencia a la leyenda que debe ostentar el establo. "HIERVA LA LECHE DURANTE 10 MINUTOS ANTES DE CONSUMIRSE. EL TIEMPO SE CUENTA A PARTIR DEL MOMENTO QUE EMPIEZA A HERRVIR LA LECHE" SI NO SE CONSUME DE INMEDIATO. CONSERVELA TAPADA BAJO REFRIGERACIÓN</p> <p>Art. 108 Solo hace referencia a la prohibición de mezclar la leche de animales enfermos con la destinada al consumo humano sin haberse sometido a pasteurización.</p> <p>Elimina los requisitos para el ganado.</p> <p>Art. 110 En las condiciones que deben observarse durante la ordeña se elimina la filtración de la leche y las condiciones de los utensilios</p> <p>Art. 113 Divide a los productos y derivados de la leche</p> <p>Productos de la leche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche evaporada • Leche condensada azucarada • Leche deshidratada • Leche rehidratada • Yoghurt • Leche fermentada y cultivada • Leche acidificada • Jocoque • Cajeta • Flan • Chongos • Helados y base para helado • Otros que establezca la Srita <p>Derivados de la leche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Queso • Mantequilla • Grasa butírica • Crema • Requesón • Caseína y caseinatos • Sueros • Otros que establezca la Srita <p>Lineamientos.</p>	
--	--	--

**REGlamento DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS**

<p>Art. 305 Maneja a los envases para la leche de manera muy general, especificando que pueden ser de vidrio, cartón u otro material.</p> <p>Art. 306 Menciona las características físicas del envase.</p> <p>Art. 311- 319 Señalan las características del transporte para la leche cruda</p> <p>Art. 326-328 Habla de la leche evaporada y semidescremada evaporada, como única clasificación de la leche evaporada</p> <p>Art. 330 Señala que la etiqueta debe ostentar los porcentajes de grasa butírica, sólidos de leche, Vitamina A y D adicionada por cada 100 ml</p> <p>Art. 331 En la clasificación de la leche condensada azucarada solo considera La leche entera azucarada y la Semidescremada condensada azucarada</p> <p>Art. 333 En el etiquetado de la leche condensada azucarada maneja el porcentaje de azúcares adicionados como % de sacarosa.</p>	<p>Art. 5 A las características de la leche se adicionan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Índice de refracción, punto de congelación. <p>Lineamientos</p> <p>Art. 7 Habla de que los envases para la leche pueden ser de cualquier material, que permita el cierre hermético</p> <p>No menciona las características físicas</p> <p>Art. 8 Resume los artículos anteriores, sin señalar características</p> <p>Se adiciona el Art. 9 Que indica que está prohibida la venta en la vía pública de la leche cruda, la leche pasteurizada envasada, los quesos frescos y cremas cuando éstas no estén conservadas en refrigeración.</p> <p>Art. 20 En la clasificación de la leche evaporada se adiciona la leche descremada evaporada</p> <p>Art. 22 Elimina de los porcentajes mencionados en la etiqueta la cantidad de vitaminas adicionadas en la leche evaporada</p> <p>Art. 23 A la clasificación de la leche condensada adiciona la Descremada condensada azucarada</p> <p>Se adiciona el Art. 24 El contenido de azúcares utilizado en la leche condensada azucarada, debe ser el suficiente para evitar su deterioro</p> <p>Art. 26 Modifica el % de sacarosa en el etiquetado de la leche condensada por Azúcares adicionados</p> <p>Se adicionan los artículos Art. 30 Que especifica las características del material de empaque de la leche deshidratada.</p> <p>Art. 32 Especifica las características que se deben observar en la rehidratación de la leche.</p> <p>Art. 33 Establece que para lograr el contenido de grasa y de sólidos totales en productos de leche, se permite estandarizar la leche.</p>	
---	---	--

**REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS**

<p>Art. 305 Maneja a los envases para la leche de manera muy general, especificando que pueden ser de vidrio, cartón u otro material</p>	<p>Art. 7 Habla de que los envases para la leche pueden ser de cualquier material, que permita el cierre hermético</p>
<p>Art. 306 Menciona las características físicas del envase. Art. 311 - 319 Señalan las características del transporte para la leche cruda</p>	<p>No menciona las características físicas Art. 8 Resume los artículos anteriores, sin señalar características. Se adiciona el Art. 9 Que indica que está prohibida la venta en la vía pública de la leche cruda, la leche pasteurizada envasada, los quesos frescos y cremas cuando estas no estén conservadas en refrigeración. Art. 20 En la clasificación de la leche evaporada se adiciona la leche descremada evaporada.</p>
<p>Art. 326-328 Habla de la leche evaporada y semidescremada evaporada, como única clasificación de la leche evaporada</p>	<p>Art. 22 Elimina de los porcentajes mencionados en la etiqueta la cantidad de vitaminas adicionadas en la leche evaporada</p>
<p>Art. 330 Señala que la etiqueta debe ostentar los porcentajes de grasas butíricas, sólidos de leche, Vitamina A y D adicionada por cada 100 ml</p>	<p>Art. 23 A la clasificación de la leche condensada adiciona la Descremada condensada azucarada. Se adiciona el Art. 24 El contenido de azúcares utilizado en la leche condensada azucarada, debe ser el suficiente para evitar su deterioro</p>
<p>Art. 331 En la clasificación de la leche condensada azucarada solo considera La leche entera azucarada y la Semidescremada condensada azucarada</p>	<p>Art. 26 Modifica el % de sacarosa en el etiquetado de la leche condensada por Azúcares adicionados</p>
<p>Art. 333 En el etiquetado de la leche condensada azucarada maneja el porcentaje de azúcares adicionados como % de sacarosa</p>	<p>Se adicionan los artículos Art. 30 Que especifica las características del material de empaque de la leche deshidratada. Art. 32 Especifica las características que se deben observar en la rehidratación de la leche Art. 33 Establece que para lograr el contenido de grasa y de sólidos totales en productos de leche, se permite estandarizar la leche</p>
<p>Art. 346 Dice que la leche utilizada en la elaboración de los quesos debe ser pasteurizada a excepción del queso anejo y los que autorice la Sria.</p>	<p>Art. 34 Clasifica al queso de acuerdo a su elaboración:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frescal o fresco • Anejo • Maduro • Madurado con mohos o bacterias • Fundido pasteurizado y fundido para untar.
<p>Art. 351 Clasifica los tipos de quesos de acuerdo a su leche utilizada:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche entera • Leche parcialmente descremada • Leche semidescremada • Crema • Doble crema • Requesón 	<p>Art. 35 Clasifica a los quesos de acuerdo a la leche utilizada, eliminando al Requesón. Art. 36 Menciona que la leche que se utilice en la elaboración de los quesos debe ser pasteurizada, sin contemplar excepciones Art. 51 Menciona los aditivos permitidos en la elaboración de queso madurado. Art. 52 Hace referencia a la norma correspondiente para las especificaciones</p>

REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS

<p>Art. 368 Menciona en la elaboración de mantequilla de suero de queso hasta un 3% de sal, antioxidantes y colorantes naturales según la Bria.</p> <p>No menciona a la crema extra grasa dentro de su clasificación.</p> <p>Art. 370 Dentro de las especificaciones de la etiqueta no se menciona la fecha de caducidad, ni el número de lote, en las mantequillas.</p> <p>Art. 382 Menciona como acidez titulable para los yoghurt, no menor de 1.8%.</p>	<p>permitidos para queso madurado</p> <p>Art. 54 No habrá límites en el número y clase de mohos que se utilicen en la elaboración de quesos que lo requieran.</p> <p>Art. 55 Indica las características microbiológicas para los quesos fundidos pasteurizado y para untar</p> <p>Art. 56 Especifica los aditivos permitidos para la elaboración de quesos fundidos pasteurizados y para untar.</p> <p>Art. 59 Menciona los ingredientes adicionales permitidos para los quesos frescos, añejo y fundidos pasteurizados.</p> <p>Art. 60-64 Hace referencia a los quesos de suero.</p> <p>Art. 66 Menciona las características fisicoquímica y microbiológicas d de la mantequilla de suero</p> <p>Art. 67 Especifica las características que requiere para su comercialización la mantequilla y mantequilla de suero.</p> <p>Art. 68 Indica al algunos ingredientes opcionales en la elaboración de mantequillas</p> <p>Art. 69 Indica algunos a aditivos permitidos en la elaboración de mantequillas</p> <p>Art. 71 A los requisitos establecidos para el etiquetado adiciona especificar a es de suero, la fecha de caducidad y el número de lote</p> <p>Art. 73 Menciona los antioxidantes que pueden utilizarse en la elaboración de mantequilla arduha</p> <p>Art. 76 Agrega a la clasificación de cremas la crema extra grasa y la crema dulce de mantequilla.</p> <p>Elimina los porcentajes de sólidos no grasos en la media crema y en la crema ligera</p> <p>Art. 75 Menciona las características microbiológicas de las cremas pasteurizadas</p> <p>Art. 77 Hace referencia a la norma respectiva en el uso de aditivos permitidos en la elaboración de cremas</p> <p>Art. 78 A las características de etiquetado se adicionan: La leyenda: "no requiere refrigeración entanto no se abra el envase" En el caso de las cremas deshidratadas " Manténgase en lugar fresco y seco. Número de lote</p> <p>Art. 79 Menciona como límite mínimo 1000000/g de bacteria viables, en yogurt</p> <p>Art. 80 Expresa dentro de las características fisicoquímicas una acidez inferior a 0.8%</p> <p>Art. 139 Respecto a las cremas vegetales, en su clasificación</p>
---	---

REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS

<p>Art. 382 Menciona como acidez titulable para los yoghurts, no menor de 1.8%</p> <p>Art. 384 Dentro de las especificaciones del etiquetado menciona el porcentaje de frutas frescas o conservas utilizadas.</p> <p>No contempla dentro de su clasificación a las leches cultivadas</p> <p>No menciona diferentes categorías de helados</p> <p>No hace referencia a las bases para helado</p> <p><u>No considera al suero de queso dentro de sus derivados de la leche.</u></p> <p>Art. 416 En los requisitos para la leche reconstituida se refiere a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contener no menos de 30 g de grasa por litro • Contener, no menos de 82g de sólidos o grasas por litro. <p>Art. 420 Respecto a las cremas vegetales, en su clasificación, no hace referencia a la crema vegetal extra grasa además de mencionar porcentajes mayores de sólidos no grasos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema vegetal, con un contenido de no menos de 30% de grasa y un contenido no menor de 7.5% de sólidos no grasos de leche • Crema vegetal extra grasa, con no menos de 33% de grasa vegetal y no menos de 5.5% de sólidos no grasos de leche. 		
---	--	--

**REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.**

<ul style="list-style-type: none"> • Media crema vegetal con un contenido de no menos de 20% de grasa y un contenido no menor de 10% de sólidos no grasos de leche • Media crema vegetal ligera o para café con un contenido de no menos de 14% de grasa y un contenido no menor de 12% de sólidos no grasos de leche • Crema vegetal para pastelería, es una crema vegetal en los términos de la fracción Y de este artículo, batida con azúcar pulverizada • crema vegetal en polvo para café con un contenido de no menos de 40% de grasa y un contenido no menor de 30% de sólidos no grasos de leche <p>Art. 424 en lo referente al etiquetado de las cremas vegetales pide:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En su caso la leyenda, "MANTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN" • Fecha de caducidad • Porcentaje de grasa vegetal. <p>Omite el número de lote y la declaración que el producto ha sido pasteurizado, <u>ultrapasteurizado o esterilizado</u></p>		
--	--	--

**REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS**

<p>CARNE. Respecto a las vísceras, hace la distinción entre los órganos, así como su localización en las diversas partes del animal. Menciona los nombres de las especies comestibles. Habla de la prohibición de acumular "DETRITUS" o cualquier otro material peligroso.</p>	<p>Amplia el artículo relacionado con las enfermedades de los diversos animales. Menciona las características que deben tener en el momento anterior y posterior a la muerte del animal. Hace la mención de que la Secretaría de Salud determinará el destino final de las aves que no cumplan con los requisitos que marca la ley, así como las condiciones del decomiso. Habla de poner instalaciones para la limpieza y aseo personal de los trabajadores de las distintas partes de la planta a fin de evitar la existencia de microorganismos patógenos. Hace mención de que los animales enfermos y sospechosos deberán permanecer en corrales aislados para evitar contagio. Menciona de manera aislada las vísceras en relación a la canal. Señala que el lavado de las vísceras debe realizarse en un lugar separado. Prohíbe la venta de las glándulas endocrinas y exocrinas, así como de los órganos que contengan tejido cartilaginoso. Designa unas instalaciones para la acumulación y almacenamiento de pelo, pezuñas, cueros y cerdas. Se debe considerar un lugar especial para el sacrificio de las aves en un lugar especial dentro del rastío.</p>	
<p>PRODUCTOS DE LA PESCA. Encontramos un capítulo de Propositiones Generales. Art. 514 Habla sobre la adulteración de los productos de la pesca. Art. 515 Habla sobre la contaminación de los productos de la pesca. Art. 516 Se refiere a la alteración de los productos de la pesca, en su capítulo de disposiciones generales. Art. 518 a 522 Aparecen las</p>	<p>No hace una clasificación. Se hace una clasificación de prohibiciones, pero no nos habla de adulteraciones específicamente. Art. 158 Nos habla sobre la contaminación del agua donde se reproducen los productos de la pesca. En el capítulo de Venta nos enumera las características que</p>	

REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.

<p>prohibiciones en el título de disposiciones generales</p>	<p>deben tener para salir al mercado En el numeral II del mismo capítulo se enumeran de manera más metódica las prohibiciones para la venta de los productos de la pesca</p>	<p>colesterol, acidez, etc.</p>
<p>Art. 519 No aparece la leyenda " Olor putrefacto o aquellos ajenos o distintos al del producto incluyendo los olores combustibles, solventes o cualquier derivado del petróleo.</p>	<p>Art. 167 a 171 Si aparece la leyenda mencionada.</p>	
<p>Art. 529 Explica lo considerado como zonas de producción, de manera muy breve. Capítulo II El título denominado Embarcaciones de pesca Capítulo III Hay un título que dice: Establecimientos y Procesos Art. 539 No se hace mención al tiempo máximo para realizar operaciones pesqueras</p>	<p>Art. 148 contempla la frase " destinados al consumo humano" Estas disposiciones las encontramos en el lineamiento cinco, que a su vez se subtitula "Productos de la Pesca y sus derivados"</p>	
<p>Art. 586 Habla de manera general en cuanto al etiquetado de los productos y sus derivados</p>	<p>El lineamiento 5 del nuevo reglamento, establece que no podrán realizarse operaciones pesqueras por más de 24 horas Estas disposiciones las encontramos en el lineamiento Cinco del nuevo reglamento</p>	
<p>HUEVO. Solo menciona como huevo al producto realizado por la gallina Art. 616 Indica a los derivados del huevo</p>	<p>Art. 87 Hace mayor precisión en cuanto al etiquetado de los productos</p>	
<p>Señala que los derivados de huevo deben estar exentos de enfermedades propias del ave como tuberculosis, pullorosis, salmonelosis, entre otras</p>	<p>No se hace esta mención Art. 179 No se maneja el mismo término cambia a Productos del huevo</p>	
	<p>Se agrega las características de la clara congelada en porcentajes.</p>	
	<p>Se presentan las especificaciones concretas que debe en las que deben estar los productos de huevo, mostrándonos una tabla de un mínimo y un máximo de grasa, humedad, carbohidratos, sólidos, colesterol, acidez, etc.</p>	

**REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS**

	colesterol, acidez, etc	
<p>ACEITES Art. 20 y 629 Define a las grasas y aceites</p> <p>Art. 623 fracción VII y VIII establece que los límites residuales de las sustancias empleadas en la extracción y refinación no deben rebasar los límites establecidos por la Secretaría de Salud en la norma correspondiente.</p> <p>Art. 640 Define lo que es grasa comestible</p>	<p>No incluye las definiciones. Presenta una clasificación de los aceites vegetal y animal, incorpora al grupo de semillas de las que se obtienen los aceites comestibles la colza, almendras, mostaza. Estas disposiciones no aparecen.</p> <p>Hace una clasificación del aceite de oliva y menciona los porcentajes de acidez y humedad permitidos en el caso de que dicho aceite no sea refinado. Señala las condiciones que debe reunir el etiquetado.</p> <p>Art. 294 Hace una clasificación más generalizada de los tipos de grasa comestible considerando a</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manteca de cerdo • Sebo • Primeros jugos • Manteca vegetal • Grasas compuestas • Margarina u oleomargarina • Otros. <p>Art. 301 Establece las características de las grasas comestibles utilizadas en las frituras</p> <p>En los lineamientos</p> <p>Art. 1 En las características de los aceites comestibles se eliminan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la materia insaponificable • color • Exentos de olores, sabores • Límites residuales de los solventes de extracción <p>Art. 8 En lo que se refiere a la manteca de cerdo menciona dentro de sus características físicoquímicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Densidad relativa, Índice de refracción, Índice de Titer, Índice de saponificación, 	

**REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS**

	<p>Índice de Iodo, Materia insaponificable.</p> <p>Art. 9 Menciona las características del sebo.</p> <p>Art. 11 Características fisicoquímicas de los primeros jugos</p> <p>Art. 13 Características fisicoquímicas de la manteca vegetal.</p> <p>Art. 17 Características fisicoquímicas de la margarina u oleomargarina.</p>	
<p>ADITIVOS.</p> <p>Art. 656 Hace una clasificación de los aditivos, mencionando para tal efecto 22 aditivos y los que pueda autorizar la Secretaría</p> <p>Art. 701 Prohíbe el empleo de aditivos para alimentos y bebidas, enumerando XLIII productos diferentes</p> <p>Art. 670 Define lo que es un antiespumante y solo menciona cuatro productos</p> <p>Art. 675 Menciona la definición de edulcorante y solo menciona 5</p> <p>Art. 676 Sólo menciona 3 enturbiantes</p>	<p>Art. 189 Es similar Menciona los 15 aditivos, suprimiendo el hidrolizante y anexa 4 aditivos más (Clarificantes, Azudicionadores de masa, agentes para retener el color y sustancias adjuntas para retener el color, Misceláneas y otras funciones.)</p> <p>Art. 193 Prohíbe el uso de aditivos para alimentos y bebidas enumerando XLIII productos del artículo 701 y cuatro más (Clorofluorocarbano (propelente), Hsba tanta y se extracto (nombre botánico: <i>Diplex oppositifolia</i>), Dihidroxiatrol, Isoopol)</p> <p>Art. 7 (lineamiento) Permite el empleo de antiespumantes y menciona XII distintos (deglusa a los ácidos grasos).</p> <p>Art. 4, 5, y 6 Permite el empleo de acondicionadores de masa y menciona XV aditivos, permite el empleo de coadyuvantes de color y menciona IX aditivos que pueden emplearse; permite el empleo de antiespumantes y menciona IX aditivos.</p> <p>Art. 13 Adiciona como edulcorantes a Acesulfame, Isomaltol, Sucralosa, Malitol.</p> <p>Art. 14 Agrega a la lista de</p>	<p>Se adicionan dos artículos que se refieren a:</p> <p>Art. 194 La Secretaría por acuerdo secretarial en el diario Oficial de la Federación menciona una lista de nombres de sustancias que pueden utilizarse para la elaboración de saborizantes y aromatizantes</p> <p>Art. 195 La secretaria establece en la norma correspondiente los coadyuvantes que se pueden utilizar en la producción de alimentos</p> <p>La nueva reglamentación exime de hacer mención sobre la prohibición de adicionar aditivos para cubrir abalteraciones y alteraciones en la materia prima o producto, ocultando técnicas de procesamiento y elaboración.</p>

**REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS**

	enturbadores, los terpenos de aceites esenciales cítricos, aceites esenciales cítricos, goma damar, éster de glicerilo de goma de rosina	
FRUTAS	<p>Art. 196 Se hace una clasificación de los productos que se van a regular.</p> <p>Se establecen los aditivos autorizados para ser empleados en la elaboración de los productos</p> <p>Regula los límites de contaminantes que pueden ser utilizados en la elaboración de productos derivados de frutas y hortalizas.</p> <p>Se manejan normas para regular el uso de saborizantes y colorantes artificiales que puedan utilizarse en la elaboración de productos derivados.</p> <p>Se regula el etiquetado de los productos elaborados</p> <p>Se asientan bases regulatorias en los procesos de elaboración de los productos derivados de las frutas y hortalizas.</p>	
ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. Contempla especificaciones microbiológicas, la prohibición del empleo de elementos artificiales que perjudican la salud, maneja lo referente al control de la publicidad y distribución de la fórmula láctea.	<p>Establecen los aditivos permitidos en la elaboración de alimentos envasados, con sus límites respectivos.</p> <p>Agrega una lista de ingredientes opcionales para alimentos elaborados a base de cereales</p> <p>Se especifican las características del etiquetado de los productos a base de cereales.</p>	
CACAO, CAFÉ, TÉ. Cacao No habla de chocolates como producto terminado.	<p>Art. 217 Manejan dos clasificaciones:</p> <p>I Cacao: Tostado descascarillado, pasta o licor.</p> <p>II Derivados: Torta, manteca, cocoa o mezclas de chocolate, otros.</p> <p>Lineamientos</p> <p>Art. 4 Indica los ingredientes de</p>	

REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS

<p><i>Café</i> Maneja al café soluble como parte de la clasificación de sus derivados considerándolo a su vez con o sin azúcar</p> <p><i>Té.</i> No específica a las plantas que pueden ser utilizadas para la elaboración de té</p>	<p>que puede ser adicionados los productos de chocolate. Art. 5 Los chocolates pueden ser adicionados de frutas, conservas, etc. que estén limpias. Art. 6 Hace mención a los aditivos permitidos, refiriéndose a la norma correspondiente. Art. 8 Establece los límites máximos de contaminantes metálicos. Art. 9 Menciona como límite máximo de Aflatoxinas de 20 µg/Kg. para el cacao y chocolate Art. 10 Los dulces imitaciones de chocolate deben especificarse claramente como "Dulces imitación" del chocolate que se está imitando. Art. 12 Hace referencia al etiquetado para chocolate y cacao</p> <p>Art. 218 Maneja las variedades de café como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café crudo o verde, tostado, soluble, mezclas con café, otros <p>Lineamientos. Art. 13 Indica el límite de aflatoxinas de 20 µg/Kg. en café Art. 14 Menciona que el café puede ser adicionado de leche, saborizantes naturales y artificiales, especias y otros ingredientes y aditivos que establezca la Sria. Art. 15 Dice que el etiquetado del café soluble con azúcar debe indicar el porcentaje final de azúcar en el producto terminado. Art. 221 Especifica a las plantas que pueden ser utilizadas en la elaboración de éste. Art. 222 Establece que cuando la Secretaría tenga conocimientos de efectos tóxicos tiene la facultad de prohibir su importación, exportación y venta. Art. 224 Especifica las características microbiológicas que debe tener el té.</p>	
--	--	--

**REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS**

	<p>Art. 226 No se permite la adición de aditivos tales como conservadores y colorantes</p> <p>Art. 227 Maneja una lista de las especies para preparar infusiones que están prohibidas para embarazadas.</p> <p>Art. 228 Especifica su etiquetado Lineamientos.</p> <p>Art. 17 Menciona otras especies botánicas permitidas para la elaboración de infusiones, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Alfalfa, anís verde, azahar, canela, hierbabuena, Jamaica, manzanilla, menta, tila, té limón, zacate limón, otras. <p>Art. 18 Hace referencia a las características que debe tener el etiquetado como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Nombre botánico, género, especie, en el caso de mezclas hacer las especificaciones de cada una de las especies. ● No deben figurar textos que hagan alusión a efectos terapéuticos, preventivos o rehabilitatorios. 	
<p>BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS</p>	<p>Establece un mayor número de propiedades fisicoquímicas que deben tener las bebidas no alcohólicas para su mejor manejo, distribución y consumo.</p> <p>Contempla otras bebidas como son el sabor ginger ale y el agua de quina</p>	
<p>ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES. Abarca todo tipo de alimentos para regímenes especiales de alimentación.</p> <p>Art. 187 Se habla de modificaciones en su composición química del alimento, logrando un efecto por ingestión controlada</p>	<p>Exime a todos los alimentos que contengan alcohol en su composición.</p> <p>Art. 331 Se refiere a que estos alimentos pueden o no formar parte de la dieta habitual, pudiendo ser estos regímenes especiales de alimentación y además su composición química puede ser modificada o no y su finalidad es forzosamente incrementar la</p>	<p>contemplan productos que contienen o se les elimina sodio, con sus respectivos límites permitidos en su contenido de elementos sucedáneos a la sal en la elaboración de alimentos y bebidas no alcohólicas, denominación de productos con menor contenido de grasa, así como sus límites de grasa saturada, con sus límites y</p>

REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS

<p>Art. 818 En el etiquetado establece que la S.S.A. autorizará o no con respecto al contenido del producto y las características que este describe.</p> <p>Art. 819 Se refiere a los alimentos que por las modificaciones en su composición química y los efectos que produce son considerados como medicamentos. Considerando que deben ser regulados por las disposiciones aplicables a los medicamentos.</p>	<p>ingesta dietética habitual.</p> <p>Art. 340 Omite la sanción de la S.S.A. en cuanto al etiquetado</p> <p>Art. 240 Adiciona algunos efectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • preventivos o rehabilitatorios • modifiquen estructuras celulares • sporten mayores cantidades de nutrimentos permitidos para el uso de Aspartame, su poder edulcorante. <p>reglas de etiquetado de los alimentos y bebidas con</p>	<p>productos con menor contenido de azúcar.</p> <p>En el artículo 14 del mismo Lineamiento se estipula los tipos de nutrimentos que se permite agregar a los alimentos adicionados con los límites que establece la S.S.A., en el 331 al 336 se contempla la definición de suplemento o complemento alimenticio, la inclusión de hierbas y alimentos deshidratados como suplementos alimenticios, restricciones para suplementos alimenticios con incorporación de fármacos o elementos que atribuyan propiedades terapéuticas, preventivas o rehabilitatorias, la supresión en suplementos alimenticios de sustancias de acción farmacológica o que produzcan riesgos en la salud, en caso de sustancias desconocidas el impedimento de comercialización de dichas sustancias y por último, las condiciones sanitarias a que deben someterse los productores en la elaboración de estos suplementos alimenticios</p>
<p>Art. 820 maneja a la sacarina como sustituto de la azúcar</p>	<p>Art. 7 del lineamiento. Se generaliza en cuanto a los productos sin estipular a cuales se refiere, incluye tres fracciones, siendo las dos primeras a sin calorías y bajas en calorías y en la fracción III se toma a los productos reducidos en calorías, se remite para el esclarecimiento del contenido de calorías para cada uno de los productos a la consideración de la S.S.A. en la norma que esta establece.</p> <p>Art. 15 de Lineamientos. se divide en 9 fracciones, habiéndose genericamente en este artículo de alimentos y bebidas no alcohólicas modificadas en su composición.</p>	
<p>Art. 821 Establece las especificaciones para el uso de Aspartame.</p>	<p>Art. 241 Hace referencia a las abriendo con esto mayor margen a los diferentes tipos de productos en relación a los efectos que producen</p>	
<p>Art. 822 a 825 Se manejan los productos bajos en calorías, sin calorías, en los primeros artículos se habla de refrescos bajo en calorías y sin calorías y el contenido máximo de calorías y sacarina por envase para consumo individual.</p>	<p>Art. 9 Contempla mayores especificaciones en el uso de la sacarina y sus sales, considerándose específicamente sus sales de sodio, calcio y amonio, además de manejar la sustitución total o parcial de la azúcar.</p> <p>Estipula en su fracción II la cantidad de sacarina y/o sus sales</p>	

REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS

<p>Art. 826 Se refiere a los requisitos de etiquetado, hablando únicamente de refrescos sin calorías o bajos en calorías especificándose una división en tres tipos de refrescos edulcorados cada uno con:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. sacarina 2. aspartame 3. las indicaciones que contendrán los refrescos edulcorados con azúcar <p>Además se aclaran las advertencias para el consumo de ese producto.</p> <p>Art. 827 Hace referencia a la prohibición de venta a granel de los productos para regímenes especiales de alimentación.</p>	<p>que los alimentos y bebidas no alcohólicas deben contener por cada 100 mg. y en la fracción III en relación a los alimentos elaborados y bebidas alcohólicas no deben exceder a 30 mg. de sacarina por porción.</p> <p>modificaciones en su composición haciéndose hincapié en la obligación de incluir leyendas precautorias.</p> <p>Art. 337 a 341 Establece también las reglas de etiquetado en relación a los suplementos alimenticios, estableciéndose el lugar de colocación de la etiqueta, los requisitos básicos del etiquetado en cuanto al contenido de elementos que contiene el suplemento alimenticio y en caso de la utilización de hierbas el nombre usual y el nombre botánico.</p> <p>No se hace esta referencia.</p>	
<p>CEREALES.</p> <p>Si se hace mención al sorgo. Incluye definición de cada uno de los cereales y leguminosas.</p> <p>Art. 862 Establece como</p>	<p>No hace mención al sorgo. Incluye especificaciones microbiológicas, fisicoquímicas de los diferentes productos y derivados.</p> <p>En los lineamientos se adicionan las especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas de los derivados de las leguminosas.</p> <p>Art. 16 Menciona las especificaciones microbiológicas de la harina de soya.</p> <p>Art. 18 Habla de la adición de los nutrientes que se pierdan durante la elaboración de las harinas.</p> <p>Art. 20 Establece las características fisicoquímicas del concentrado de soya.</p> <p>Art. 22 Maneja para los productos extruidos o texturizados de soya un contenido mínimo de 50% de</p>	<p>En ambos casos solo se hace referencia a tortillas de maíz y de trigo y no a aquellas que contienen otros ingredientes adicionales.</p>

REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.

<p>contenido de sólidos de leche un 4% y de 15% de sólidos de huevo en los productos de panificación adicionados.</p>	<p>proteína en base seca y libre de factor antitripsico y de la enzima lipoxidasa.</p>	
<p>Art. 839 Maneja como aditivos permitidos en la elaboración de galletas a los blanqueadores y mejoradores.</p>	<p>Art. 23 (lineamientos) Maneja como cantidades mínimas en los productos de panificación adicionados 8 2 % de sólidos de leche y de 2.5% de sólidos de huevo por 100 partes de harina.</p>	
<p>No hace mención a los pasteles.</p>	<p>Art. 26 Menciona que la Secretaría en la norma correspondiente establecerá los ingredientes y aditivos permitidos para la elaboración de galletas Art. 27 Establece que las condiciones microbiológicas de los productos anteriores les mencionarán en la norma correspondiente.</p>	
<p>Art. 865 En la elaboración de pastas no menciona los ingredientes adicionales.</p>	<p>Art. 28 Indica que en la norma correspondiente se establecerán las especificaciones microbiológicas para lo pasteles</p>	
<p>Art. 868 Menciona la temperatura de conservación de las pastas rellenas de hasta 60°</p>	<p>Art. 30 Menciona como ingredientes en la elaboración de pastas la clara de huevo deshidratada o líquida, vegetales, otros ingredientes comestibles, azoñadores y aditivos que establezca la norma.</p>	
<p>Art. 884-885 No mencionan las cantidades permitidas de acidez ni de peróxidos.</p>	<p>Art. 31 Habla de las especificaciones microbiológicas de las pastas. Art. 33 No menciona la temperatura de conservación de las pastas rellenas Art. 40 Establece las condiciones microbiológicas y químicas de los productos elaborados con pastas de harina. Art. 41 Menciona las características fisicoquímicas de las botanas elaboradas con semillas. Art. 42 Habla de que las botanas fritas elaboradas de tubérculos, deben tener: índice de peróxidos de 70 meq/Kg. máximo no debe tener microorganismos patógenos.</p>	

REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS

	Art. 44 Especifica las condiciones del etiquetado de los productos.	
<p>EDULCORANTES.</p> <p>Art. 890 Hace una clasificación de los azúcares naturales omitiendo algunos.</p> <p>Art. 891 Da un concepto de cada uno de los azúcares naturales.</p> <p>Art. 903 Menciona al uso de cualquier aditivo en la miel, no menciona los restos de plaguicidas.</p> <p>Art. 892 al 902 maneja algunas características sanitarias del proceso.</p> <p>Los límites para el uso de benzoato o sorbato de sodio o potasio es de 0.2%.</p> <p>En cuanto a los ingredientes opcionales señala "ingredientes adicionales para las golosinas".</p>	<p>Añade a la clasificación de azúcares naturales el jarabe de glucosa, fructosa y jarabe de malz.</p> <p>Señala mayores requisitos para el manejo de la miel, como el envasado, no contener fragmentos de insectos, residuos de plaguicidas.</p> <p>No menciona a la miel de malz. Habla sobre el tratamiento térmico a que deben someterse los jarabes; indica la ausencia de mohos, parásitos y microorganismos patógenos; señala el contenido del etiquetado.</p> <p>Da las especificaciones que debe tener el polvo para preparar gelatina.</p> <p>Art. 255 solo menciona que la Secretaría establecerá los lineamientos o especificaciones sanitarias sobre las actividades, establecimientos, productos y servicios.</p> <p>Permite el uso de 0.1 % de benzoato o sorbato de sodio o potasio.</p> <p>Menciona los elementos que debe tener el etiquetado.</p> <p>Señala gelatina o jaleatina.</p> <p>Los señala como "ingredientes opcionales permitidos para los productos de confitería".</p> <p>Agrega el producto denominado Bombón que contiene alcohol.</p> <p>Art. 31 Se habla de manera específica del mazapán, su porcentaje de humedad, porcentaje de ácido cítrico, porcentaje de fécula, así como los elementos que debe contener el etiquetado del mismo.</p> <p>Menciona al Turrón y nos señala que la miel que contiene este dulce puede sustituirse por azúcar, glucosa u otros edulcorantes.</p>	

**REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.**

<p>En cuanto al contenido de alcohol que contienen algunos productos de confitería, noa habla de alcohol potable con un máximo de 1.8%</p> <p>Menciona como porcentaje máximo permitido de colorantes del 1% y de 0.2% para los saborizantes.</p> <p>Indica que la Secretaría vigilará el impacto que tengan estos productos en la salud de la población en cuanto a desnutrición, especialmente en los grupos vulnerables, a fin de que se adopten medidas correctivas.</p> <p>Habla de cada uno de los azúcares de la gelatina, <u>grentina y glosina.</u></p>	<p>Habla de alcohol etílico anhidro en una cantidad que no exceda a 3.8% en el producto terminado.</p> <p>No menciona los límites para saborizantes y colorantes.</p> <p>Maneja lo relativo a alimentos envasados presentados como jugos colados o picados, hay una adición de las vitaminas y aditivos que debe contener la fórmula.</p>	
<p>CONDIMENTOS Y ADEREZOS</p> <p>Art. 934 Establece la definición de condimentos y establece su clasificación.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sal 2. Vinagre 3. Especies <p>En los primeros artículos establece la forma de presentación y define lo que se entiende por cada una de ellas y los elementos y porcentajes que deben contener, la forma de su obtención y la humedad a que debe sujetarse.</p> <p>Vinagre. Se encuentra contemplado en ocho artículos; su condición sanitaria respecto al envase y tapa.</p>	<p>Art. 256 Agrega a la anterior clasificación</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sal 2. Vinagre 3. Especies 4. Otras que establezca la Secretaría de salud <p>Se excluye la forma de presentación</p> <p>En el lineamiento 15 de título Condimentos y Aderezos se refiere a la clasificación de la sal, la cual aumenta en virtud de que se habla de sal yodada, fluorada, refinada y sal yodada fluorada en grano.</p> <p>refiere a las normas sanitarias y evitar su contaminación y agrega algunas situaciones que el etiquetado debe contener</p> <p>Solo se menciona dentro de la clasificación de los condimentos; pero en los lineamientos se establecen cinco artículos en los que se siguen conservando las características mencionadas en el reglamento anterior, pero excluye la cuestión sanitaria y anexa que debe contemplar el índice de</p>	

**REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS**

<p>Especcias. Se contemplan en ocho articulos, estableciéndose diferentes situaciones: de la planta de que proviene, las normas de sanidad respecto a la molienda, tolerancias de impurzas, la prohibición o venta de especias que no correspondan a la denominación con que se expenden.</p> <p>ADEREZOS Se relega a la norma técnica correspondiente la composición de los aderezos. Los clasifica como: 1. Mayonesa 2. Mostaza preparada y 3. Otras</p>	<p>acidez.</p> <p>En el reglamento solo se mencionan en la clasificación, pero en los lineamientos se señala lo mismo que en el anterior, solo se agrega en el etiquetado la parte de la planta de donde proviene, si fueron sometidos a radiación debe tener la leyenda " Este producto fue irradiado" así como el símbolo internacional. Omite al sazonador.</p> <p>Se señala la composición y las especificaciones fisicoquímicas en la elaboración de los aderezos, en el lineamiento 15. A la clasificación anterior se adiciona: 1. Aderezo de mayonesa, 2. Aderezos especiales. Art. 19 y 23 Menciona las prohibiciones en el empleo de sustitutos de huevo, espesantes y conservadores Especifica las características microbiológicas y fisicoquímicas, así como el porcentaje de aditivos, de sal, de antiaglomerantes. Menciona los ingredientes de la mostaza preparada y sus características fisicoquímicas y microbiológicas.</p>	
<p>ALIMENTOS PREPARADOS. Art. 975 Se habla de alimentos preparados y envasados. Los clasifica como: • Preparados • Semipreparados • Condensados o concentrados • Refrigerados o congelados. Art. 977, 979 Hablan de manera más amplia sobre las reglas sanitarias</p>	<p>Art. 265 Habla de alimentos preparados o semipreparados En la clasificación de alimentos preparados se separan los condensados de los concentrados y a los refrigerados de los congelados. Se adiciona el mole como alimento preparado Art. 267 Retiene y generaliza a los artículos 977 y 979 del reglamento vigente</p> <p>Establece los ingredientes, microorganismos de los que deben estar exentos tanto los</p>	

**REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.**

	<p>caldos, consomés, etc. sobre todo lo referente a la caducidad del producto.</p> <p>Lineamientos.</p> <p>Art. 6 Menciona que los alimentos congelados deben conservar sus características sensoriales y nutrimentales</p> <p>Art. 7 Hace mención de los caldos y consomés listos para consumo.</p> <p>Art. 8 Se refiere a la norma correspondiente en lo referente al uso de colorantes.</p> <p>Art. 9 Establece que esta prohibido la adición de creatinina.</p> <p>Art. 10 Maneja las características microbiológicas de los caldos y consomés.</p> <p>Art. 11 Especifica las características fisicoquímicas y microbiológicas de los caldos que sean elaborados con otras especies animales, serán establecidas por la Sria</p> <p>Art. 12 Clasifica a las sopas de acuerdo a su elaboración, composición.</p> <p>Art. 15 Establece las cantidades residuales de SO_2 en sopas.</p> <p>Art. 17 Menciona a los aditivos permitidos en la elaboración del mole.</p> <p>Art. 18 Especifica las características microbiológicas del mole.</p>	
<p>BEBIDAS ALCOHÓLICAS. En lo referente a la graduación: Bajo contenido: 2.0° G.L. Contenido medio: 6.1° G.L. Alto contenido: 20.1° G.L. Clasifica a las bebidas alcohólicas en cuanto a su proceso de elaboración pudiendo ser fermentadas, destiladas o licores. Establece de manera minuciosa el proceso de elaboración de cada una de las diferentes bebidas alcohólicas.</p>	<p>Bajo contenido: 2% Vol. a 5% Vol Contenido medio: 5% Vol. a 20% Vol Alto contenido: 20% Vol. a 55% Vol.</p> <p>Hace referencia al objeto de apoyo de orientación e información al programa Control de Alcoholismo y Abuso de Bebidas Alcohólicas.</p> <p>Se añade que está prohibido vender o suministrar bebidas alcohólicas a menores de edad.</p> <p>Hace mención al contenido, medidas y lugar de la etiqueta</p>	

**REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS**

	<p>precautoria</p> <p>En el etiquetado debe ostentar la leyenda precautoria</p>	
<p>SUSTANCIAS TÓXICAS Contempla definición, producción, tipo de empaque, señalamientos de transportación, tipos de establecimientos. Hace indicaciones especiales respecto a las medidas de precaución en el cuidado y manejo de estas sustancias.</p> <p>Confiere a las autoridades, tales como la secretaria de Salud, facultades específicas para velar el cumplimiento de sus disposiciones</p>	<p>Menciona plaguicidas, fertilizantes y sustancias tóxicas, sin definir, ni diferenciar ninguno de estos rubros, no hace indicaciones especiales sobre el cuidado y medidas de precaución que deben observarse para su manejo dejándolo a cargo de "Las normas correspondientes"</p>	<p>Se maneja como un anexo, dentro de los lineamientos</p>
<p>ENVASADO Art. 1272 y 1280 Hacen referencia a leyendas precautorias acerca del uso y manejo de ciertos envases, Art. 1273 Hace la clasificación de envases reutilizables y desechables. Art. 1280 Hace la descripción de ambos tipos de envase. Art. 1277 Carece de la leyenda mencionada en el proyecto Art. 1286 Solo hace referencia a la prohibición del uso de propelentes, indicando que no deben rebasar los límites autorizados en la norma correspondiente.</p>	<p>CARECE DE ESTAS ESPECIFICACIONES.</p> <p>Art. 324 dice: "Se prohíbe la reutilización de envases que hayan contenido medicamentos, productos de aseo, plaguicidas, fertilizantes y sustancias tóxicas." la mejoría es que se incluye en la prohibición los siguientes productos: Bebidas no alcohólicas, alcohólicas, perfumería y medicamentos Art. 326 Aparece la palabra "deben" resultando así una imposición: "Los envases...deberán tener tapas o dispositivos de seguridad que prevengan la manipulación accidental de su contenido, por los niños, de acuerdo a la norma correspondiente" Art. 327 Especifica que propelentes están prohibidos, por dañar la capa de ozono, en los</p>	<p>Se omiten los artículos referentes a las condiciones que deben cumplir los productos que se expenden a granel.</p>

**REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE
ACTIVIDADES, ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS**

	aerosoles. Art. 128 Prohíbe la utilización de papel o cartón proveniente de celulosa de desecho como envase primario	
EFFECTOS DEL AMBIENTE EN LA SALUD. Contempla regulaciones como el control y vigilancia sanitaria del almacenamiento y distribución de Gas L.P. y otros gases peligrosos. No menciona el uso de irradiación	Se hace principal referencia a la utilización de la irradiación en alimentos, teniendo como objetivos descontaminar los alimentos.	

CAPITULO VII

PROYECTO DEL CÓDIGO LATINOAMERICANO DE ALIMENTOS.



VII. PROYECTO DEL CÓDIGO LATINOAMERICANO DE ALIMENTOS.

En razón de los diferentes fenómenos histórico, que no nos corresponde explicar, si efectuamos un análisis objetivo del conjunto de los sistemas legislativos de los países latinoamericanos, podemos apreciar en todos ellos características semejantes que delatan una concepción radicalmente análoga. Fácilmente explicable por sus orígenes comunes, y no es de extrañar, porque la legislación latinoamericana reconoce en medida inmediata una clara filiación del sistema jurídico continental europeo, particularmente de la legislación y del pensamiento jurídico francés ya sea en forma directa, ya sea a través de otras legislaciones: española, belga o alemana. (14)

Los países latinoamericanos han manifestado en foros nacionales e internacionales, relacionados con la legislación alimentaria, su adhesión al principio que considera a la inocuidad de los alimentos como un componente fundamental en la atención primaria de salud y su decisiva influencia en la calidad de vida de los pueblos. Su situación presenta un perfil propio y particular ya que dispone en ellos de elementos reguladores de la producción, elaboración y comercialización de alimentos, aunque raramente reunidos, ordenados y completos; la existencia de disposiciones de distinto origen y al indefinición en materia de autoridades de aplicación, dificulta en muchos países la decisión de reorganizar y modernizar su estructura jurídica en materia alimentaria, decisión que ha resultado

CÓDIGO LATINOAMERICANO DE ALIMENTOS

facilitada en los países cuyas legislaciones eran decididamente insuficientes.

Pese a esto no han promulgado, salvo marcadas excepciones una ley única y específica sobre alimentos. Las disposiciones que rigen las actividades de la producción, elaboración, comercialización, venta, suministro, importación y exportación de alimentos, en relación a los aspectos sanitarios y a su genuinidad se insertan en códigos sanitarios que se ocupan globalmente de cuestiones vinculadas con la salud y en reglamentos complementarios.

Todos los países de América Latina están enfrentando grandes problemas en materia de seguridad alimentaria, es decir, para asegurar una producción de alimentos en cantidad y de calidad suficiente, conseguir la máxima estabilidad en el suministro y garantizar el acceso a los alimentos por parte de aquellos que los necesitan.

Cálculos estimativos, informes sobre rechazo de exportaciones e investigaciones respaldadas por estudios y datos estadístico han demostrado el altísimo nivel de pérdidas de alimentos, (que en algunos casos alcanza a la cuarta parte de la producción), las pérdidas de mercados de exportación y otras restricciones económicas, más el serio impacto sanitario producido por alimentos de mala calidad son argumentos de base para el desarrollo de programas de protección de alimentos por los organismos internacionales y del sector privado y el impacto negativo que ello ocasiona en la economía de muchos países de la región.

En consecuencia, los esfuerzos de los países y de los organismos internacionales se han enfocado a identificar y establecer aquellos elementos, que dentro de los programas de protección de alimentos se han considerado prioritarios.

Las consideraciones precedentes pueden sintetizarse formulando las siguientes necesidades y convenientes a todos los países de la Región:

- Disminuir el impacto sanitario causado por alimentos que no alcanzan el nivel de calidad higiénica y nutricional requerido.
- Reducir el impacto económico causado por las pérdidas de alimentos y el rechazo de exportaciones.
- Aumentar el prestigio nacional y regional referido a la calidad y seguridad de su producción alimentaria, tanto de las materias primas como de los alimentos transformados.
- Solucionar los problemas causados por la superposición y dispersión de códigos, reglamentos y normas alimentarias.
- Establecer normas armonizadas para los países de la región, tomando en consideración en todo lo posible las normas del Codex.
- Obtener una mayor fluidez y alcance en el comercio internacional de alimentos.

Tales necesidades y conveniencias justifican el desarrollo de adecuados sistemas de control de alimentos sustentados por una legislación eficaz.

CÓDIGO LATINOAMERICANO DE ALIMENTOS

La política de desarrollo del intercambio regional resultaría favorecida con la adopción de normas comunes o de características similares cuyo cumplimiento implicaría un importante resguardo sobre la calidad de la producción alimentaria; la existencia de una producción diversificada de alimentos posibilita el incremento de las operaciones y existen antecedentes de acuerdos económicos subregionales que conlleva la compatibilización previa de las normas alimentarias. Favoreciendo el cada día más evidente el intercambio comercial dentro de la Región, y que abre importantes vías al desarrollo nacional.

Sin embargo es necesario tener presente que las normas requieren para su mejor cumplimiento el concurso de una ley básica eficaz.

Los antecedentes histórico, los orígenes culturales, una lengua común a casi todos los países, la comunidad de intereses, las similares necesidades, la interdependencia regional, el convencimiento de que las acciones en cada país repercuten sensiblemente en la región, son importantes factores que favorecen la adopción de una Ley Básica Modelo cuyo costo de sanción resultará decididamente inferior a los beneficios que permitirá alcanzar, el orden interno como base e instrumento de un adecuado sistema de control de alimentos y en el fortalecimiento de los vínculos y relaciones económicas entre los países de la Región.

Los países latinoamericanos siempre se han distinguido por su especial preocupación en tener vigente una legislación alimentaria moderna y dinámica, que permitiera la protección del consumidor y al mismo tiempo facilitara la industria y el comercio de los alimentos.

CÓDIGO LATINOAMERICANO DE ALIMENTOS

También han sido pioneros, en promover una legislación alimentaria internacional, para favorecer al comercio intra-regional de alimentos. La meta fue siempre contar con instrumentos legales similares, válidos en todos ellos, que permitieran hablar un lenguaje común.

En 1955 durante el VI Congreso Latinoamericano de Química en Caracas, el Prof. Carlos A. Grau propuso la formación de una comisión especial encargada de redactar el código latinoamericano de alimentos, "para que los productos alimenticios de un país puedan circular en los demás con el mismo tratamiento e iguales exigencias oficiales, facilitándose de esta manera los actuales trámites de comercialización internacional."

En 1959 en el VII Congreso latinoamericano de Química se aprobó el trabajo de la comisión procediéndose a la primera impresión.

Debido a la poca actividad en lo referente a la actualización de las legislaciones nacionales en la mayor parte de los países de la Región, en abril de 1987 se llevó a cabo el taller FAO/OPS sobre legislación y normalización de Alimentos en América Latina, siendo uno de los documentos básicos el "Proyecto de la Ley Alimentaria Básica para los países de América Latina."

Las acciones anteriores demuestran el interés y la importancia de tener un "Código Latinoamericano de Alimentos", que en estos tiempos donde existe una total globalización de la economía y creación de bloques

CÓDIGO LATINOAMERICANO DE ALIMENTOS

económicos multinacionales, ayudaría a superar los obstáculos que le permitan, a la Región, crecer y salir del subdesarrollo.(5)

Por lo que el retomar la creación de dicho Código puede ser un tema importante a desarrollar en un próximo trabajo.

CONCLUSIONES.



CONCLUSIONES.

CONCLUSIONES:

Las modificaciones al Reglamento de la Ley general de Salud en materia de control sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios, en lo que se refiere a alimentos, obedecen al contexto del comercio con otros países, principalmente del T.L.C; por lo que en virtud de éstos y los compromisos que México contraerá, surge la necesidad de una legislación acorde a esta situación.

Sin embargo una legislación alimentaria moderna y flexible no resulta del todo eficiente si no se aplica y mucho menos se conoce; por lo que para tener un sistema eficaz se requiere de la participación de todos los sectores involucrados. Además de ésta participación se requiere de recursos económicos, documentos y normas que apoyen su cumplimiento.

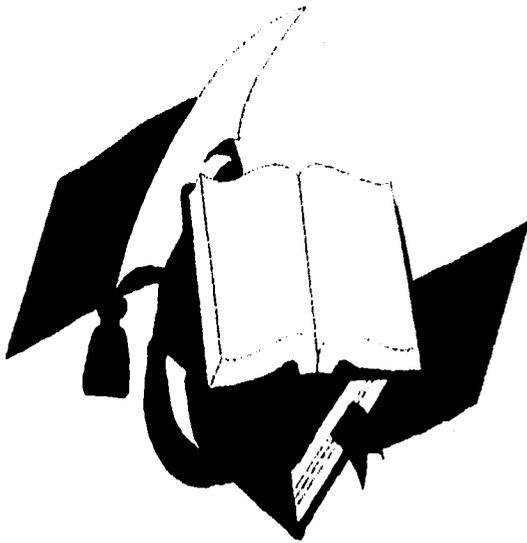
Desde el punto de vista del campo a sancionar, las modificaciones al reglamento ofrecen un mayor panorama de control, considerando un mayor número de aspectos como lo son el fisicoquímico, microbiológico, de etiquetado, de lotificación, el establecimiento de un manual de buenas prácticas de higiene y sanitización, etc., que representan un aspecto de importancia que no se había tomado en cuenta y que resulta de una gran ayuda para poder legislar eficientemente éste campo. Pero para poder decir

CONCLUSIONES.

“sirve” o “no sirven” éstas modificaciones es necesaria su aplicación así como la comunicación entre las partes involucradas o afectadas y establecer una conclusión.

La participación de los profesionales en alimentos, en este caso Q. A., en la elaboración de normas y reglamentos resulta de manera insustituible, por lo que crear una conciencia de interés, desde su formación, es un aspecto que no se puede pasar por alto, y que a mi parecer en este momento no se ha tomado con la debida importancia.

BIBLIOGRAFÍA.



BIBLIOGRAFÍA.

1. Álvarez A., J; et al. Historia de la Salubridad y Asistencia en México, México, D.F. 1960. Tomo I. 36-90, 234-256.
2. Badut D., S. Diccionario de Tecnología de Alimentos., 1a. Edición, Alhambra Mexicana, México D.F. 1988.
3. Barradas S., H.; Parrilla C., Ma. C.: Red Nacional de Laboratorios de Salud Pública. 2-9.
4. Bárzana G., E.; Valdivia L., A.: Recursos Humanos. Guía para la realización del Diagnóstico de la Situación de la Protección de Alimentos en México. O.P.S./O.M.S.-S.S.A., México D.F. 1991. 6-8
5. Cruz B., et al: Situación Actual de la Legislación Alimentaria en México. Legislación Alimentaria en Latinoamérica, 7a. edición. Harla S.A. de C.V y Organización Panamericana de la Salud, México D.F. 1990. 87-90.
6. De Pina R., De Pina V. F.: Diccionario de Derecho. Editorial Porrúa, México D.F.
7. Diario Oficial de la Federación. 22 de febrero de 1985.
8. Diario Oficial de la Federación. 07 de febrero de 1984.
9. Diario Oficial de la Federación. 27 de mayo de 1987.
10. Diario Oficial de la Federación. 07 de febrero de 1987.
11. Diario Oficial de la Federación. 14 de junio de 1991.
12. Diario Oficial de la Federación. 29 de mayo de 1989.
13. Hidalgo T., M. A.: Antecedentes de la Legislación Sanitaria. Notitec Publ. 3:3-10. 1992.

BIBLIOGRAFÍA.

14. Hidalgo T., M. A.: *Sistemas de Inspección de Alimentos. Guía para la realización del Diagnóstico de la Situación de la Protección de Alimentos en México.* O.P.S./O.M.S.-S.S.A., México D.F. 1991.
15. *Legislación Sanitaria de México en Materia de Alimentos. Guía para la realización del Diagnóstico de la Situación de la Protección de Alimentos en México.* O.P.S./O.M.S.-S.S.A., México D.F. 1991.
16. *Manual de Consulta; Información Dinámica de Consulta.* Editorial Expansión, México D.F., 1991. 116-118.
17. Meljem M., J.; Flores L., J.L.: *Modificaciones a la Ley General de Salud.* Notitec Pual. 3: 11-17. 1992.
18. *Orientaciones para el Establecimiento de un Eficaz Sistema Nacional de Inspección de los Alimentos.* FAO-OMS., Roma. 1976. 12-14, 24-66.
19. *Panorama General de la Protección de Alimentos en México. Guía para la realización del Diagnóstico de la Situación de la Protección de Alimentos en México.* O.P.S./O.M.S.-S.S.A., México D.F. 1991.
20. *Proyecto de Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.* 1996.
21. *Reglamento Interior de la Secretaría de Salud; Secretaría de Salud; México D.F. 1989. 109.*
22. *Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.* Diario Oficial de la Federación. 18 de enero 1988. 4-11, 17-35.
23. Rodríguez de Mendoza, Rosalía; *TESIS: Análisis de las Modificaciones a la Ley General de Salud, y su importancia en la industria alimentaria.* Fac. de Química. U.N.A.M., México D.F. 1991.
24. Soberón, G.; Kumate, J.; Laguna, J. *La Salud en México. Testimonios 1988. Problemas y Programas de Salud. Tomo II. 13-199.*

ANEXOS.



ANEXO I

Dentro del análisis del Proyecto de Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios se considero de interés conocer la opinión desde el punto de vista legal, de un abogado, y de un representante de los consumidores, en este caso de PROFECO.

Siendo la opinión desde el punto de vista legal:

Las modificaciones del reglamento vigente, principalmente su reacomodo y la adición de una serie de definiciones, obedecen principalmente a las exigencias que trae consigo el TLC, sin embargo podría considerarse que no cubre las necesidades actuales de la industria nacional, ya que existe una gran diferencia entre las industrias nacionales y las extranjeras, por lo que las modificaciones debieron realizarse no siguiendo un patrón sino más bien considerando la situación de la industria nacional.

Además de que solo se podría aplicar a las empresas que estén construidas conforme a la ley, sin embargo muchos productos son elaborados por empresas transnacionales y distribuidos al mercado. Esto se

ha incrementado debido a que están entrando cada vez más productos de importación los cuales simplemente no se adaptan a las especificaciones .

En cuanto a la adición de una serie de definiciones puede pensarse de una gran ayuda, aunque no figuren dentro de los términos legales, simplemente para saber si algún producto entra dentro de las características requeridas para que se le considere con cierta denominación.

El que se haya dividido en dos volúmenes puede resultar molesto para consultar, por lo que en este caso representa una ventaja el reglamento vigente, al igual que en el hecho de que las definiciones no se encuentran separadas del resto de las especificaciones.

Otro de los puntos que podemos observar es la adición de especificaciones y términos fisicoquímicos y microbiológicos poco precisos, los cuales para entenderse requieren de conocimientos muy específicos, de los cuales la mayoría de las personas interesadas o afectadas por el reglamento carecen, siendo esto un impedimento para su uso y consulta; como ejemplo de esto tenemos "Las Buenas Prácticas de Manufactura", los nombres de microorganismos, las equivalencias de

medida para la elaboración de productos, así como "La Secretaría establecerá la norma correspondiente", ¿eso querrá decir que cada caso se tratará como especial en lo particular?, lo que crea en el gobernado un estado de incertidumbre jurídica, esto se encuentra en la mayoría de los articulados del proyecto de ley.

Este Proyecto de Reglamento es más reducido, más concreto, elimina artículos importantes.

No todo es malo con el nuevo reglamento, ya que en algunos casos se está evitando la generalización respecto a algunos conceptos, toda vez como se puede apreciar en el articulado del proyecto, algunos de estos artículos hacen especial especificación con respecto a los elementos, sustancias, contenido y etiquetado de los productos, haciendo más claro el entendimiento para el gobernado. Esto representa un mayor campo o posibilidad de sancionar ya que se especifica exactamente todo lo necesario para su venta y salida al mercado, así como los productos o químicos que contiene, ya que esto debe estar grabado en el producto y con el reglamento vigente esto no se podía sancionar ya que no contiene éstas importantes especificaciones.

En cuanto a las Sanciones en el actual reglamento existe un capítulo de "Sanciones Administrativas", el Proyecto de reglamento no establece expresamente las sanciones a que se hacen acreedores por incumplimiento, por lo que solo se considera omisa al carecer de sanción, ya que solo se menciona a la Secretaría de Salud como responsable de vigilar el cumplimiento de la misma, y que deberían de existir, o bien agregar el capítulo de sanciones siempre y cuando dichas sanciones vayan apegadas conforme al reglamento y por la Ley. Entre menos sancionado sea un reglamento o una Ley el incumplimiento a los mismos se va a dar con mayor facilidad.

Atendiendo a los preceptos que establecen leyes diversas como: el Código Penal, Código de Comercio, el Derecho Penal Económico que enmarca delitos contra la Economía Nacional, la Ley del Procedimiento Administrativo, dado que es un reglamento administrativo, manifiesta sanciones administrativas, por mencionar solo algunos, se pueden establecer sanciones de acuerdo al grado de violaciones y de sus efectos sobre la sociedad y los productos.

Entonces para dar una real fuerza jurídica, es indispensable crear un sistema de normas que establezcan el procedimiento que debe seguirse para asegurar su sanción.

Además crear una Procuraduría especializada en cuestiones de salubridad, semejante a PROFECO, PROFEPA (Procuraduría Federal del Medio Ambiente), que aunque siguen un sistema administrativo, le dan un carácter más real a las controversias que se llevan ante sus organismos.

Dándose así una aplicación más seria e inmediata a las normas sanitarias existentes, lo que daría lugar a un procedimiento administrativo más ágil y menos burocrático.

Pero antes de crear un cuerpo de leyes adjetivas o sancionadoras se debe buscar la posibilidad de crear a través de la información una conciencia general, tanto al público como al comerciante, así como al funcionario que se encargue del manejo y aplicación de la ley, por que de qué servirían las sanciones más crueles si no existen las personas encargadas de su aplicación CONFORME A DERECHO.

Lo anterior en base al siguiente razonamiento:

“Un cuerpo legislativo malo, en manos de un funcionario bueno, se pueden hacer maravillas.

Sin embargo, un cuerpo legislativo bueno, en manos de un funcionario malo...”

La opinión de PROFECO:

Dentro de la organización de PROFECO existe un laboratorio de investigación Químico-Biológica en la cual se llevan a cabo todos los estudios de calidad de los diferentes productos, tanto alimentos como medicamentos; en este mismo lugar se encuentran las personas que participan en las reuniones de normalización, por lo que a ellas nos dirigimos.

Nuestro interés por su participación se debió a saber si las modificaciones al reglamento estaban en función de lo que los

ANEXOS

consumidores esperaban, esto a través de sus denuncias y peticiones hacia dicha institución.

La respuesta obtenida fue a mi parecer alarmante, empezando por que no es siempre la misma persona quién participa en las diferentes reuniones, permitiendo con esto que participe gente que carecía del conocimiento referente a alimentos, ya que dentro de su grupo de trabajo solamente se encontraba un Químico en Alimentos y un Ingeniero en Alimentos, siendo en su mayoría Químicos y Q.B.P. (Químicos Biólogos Parasitólogos).

Además de que se realizaban los análisis a los diferentes productos por orden del Procurador sin tener conocimiento de los posibles problemas que respecto a éstos habían manifestado los consumidores. Haciendo como alusión a esto el que en una ocasión por haberse presentado un problema de intoxicación con una fórmula maternizada a un familiar cercano del Procurador se realizó de manera urgente un estudio de todas las leches en polvo que se encontraban en el mercado.

Así que solamente se realizan los estudios de calidad y se publican los resultados, pero desconocen si esto responde a las necesidades de los

ANEXOS

consumidores, por lo que no podían dar una respuesta a si las modificaciones al reglamento respondían a éstas necesidades.

Este es otro campo donde la participación de los profesionales de los alimentos es determinante ya que la labor propia de éstos está siendo desempeñada por gente que carece de la formación en lo referente a alimentos; por lo que podemos pensar que el papel que se desempeña en las reuniones referentes a la normalización puede no ser la óptima.

ANEXO 2

Cuestionario aplicado, durante la encuesta, a los tres sectores de interés.

CUESTIONARIO SOBRE LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.

Nombre de la empresa: _____

1. ¿Está la legislación vigente irremediablemente anticuada o resulta tan inadecuada para las actuales necesidades, que no desempeña ya la función a que estaba destinada?

2. ¿Proporciona la legislación un dispositivo suficiente para examinar las diversas situaciones de la inspección de los alimentos y para aplicar las mejoras decididas?

3. ¿Prevé la legislación vigente nuevos reglamentos, así como la adopción de normas internacionales, la aceptación de códigos de prácticas de higiene, etc..? En caso negativo ¿Qué disposiciones deben incluirse en la nueva legislación?

4. ¿Puede adaptarse la vigente legislación a la situación actual o es necesaria una legislación completamente nueva?

5. Permite el actual grado de desarrollo de la industria alimentaria nacional atender alas necesidades modernas?

6. Si se promulga una legislación moderna ¿Está la nación en condiciones de aplicarla efectivamente?

7. Podría darme su punto de vista, en forma general, acerca del reglamento de la ley general de salud en materia de control sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios.

8. En dicho Reglamento se hace referencia a normas técnicas para regular las características de diversos productos. ¿Son éstas adecuadas para su empresa?

9. ¿Qué beneficios o en caso dado inconvenientes representa para su empresa éste Reglamento?

ANEXO 3.

MOTIVOS DEL CAMBIO DEL SISTEMA SANITARIO.

Esquema de Desarrollo Industrial de México hasta 1982

- Producción para consumo interno
- La calidad y productividad no tenían prioridad
- Endeudamiento externo para el desarrollo

Mientras los países asiáticos

- Desarrollo de ventajas competitivas
- Crecimiento del Comercio Internacional

La Crisis de pagos de los 80's

- Mercancías mexicanas poco competitivas
- Necesidad de exportar para pagar la deuda y recursos para el crecimiento
- Subvaluación del peso.

La apertura comercial

- Búsqueda impostergable de la calidad y productividad
- La desregulación de la actividad industrial y comercial

El Tratado de Libre Comercio

- Tecnología para el desarrollo
- Recursos financieros para la inversión.
- Desaparición de barreras arancelarias para la exportación.

Cuadro No. 3