



# Cámara de Diputados avaló reforma para definir concepto de inocuidad alimentaria en la Ley de Desarrollo Rural

## El documento se remitió al Senado

Boletín No.3931

### Cámara de Diputados avaló reforma para definir concepto de inocuidad alimentaria en la Ley de Desarrollo Rural

- El documento se remitió al Senado

Con el consenso de 459 votos a favor, el Pleno de la Cámara de Diputados aprobó el dictamen que adiciona una fracción XIX Ter al artículo 3º de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, para incluir la definición de la inocuidad de los alimentos.

El documento, enviado al Senado de la República para sus efectos constitucionales, señala a la inocuidad de los alimentos como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos no representen un riesgo para la salud humana.

De acuerdo con el dictamen de la Comisión de Desarrollo y Conservación Rural, Agrícola y Autosuficiencia Alimentaria, se busca disminuir los riesgos en la producción agropecuaria y dar seguridad al consumidor para reducir los riesgos de contaminación.

Resalta la necesidad de brindar certeza a los consumidores de que, en cada etapa de los sistemas de producción, se apliquen las medidas de higiene y son inocuos dado que en sus procesos se utilizaron agroquímicos de baja toxicidad para el control y manejo de plagas y enfermedades y que se aplicaron las buenas prácticas de producción agrícola, establecidas en la Ley Federal de Sanidad Vegetal.

### Fundamental, que alimentos sean inocuos

El promovente de la iniciativa, diputado Raymundo Atanacio Luna (Morena) expresó que, de acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), al día de hoy, aproximadamente una de cada diez personas en el mundo se enferma después de comer alimentos contaminados.



PERIÓDICO

PÁGINA

FECHA

SECCIÓN

**BOLETINES**

15/03/2023

LEGISLATIVO

Añadió que a menudo la insalubridad alimentaria es visible hasta que se sufre una intoxicación, lo que conlleva a una amenaza para la salud humana, particularmente para los más vulnerables como son lactantes, niños pequeños, mujeres embarazadas y las personas mayores.

Los alimentos de origen animal no cocinados, las frutas y hortalizas contaminados y los mariscos crudos, dijo, son patógenos de transmisión alimentaria que puedan causar diarreas graves e infecciones debilitantes, como la meningitis.

Por ello, mencionó, es fundamental garantizar que los alimentos que se consuman sean inocuos y de gran importancia para la promoción de la salud y la erradicación del hambre, dos de los objetivos principales de la Agenda 2030. “No puede haber seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos en el país, en donde la cadena se ha vuelto más compleja”.

