Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se reforman los artículos 96 Bis y 156 de **la Ley Estatal de Salud.**

* **En materia de fomento sanitario, con la finalidad de fomentar que en los establecimientos que expendan o suministren al público alimentos y bebidas de cualquier tipo, informen en los menús y carteleras de promoción, el contenido calórico dé cada platillo que ofrecen.**

Planteada por el **Diputado Jesús Andrés Loya Cardona**,del Grupo Parlamentario “Gral. Andrés S. Viesca”, del Partido Revolucionario Institucional, conjuntamente con las demás Diputadas y Diputados que la suscriben.

Fecha de Lectura de la Iniciativa: **04 de Diciembre de 2019.**

Turnada a la **Comisión de Salud, Medio Ambiente, Recursos Naturales y Agua.**

**Lectura del Dictamen:**

**Decreto No.**

Publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado:

**INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO QUE PRESENTAN LAS DIPUTADAS Y LOS DIPUTADOS INTEGRANTES DEL GRUPO PARLAMENTARIO “GRAL. ANDRÉS S. VIESCA”, DEL PARTIDO REVOLUCIONARIO INSTITUCIONAL, POR CONDUCTO DEL DIPUTADO JESÚS ANDRÉS LOYA CARDONA, POR EL QUE SE REFORMAN LOS ARTÍCULOS 96 BIS Y 156 DE LA LEY ESTATAL DE SALUD, EN MATERIA DE FOMENTO SANITARIO, CON LA FINALIDAD DE FOMENTAR QUE EN LOS ESTABLECIMIENTOS QUE EXPENDAN O SUMINISTREN AL PÚBLICO ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CUALQUIER TIPO, INFORMEN EN LOS MENÚS Y CARTELERAS DE PROMOCIÓN, EL CONTENIDO CALÓRICO DE CADA PLATILLO QUE OFRECEN.**

**H. PLENO DEL CONGRESO DEL ESTADO**

**DE COAHUILA DE ZARAGOZA.**

**P R E S E N T E.-**

El suscrito Diputado Jesús Andrés Loya Cardona, conjuntamente con las diputadas y los diputados integrantes del Grupo Parlamentario “Gral. Andrés S. Viesca” del Partido Revolucionario Institucional, en ejercicio de las facultades que nos otorga la fracción I del artículo 59 de la Constitución Política del Estado de Coahuila de Zaragoza, así como los artículos 21 fracción IV, 152 fracción I y 167 de la Ley Orgánica del Congreso del Estado Independiente, Libre y Soberano de Coahuila de Zaragoza, nos permitimos someter a este H. Pleno del Congreso, la presente Iniciativa mediante la cual se reforman los artículos 96 Bis y 156 de la Ley Estatal de Salud, en materia de fomento sanitario, con la finalidad de exhortar a los establecimientos que expendan o suministren al público alimentos y bebidas de cualquier tipo el informar en los menús y carteleras de promoción, el contenido calórico de cada platillo que ofrecen, misma que se presenta al tenor de la siguiente:

**EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

Cada año mueren 41 millones de personas a causa de enfermedades no transmisibles, lo que equivale a casi cuatro de cada cinco defunciones que se producen en el mundo.

Las enfermedades no transmisibles o crónicas son afecciones de larga duración con una progresión generalmente lenta y son el resultado de la combinación de factores genéticos, fisiológicos, ambientales y conductuales. Los principales tipos son las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, las enfermedades respiratorias crónicas y la diabetes. De hecho, estos cuatro grupos de enfermedades son responsables de más del 80% de todas las muertes prematuras por enfermedades no transmisibles, es decir, aquellas que ocurren entre los 30 y 69 años de edad.

El consumo de tabaco, la inactividad física, el uso nocivo del alcohol y las dietas malsanas constituyen factores de riesgo metabólico que pueden dar lugar a enfermedades no transmisibles como las cardiovasculares, la diabetes e incluso el cáncer. Por fortuna, estos comportamientos son modificables.

En el caso particular de la alimentación, parte de las recomendaciones generales es lograr alcanzar un equilibrio calórico y un peso saludable, reducir la ingesta calórica procedente de las grasas, cambiar las grasas saturadas por insaturadas y eliminar los ácidos grasos trans; aumentar el consumo de frutas, verduras, legumbres, cereales integrales y frutos secos; reducir la ingesta de azúcares libres; reducir el consumo de sal (sodio), cualquiera que sea su fuente y garantizar que la sal consumida esté yodada.

La mejora de los hábitos alimenticios es un tema que concierne a toda la sociedad, y no solo a cada uno de los individuos que la componen. Por tanto se requiere un enfoque integral, multisectorial y multidisciplinar, adaptado a las circunstancias culturales de cada comunidad.

En Coahuila se han realizado diversos esfuerzos para prevenir y revertir el consumo desmedido de alimentos con alto contenido calórico y de azucares, así como para reducir la ingesta de sal. Así, en nuestro Estado muchos establecimientos han retirado de las mesas la sal común u ofrecen sal de bajo contenido en sodio o sustitutos de la misma; de igual forma, brindan de forma gratuita vasos de agua natural purificada a sus comensales. A nivel nacional recientemente se aprobó el etiquetado frontal de alimentos y bebidas pre-envasadas, con el objetivo de que los consumidores puedan evaluar la calidad de los productos de manera directa, sencilla y visible.

Las enfermedades no transmisibles generan un grave impacto en la salud y consecuencias socioeconómicas tanto a las familias de quienes las padecen como al conjunto de la sociedad, dado los elevados costos de la atención sanitaria. Es en efecto uno de los temas centrales que ocupa la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de la Organización Mundial de la Salud, comprometiéndose los gobiernos que forman parte a elaborar respuestas nacionales que logren reducir las muertes prematuras por enfermedades no transmisibles en un 33% para el año 2030, mediante acciones de prevención y tratamiento.

La estimación de la carga económica representada por las enfermedades no transmisibles se siente mucho más allá del sector salud, afectando también a las empresas, las comunidades y las personas a causa de los costos elevados que apareja la muerte prematura y la discapacidad de las personas, así como de los tratamientos y la prestación de cuidados para quienes las padecen.

De hecho, se prevé que las enfermedades no transmisibles tendrán un costo de más de 30 billones de dólares entre 2010 y 2030, lo que representaría el 48% del Producto Interno Bruto (PIB) mundial de 2010 y dejaría a millones de personas en situación de pobreza.[[1]](#footnote-1) Según el informe anual sobre riesgos del Foro Económico Mundial, las enfermedades no transmisibles han sido definidas como un riesgo importante de pérdidas económicas por los líderes empresariales mundiales y los tomadores de decisiones, quienes las colocan entre otros riesgos graves, como la inversión insuficiente en infraestructura, las crisis fiscales y el desempleo.[[2]](#footnote-2)

La Organización Panamericana de la Salud, para el período 2006–2015, calculó que la pérdida acumulativa del PIB causada por las cardiopatías, los accidentes cerebrovasculares y la diabetes fue de 13.540 millones de dólares en cuatro países de la Región: Argentina, Brasil, Colombia y México. En particular para nuestro país estima que, si la diabetes y la hipertensión siguen aumentando como se ha proyectado, el presupuesto sanitario tendría que incrementarse entre un 5% y un 7% cada año. Sin una adecuada prevención y detección temprana, estos costos solo aumentan, ya que se requieren tratamientos, operaciones quirúrgicas y medicamentos, todos costosos, y se acorta la vida productiva. Ante este panorama, el costo de no actuar es muy superior al de adoptar medidas de control y prevención contra las enfermedades no transmisibles.

A fin de reducir el impacto de estas enfermedades en los individuos y la sociedad, debemos considerar un enfoque integral que haga que todos los sectores colaboren, incluidos los de la salud, la educación, así como el comercio y la industria, siendo importante centrarse en la reducción de los factores de riesgo asociados a ellas.

En ese sentido, esta iniciativa se presenta a fin de continuar impulsando una mejora en los hábitos alimenticios de los coahuilenses, en la que se propone incorporar a la Ley Estatal de Salud medidas por las que se exhorte a los establecimientos que expendan o suministren al público alimentos y bebidas de cualquier tipo, a informar de forma legible y entendible el valor calórico que posee cada platillo de alimentos que ofrece al público, tanto en las carteleras de promoción como en las cartas o menús, así como publicitar en lugares visibles información sobre la ingesta recomendada de calorías diarias para cada persona.

Esta medida ha sido ya aplicada en otros países, como lo son los Estados Unidos de América, Reino Unido, Argentina, Colombia, Chile y Perú. A nivel local, entidades como la Ciudad de México y Colima ya regulan al respecto.

La implementación de esta política empieza a arrojar resultados en otras latitudes. Un estudio realizado por la Universidad de Harvard en donde se comparó entre 2012 y 2015 sugiere que los restaurantes más grandes del país americano están reduciendo o reformulando las calorías en sus elementos de menú hasta en un 12% (representado en 66 calorías menos por platillo). Este porcentaje es significativo si se considera que las calorías extra entre adultos y niños que causan la obesidad son casi 220.[[3]](#footnote-3)

Actualmente algunos establecimientos de Coahuila ya contemplan en sus menús información acerca de los gramos de las porciones de cada alimento, así como del contenido energético que aporta, una medida que sin duda debemos exhortar en todo el territorio en miras a generalizarla y, con ello, hacer valer el derecho de los consumidores a ser informados sobre el contenido calórico y nutrimental que adquieren.

Esta propuesta **cubre una doble intención al alentar a los productores de alimentos a reformular sus productos para que tengan menos calorías, a la vez que incita a los consumidores a elegir mejores alimentos**, siendo además acorde con la declaración política sobre enfermedades no transmisibles firmada por los integrantes de las Naciones Unidas en septiembre de 2018, donde los países se comprometieron a reducir en un tercio la mortalidad prematura por estas enfermedades para 2030, en línea con la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de la ONU.

También resulta congruente con el Plan de Acción Mundial para la Prevención y el Control de las Enfermedades No Transmisibles 2013-2020 de la Organización Mundial de la Salud que promueve como política de los Estados Miembros el “reducir la concentración de ácidos grasos saturados en los alimentos y sustituirlos por ácidos grasos insaturados”.[[4]](#footnote-4)

Está en nuestras manos aplicar soluciones de bajo costo para reducir los factores de riesgo modificables más comunes. En el nivel de la salud pública estos últimos cambios exigen un entorno que favorezca la elección de alimentos saludables y una vida activa. Estamos seguros que con la orientación adecuada de las autoridades sanitarias, los establecimientos como restaurantes y cafeterías podrán coadyuvar activamente en la lucha contra las enfermedades no transmisibles, a través de acciones específicas que permitan al consumidor hacer valer su derecho a la información en cuanto a los productos que adquirirá así como, aún más importante, salvaguardar su derecho a la salud al ayudarles a tomar decisiones informadas y saludables al elegir sus comidas.

En virtud de lo anterior, es que pongo a consideración de este Honorable Congreso del Estado para su revisión, análisis y en su caso aprobación, la siguiente:

**INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO**

**ARTÍCULO ÚNICO.-** Se reforma el cuarto párrafo al artículo 96 bis, y se adiciona el inciso e) al artículo 156 de la Ley Estatal de Salud, para quedar como sigue:

**Artículo 96 bis.-** …

…

…

Lo anterior, estipulando la autoridad competente como requisito para la procedencia de los permisos pertinentes a dichos establecimientos, la oferta de los alimentos y bebidas antes mencionados dentro del menú ofrecido al público. **Asimismo, fomentará que establezcan en sus cartas de menús y carteleras de promoción, las calorías por platillo que contienen los alimentos que ofrezcan al público, así como las calorías promedio a consumir diarias.**

**Artículo 156.** …

…

a) al d) ...

**e) Informar en forma legible y entendible, el valor calórico que posee cada platillo de alimentos que ofrece al público, tanto en las carteleras de promoción como en las cartas o menús, especificando en caso de ser posible, el porcentaje o cantidad que contienen de sodio, carbohidratos, proteínas, grasa y azúcar, entre otros, así como publicitar información sobre la ingesta recomendada de calorías diarias para cada persona.**

…

I. a la IV. …

…

**T R A N S I T O R I O S**

**ARTÍCULO PRIMERO.-** El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación el Periódico Oficial del Gobierno del Estado.

**ARTÍCULO SEGUNDO.-** La Secretaría de Salud y las autoridades sanitarias de los municipios deberán llevar a cabo una jornada de sensibilización y orientación a los establecimientos dedicados a la venta de comida rápida, restaurantes y demás que expendan o suministren al público alimentos y bebidas de cualquier tipo a efecto de cumplimentar lo previsto en el presente Decreto.

**A T E N T A M E N T E**

**Saltillo, Coahuila de Zaragoza, a 29 de noviembre de 2019**

|  |
| --- |
|  |
| **DIP. JESÚS ANDRÉS LOYA CARDONA** |
| **DEL GRUPO PARLAMENTARIO “GRAL. ANDRÉS S. VIESCA”,**  **DEL PARTIDO REVOLUCIONARIO INSTITUCIONAL** |

**CONJUNTAMENTE CON LAS DEMAS DIPUTADAS Y LOS DIPUTADOS INTEGRANTES DEL GRUPO PARLAMENTARIO “GRAL. ANDRÉS S. VIESCA”,**

**DEL PARTIDO REVOLUCIONARIO INSTITUCIONAL.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **DIP. MARÍA ESPERANZA CHAPA GARCÍA** |  | **DIP. JOSEFINA GARZA BARRERA** |
|  |  |  |
| **DIP. GRACIELA FERNÁNDEZ ALMARAZ** |  | **DIP. LILIA ISABEL GUTIÉRREZ BURCIAGA** |
|  |  |  |
| **DIP. JAIME BUENO ZERTUCHE** |  | **DIP. LUCÍA AZUCENA RAMOS RAMOS** |
|  |  |  |
| **DIP. VERÓNICA BOREQUE MARTÍNEZ GONZÁLEZ** |  | **DIP. JESÚS BERINO GRANADOS** |
|  | | |
| **DIP. DIANA PATRICIA GONZÁLEZ SOTO** | | |

ESTA HOJA DE FIRMAS CORRESPONDE A LA INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO PARA REFORMAR LA LEY ESTATAL DE SALUD.

1. Enfermedades No Transmisibles Situación y Propuestas de Acción: Una Perspectiva desde la Experiencia de México, 2018. Secretaría de Salud. Gobierno Federal. <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/416454/Enfermedades_No_Transmisibles_ebook.pdf> [↑](#footnote-ref-1)
2. “La carga económica de las enfermedades no transmisibles en la región de las Américas”. Informe temático sobre enfermedades no transmisibles. Organización Panamericana de la Salud. <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2011/paho-policy-brief3-sp1.pdf> [↑](#footnote-ref-2)
3. Sara Bleich, Harvard Public Health. Publicado en la revista American Journal of Preventive Medicine <https://www.elespectador.com/noticias/salud/asi-deberan-ser-los-menus-en-los-restaurantes-segun-harvard-articulo-754361> [↑](#footnote-ref-3)
4. <https://www.who.int/cardiovascular_diseases/15032013_updated_revised_draft_action_plan_spanish.pdf?ua=1> [↑](#footnote-ref-4)