



I LEGISLATURA

ALFREDO PÉREZ PAREDES
Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Ciudad de México, a 24 de octubre de 2019

Oficio N°. IL/CCM/APP/100/2019

**MTRA. CARINA PICENO NAVARRO,
COORDINADORA DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS,
CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, I LEGISLATURA.**

PRESENTE

El motivo del presente, después de saludarle afectuosamente, es solicitarle gire sus instrucciones a quien corresponda a efecto de que sea inscrito para su presentación en el orden del día de la sesión ordinaria del Pleno del Congreso de la Ciudad de México de fecha 29 de octubre de 2019 la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE MODIFICA LA LEY DE SALUD Y LA LEY DE ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES, AMBAS DEL DISTRITO FEDERAL, EN MATERIA DE SALUBRIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.**

Para lo anterior; anexo al presente la iniciativa que nos ocupa, no omito informarle que así mismo le será enviada por correo electrónico.

Sin otro particular; agradezco de antemano sus valiosas gestiones.

Atentamente

Dip. Alfredo Pérez Paredes



I LEGISLATURA
COORDINACIÓN DE SERVICIOS
PARLAMENTARIOS

FOLIO: 00009320

FECHA: 24/Oct/19

HORA: 17:12 hrs

RECIBÓ: Arechca

ALFREDO PÉREZ PAREDES
Diputado del Congreso de la Ciudad de México

DIP. ISABELA ROSALES HERRERA
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DEL CONGRESO
DE LA CIUDAD DE MÉXICO, I LEGISLATURA
P R E S E N T E

El que suscribe, Diputado Alfredo Pérez Paredes, integrante del Grupo Parlamentario de MORENA en la I Legislatura del Congreso de la Ciudad de México, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 122, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; artículos 29 y 30 de la Constitución Política de la Ciudad de México; artículo 13 de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México y artículos 5, fracción II y 95 fracción II del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México, por medio de la presente, someto a consideración de esta Soberanía, la siguiente: **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE MODIFICA LA LEY DE SALUD Y LA LEY DE ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES, AMBAS DEL DISTRITO FEDERAL, EN MATERIA DE SALUBRIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**, bajo la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

En una gran urbe como la Ciudad de México, es prácticamente imposible comer alimentos preparados en casa y volver al trabajo, sobre todo para quienes viven en zonas periféricas, alejadas de los nodos laborales, siendo principalmente las condiciones laborales, así como la falta de tiempo, los factores que hacen que la comida rápida sea elegida por muchas personas para comer a bajo costo.

Los canales de venta para este tipo de alimentos suelen ser en su mayoría vendedores ambulantes, locales de “comprar y llevar”, locales ubicados en lugares de ocio y restaurantes de servicio rápido; reconociéndose como un estilo de alimentación donde el alimento se prepara y sirve para consumir rápidamente en establecimientos generalmente callejeros o a pie de calle.

ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Según la definición de la FAO: “Alimentos de venta callejera son alimentos y bebidas listos para el consumo, preparados y/o vendidos por vendedores sobre todo en calles y otros sitios públicos similares”, definición aceptada ampliamente.¹

En nuestro País, y principalmente en la Ciudad de México, cada vez es más común encontrar venta de alimentos en instalaciones simples pero en condiciones higiénicas deplorables, o en su defecto, en establecimientos adyacentes a escuelas, incluso bajo un árbol o poste cercano para preparar y vender alimentos y bebidas listos para el consumo a niños escolares y a personas que pasan por éstos lugares. Sin duda alguna, ésta actividad es una fuente de empleo para muchas personas, sin embargo, es una actividad que no ha sido del todo regulada, originando graves riesgos de salud para la población debido a los diversos factores ambientales a que se encuentran expuestos los alimentos al carecer de las condiciones óptimas de higiene para su preparación y comercialización, lo que agrava el riesgo de contaminarlos.

Por ello, como legisladores, debemos poner mayor interés en el tema de venta de alimentos, tanto en vía pública como en establecimientos fijos, sin perder el contexto de salud que lo involucra; garantizando el derecho a la protección a la salud, plasmado en el artículo 4° de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

De acuerdo con la última Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares que publica el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), dentro del rubro de Gastos en Alimentos, Bebidas y Tabaco, los alimentos y bebidas consumidos dentro del hogar constituyen el 77.6%, mientras que los alimentos y bebida consumidos fuera del hogar representan 21.9% del gasto corriente trimestral a nivel nacional; siendo la Ciudad de México la tercer entidad federativa en cuanto a mayor distribución de gasto total en alimentos y bebidas con el 32.3%², esto en el año 2016.

¹ <http://www.fao.org/3/w0073s/w0073s18.htm>

² https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/enigh/nc/2016/doc/presentacion_resultados_enigh2016.pdf



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Por otra parte, la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE), al tercer trimestre de 2017, reporta una cifra de ocupados como preparadores de comida rápida de casi 1.6 millones en el país; de los cuales el 53% prepara comida rápida en establecimientos y el 47% la elabora y vende de manera ambulante. De acuerdo con el lugar de residencia de estos ocupados, ocho entidades federativas (Estado de México, Jalisco, Veracruz, Ciudad de México, Guanajuato, Michoacán, Puebla y Guerrero), concentran poco más de la mitad de ellos en el país (54.4 por ciento); teniendo la Ciudad de México el 6.5 por ciento.³

En la industria alimentaria existe una gran controversia en torno a la efectividad de elementos de protección para evitar la contaminación de los alimentos, como el caso del uso de guantes y cubre bocas.

Los argumentos en contra del uso de este tipo de elementos de protección se resumen en que, debido a los materiales con que son fabricados, los riesgos de que se presente una contaminación cruzada pueden incrementar si no se utilizan correctamente. La contaminación cruzada de los alimentos consiste en la transferencia de microorganismos como bacterias, virus y parásitos, desde alimentos crudos o sin desinfectar hacia alimentos que están listos para el consumo humano, pudiendo ser de tres tipos: de alimento a alimento, de persona a alimento o de superficie a alimento.⁴

Por ello, es de suma importancia obligar a quienes venden alimentos preparados el uso de elementos de protección como medidas de higiene, como son el cubre bocas y guantes, asimismo, emplearlos de manera adecuada, siendo ésta el reemplazo por unos nuevos cuando se haya agotado su tiempo de vida y eligiendo los materiales indicados.

Un cubre boca evita que las gotas de saliva que resultan imperceptibles a simple vista vayan a dar a los alimentos, utensilios o superficies de preparación y que con ello se propaguen gérmenes al hablar, toser o estornudar. Además de ser un elemento que

³ https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/aproposito/2018/CmadRapida2018_Nal.pdf

⁴ https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/168378/TRIPTICO_CONTAMINACION_CRUZADA_WEB.pdf



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

contribuye a reducir los riesgos de contaminación alimentaria pueden proteger al personal encargado de la manipulación de los alimentos de componentes o sustancias que pudieran dañarlo o causarle irritación en la garganta, nariz y en las vías respiratorias. Según estudios médicos, existen cerca de 100 millones de bacterias en un mililitro de saliva correspondientes a 600 especies diferentes, muchas de las cuales pueden ser patógenas, como es el *Staphylococcus aureus*, la que compone la flora natural y normal de los seres humanos. Esta bacteria patógena se encuentra principalmente en las vías nasales, en la boca y en la piel y provoca la contaminación alimentaria produciendo un shock tóxico por la liberación de antígenos en el torrente sanguíneo. Lo anterior sólo por mencionar un ejemplo de patógenos que se pueden transmitir por la saliva y fluidos nasales, de ello que el uso de un cubreboca para la preparación, manejo y venta de alimentos sea tan importante.⁵

La Organización Panamericana de la Salud (OPS), respecto a la inocuidad de los alimentos refiere que las personas que cosechan, manipulan, almacenan, transportan, procesan o preparan alimentos son muchas veces responsables de su contaminación.

Todo manipulador puede transferir patógenos a cualquier tipo de alimento; pero eso puede ser evitado por medio de higiene personal, comportamiento y manipulación adecuados, recomendando, entre otros aspectos, el uso de guantes para dicho fin.⁶

La NORMA Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas No Alcohólicas y Alcohólicas, establece que la aplicación de prácticas adecuadas de higiene y sanidad, en el proceso de alimentos, bebidas, aditivos y materias primas, reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones a la población consumidora, lo mismo que las pérdidas del producto, al protegerlo contra contaminaciones contribuyendo a formarle una imagen de calidad y, adicionalmente, a evitar al empresario sanciones legales por parte de la autoridad sanitaria. Por lo que incluye, entre diversos requisitos, necesarios para ser aplicados en los establecimientos dedicados a la obtención, elaboración, fabricación, mezclado, acondicionamiento, envasado, conservación,

⁵ <https://elsauz.com/uso-de-cubre bocas-en-la-industria-alimentaria/>

⁶ https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10823:2015-higiene-personal&Itemid=42210&lang=es

Plaza de la Constitución #7, tercer piso, oficina 310, col. Centro Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México, c.p.

06000, www.congresociudaddemexico.gob.mx teléfono 51301900 ext. 2339 y 2322



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

almacenamiento, distribución, manipulación y transporte de alimentos y bebidas, así como de sus materias primas y aditivos, el uso de cubre bocas por parte del personal, con el fin de reducir los riesgos para la salud de la población consumidora.⁷

Actualmente, la Ley de Salud del Distrito Federal, en su artículo 5°, fracción XIII, para efectos de derecho a la protección a la Salud, considera la protección contra los riesgos sanitarios como un servicio básico de salud. Asimismo, en su artículo 10° determina que la prestación y verificación de los servicios de salud, se deberán realizar atendiendo lo dispuesto por las Normas Oficiales Mexicanas y demás instrumentos jurídicos aplicables. De igual manera, se incluye en la misma normatividad, la definición de la venta de alimentos en la vía pública dentro de su fracción XX y de restaurantes, establecimientos de alimentos y similares en la fracción XXX, ambas del artículo 103.

De igual manera, el artículo 109 en su fracción III de la misma Ley de Salud del Distrito Federal, atribuye a la Agencia de Protección Sanitaria del Distrito Federal la facultad de aplicar medidas de seguridad en materia de salubridad local y prevenir riesgos y daños a la salud de la población. Mientras que el artículo 110, fracción I, reconoce que entre las atribuciones de dicha Agencia, está la de ejercer la regulación, control, vigilancia y fomento sanitarios de las actividades, condiciones, sitios, servicios, productos y personas en restaurantes y bares; comercio de productos lácteos, productos naturistas, productos de la pesca, carnes, huevo, frutas y legumbres, entre otros.

Motivo de la presente iniciativa, es la de proponer que se establezca de manera obligatoria, el uso de elementos de protección como medidas de higiene, tales como guantes y cubre bocas, para toda aquella persona que se dedique a la venta de alimentos preparados ya sea en vía pública o en establecimientos fijos, semifijos y/o mercantiles, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos y de esta manera reducir los riesgos de contagio en los mismos.

⁷<http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/120ssa14.html>

ALFREDO PÉREZ PAREDES
Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Lo anterior, a través de la modificación del artículo 195 de la Ley de Salud del Distrito Federal, así como de los artículos 28 y 35 de la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal, lo cual se ilustra en el siguiente cuadro comparativo:

LEY DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL	
TEXTO VIGENTE	TEXTO A MODIFICAR
<p>Artículo 194....</p> <p>Artículo 195.- Queda prohibida la venta de alimentos en la vía pública sin la autorización sanitaria correspondiente que otorgue la Agencia o la autoridad sanitaria correspondiente. La venta de alimentos en vía pública, deberá cumplir con las condiciones mínimas de higiene y sanidad que determine la Agencia y las disposiciones aplicables. En ningún caso se podrá realizar en condiciones y zonas consideradas insalubres o de alto riesgo, situación que será vigilada permanentemente por la Agencia, en coordinación con las autoridades delegacionales.</p> <p>Queda estrictamente prohibida la el comercio o la venta de alimentos en las zonas de acceso, entradas y rampas de la unidades hospitalarias y de atención médica.</p>	<p>Artículo 194....</p> <p>Artículo 195.- Queda prohibida la venta de alimentos en la vía pública sin la autorización sanitaria correspondiente que otorgue la Agencia o la autoridad sanitaria correspondiente. La venta de alimentos en vía pública, así como en locales fijos, semifijos y/o establecimientos mercantiles deberá cumplir con las condiciones mínimas de higiene y sanidad que determine la Agencia y las disposiciones aplicables, entre las que se obligan el uso de elementos de protección, entendiéndose por éstos, el uso de guantes y cubre bocas. En ningún caso se podrá realizar en condiciones y zonas consideradas insalubres o de alto riesgo, situación que será vigilada permanentemente por la Agencia, en coordinación con las autoridades delegacionales.</p> <p>Queda estrictamente prohibida la el comercio o la venta de alimentos en las zonas de acceso, entradas y rampas de la unidades hospitalarias y de atención médica.</p>

--	--

LEY DE ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES	
TEXTO VIGENTE	TEXTO A MODIFICAR
<p>Artículo 28.- Los restaurantes, los establecimientos de hospedaje, clubes privados y los establecimientos mercantiles de impacto zonal, deberán proporcionar a los clientes la lista de precios correspondientes a las bebidas y alimentos que ofrecen en la carta o menú.</p> <p>Los titulares de este tipo de establecimientos procurarán que en las cartas o menús se establezca la información nutricional de los alimentos y bebidas que ofrecen al público, especificando, en caso de ser posible, el porcentaje o cantidad que contienen de sodio, calorías, carbohidratos, proteínas, grasa y azúcar, entre otros. Igualmente, procurarán contar con carta o menú en escritura tipo braille.</p> <p>Sus titulares serán responsables de que la asignación de una mesa o el ingreso del público asistente no se condicionen al pago de un consumo mínimo, y no se exija el consumo constante de alimentos y/o bebidas, para poder permanecer en el establecimiento.</p> <p>(ADICIONADO, G.O. 16 DE ABRIL DE 2014)</p> <p>En los establecimientos que señala el</p>	<p>Artículo 28.- Los restaurantes, los establecimientos de hospedaje, clubes privados y los establecimientos mercantiles de impacto zonal, deberán proporcionar a los clientes la lista de precios correspondientes a las bebidas y alimentos que ofrecen en la carta o menú.</p> <p>Los titulares de este tipo de establecimientos procurarán que en las cartas o menús se establezca la información nutricional de los alimentos y bebidas que ofrecen al público, especificando, en caso de ser posible, el porcentaje o cantidad que contienen de sodio, calorías, carbohidratos, proteínas, grasa y azúcar, entre otros. Igualmente, procurarán contar con carta o menú en escritura tipo braille.</p> <p>Sus titulares serán responsables de que la asignación de una mesa o el ingreso del público asistente no se condicionen al pago de un consumo mínimo, y no se exija el consumo constante de alimentos y/o bebidas, para poder permanecer en el establecimiento.</p> <p>(ADICIONADO, G.O. 16 DE ABRIL DE 2014)</p> <p>En los establecimientos que señala el</p>



ALFREDO PÉREZ PAREDES Diputado del Congreso de la Ciudad de México

<p>presente artículo se deberá proporcionar de manera obligatoria y gratuita, agua potable a los clientes que así lo soliciten.</p> <p>(RECORRIDO EN SU ORDEN, G.O. 16 DE ABRIL DE 2014)</p> <p>La Secretaría de Salud del Gobierno del Distrito Federal, en coordinación con las autoridades competentes, determinarán e impulsarán en los establecimientos a que hace mención el párrafo primero del presente artículo, la adopción de medidas que permitan la realización de acciones específicas de prevención y fomento al cuidado personal de la salud en materia de VIH/SIDA y otras infecciones de transmisión sexual.</p>	<p>presente artículo se deberá proporcionar de manera obligatoria y gratuita, agua potable a los clientes que así lo soliciten.</p> <p>(RECORRIDO EN SU ORDEN, G.O. 16 DE ABRIL DE 2014)</p> <p>La Secretaría de Salud del Gobierno del Distrito Federal, en coordinación con las autoridades competentes, determinarán e impulsarán en los establecimientos a que hace mención el párrafo primero del presente artículo, la adopción de medidas que permitan la realización de acciones específicas de prevención y fomento al cuidado personal de la salud en materia de VIH/SIDA y otras infecciones de transmisión sexual.</p> <p>Así mismo, la Secretaría de Salud de la Ciudad de México, vigilará a través de la instancia correspondiente, que para el caso de establecimientos en los que se vendan alimentos preparados, el personal deberá utilizar de manera obligatoria, elementos de protección, como es el caso de guantes y cubre bocas como una medida de higiene y prevención de contaminación en los alimentos.</p>
<p>TITULO VII DE LOS GIROS DE BAJO IMPACTO.</p>	<p>TITULO VII DE LOS GIROS DE BAJO IMPACTO.</p>



ALFREDO PÉREZ PAREDES
Diputado del Congreso de la Ciudad de México

<p>Artículo 35.- Se consideran de Bajo Impacto los establecimientos en que se proporcionen los siguientes servicios:</p> <p>I. De hospedaje prestados por hospitales, clínicas médicas, asilos, conventos, internados y seminarios;</p> <p>II. De educación de carácter privado en los niveles preescolar, jardín de niños, básica, bachillerato, técnica y superior;</p> <p>III. De reparaciones mecánicas, hojalatería, pintura, eléctricas, electromecánicas, de lavado y/o engrasado, vestiduras, instalación de alarmas y/o accesorios similares de vehículos automotores;</p> <p>IV. De juegos electrónicos y/o de video, mecánicos y electromecánicos;</p> <p>V. De estacionamiento público;</p> <p>VI. Alquiler de mesas de billar o líneas para boliche;</p> <p>VII. Baños Públicos, masajes y gimnasios;</p> <p>VIII. Venta de abarrotes y comestibles en general;</p> <p>IX. De elaboración y venta de pan;</p> <p>X. De lavandería y tintorería;</p> <p>XI. Salones de fiestas infantiles;</p>	<p>Artículo 35.- Se consideran de Bajo Impacto los establecimientos en que se proporcionen los siguientes servicios:</p> <p>I. De hospedaje prestados por hospitales, clínicas médicas, asilos, conventos, internados y seminarios;</p> <p>II. De educación de carácter privado en los niveles preescolar, jardín de niños, básica, bachillerato, técnica y superior;</p> <p>III. De reparaciones mecánicas, hojalatería, pintura, eléctricas, electromecánicas, de lavado y/o engrasado, vestiduras, instalación de alarmas y/o accesorios similares de vehículos automotores;</p> <p>IV. De juegos electrónicos y/o de video, mecánicos y electromecánicos;</p> <p>V. De estacionamiento público;</p> <p>VI. Alquiler de mesas de billar o líneas para boliche;</p> <p>VII. Baños Públicos, masajes y gimnasios;</p> <p>VIII. Venta de abarrotes y comestibles en general;</p> <p>IX. De elaboración y venta de pan;</p> <p>X. De lavandería y tintorería;</p> <p>XI. Salones de fiestas infantiles;</p>
--	--

ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

<p>XII. Acceso a la red de Internet;</p> <p>XIII. De venta de alimentos preparados;</p> <p>XIV. Los salones de belleza y peluquerías; y</p> <p>XVI. Los demás no comprendidos en el Título VI de esta Ley, en donde se desarrollen actividades relativas a la intermediación, compraventa, arrendamiento, distribución de bienes o prestación de servicios comerciales, con fines de lucro.</p> <p>Los establecimientos mercantiles a que se refiere este Título tienen prohibida la venta y/o distribución de bebidas alcohólicas en envase abierto y/o al copeo, para su consumo en el interior. Se exceptúan de lo anterior los establecimientos mercantiles que ejerzan como actividad preponderante el servicio de venta de alimentos preparados y cuya superficie total no exceda de 80 metros cuadrados, los cuales podrán vender exclusivamente cerveza y vino de mesa para su consumo con los alimentos preparados establecidos en su carta de menú, en el horario de las 12:00 a las 17:00 horas.</p>	<p>XII. Acceso a la red de Internet;</p> <p>XIII. De venta de alimentos preparados;</p> <p>XIV. Los salones de belleza y peluquerías; y</p> <p>XVI. Los demás no comprendidos en el Título VI de esta Ley, en donde se desarrollen actividades relativas a la intermediación, compraventa, arrendamiento, distribución de bienes o prestación de servicios comerciales, con fines de lucro.</p> <p>Los establecimientos mercantiles a que se refiere este Título tienen prohibida la venta y/o distribución de bebidas alcohólicas en envase abierto y/o al copeo, para su consumo en el interior. Se exceptúan de lo anterior los establecimientos mercantiles que ejerzan como actividad preponderante el servicio de venta de alimentos preparados y cuya superficie total no exceda de 80 metros cuadrados, los cuales podrán vender exclusivamente cerveza y vino de mesa para su consumo con los alimentos preparados establecidos en su carta de menú, en el horario de las 12:00 a las 17:00 horas.</p> <p>El personal que labore dentro de los establecimientos mercantiles a que hacen referencia las fracciones II, IX y XIII del presente artículo, tendrán la obligación de utilizar elementos de protección para la elaboración,</p>
---	---



ALFREDO PÉREZ PAREDES
Diputado del Congreso de la Ciudad de México

	preparación y manejo de alimentos, siendo éstos elementos guantes y cubre bocas, los cuales, permitirán mantener las condiciones de higiene necesarias para el mismo fin.
--	--

Por lo anteriormente expuesto y fundado, someto a consideración de esta Soberanía la siguiente Iniciativa con proyecto de:

DECRETO

PRIMERO. - Que MODIFICA el Artículo 195 de la Ley de Salud del Distrito Federal en materia de salubridad e higiene de los alimentos para quedar como sigue:

Artículo 194 (...)

Artículo 195.- Queda prohibida la venta de alimentos en la vía pública sin la autorización sanitaria correspondiente que otorgue la Agencia o la autoridad sanitaria correspondiente. La venta de alimentos en vía pública, **así como en locales fijos, semifijos y/o establecimientos mercantiles** deberá cumplir con las condiciones mínimas de higiene y sanidad que determine la Agencia y las disposiciones aplicables, **entre las que se obligan el uso de elementos de protección, entendiéndose por éstos, el uso de guantes y cubre bocas.** En ningún caso se podrá realizar en condiciones y zonas consideradas insalubres o de alto riesgo, situación que será vigilada permanentemente por la Agencia, en coordinación con las autoridades delegacionales.

Queda estrictamente prohibida la el comercio o la venta de alimentos en las zonas de acceso, entradas y rampas de la unidades hospitalarias y de atención médica.

ALFREDO PÉREZ PAREDES
Diputado del Congreso de la Ciudad de México

SEGUNDO.- Que MODIFICA los artículos 28 y 35, ambos de la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal, para quedar como sigue:

Artículo 28.- Los restaurantes, los establecimientos de hospedaje, clubes privados y los establecimientos mercantiles de impacto zonal, deberán proporcionar a los clientes la lista de precios correspondientes a las bebidas y alimentos que ofrecen en la carta o menú.

Los titulares de este tipo de establecimientos procurarán que en las cartas o menús se establezca la información nutricional de los alimentos y bebidas que ofrecen al público, especificando, en caso de ser posible, el porcentaje o cantidad que contienen de sodio, calorías, carbohidratos, proteínas, grasa y azúcar, entre otros. Igualmente, procurarán contar con carta o menú en escritura tipo braille.

Sus titulares serán responsables de que la asignación de una mesa o el ingreso del público asistente no se condicionen al pago de un consumo mínimo, y no se exija el consumo constante de alimentos y/o bebidas, para poder permanecer en el establecimiento.

En los establecimientos que señala el presente artículo se deberá proporcionar de manera obligatoria y gratuita, agua potable a los clientes que así lo soliciten.

La Secretaría de Salud del Gobierno del Distrito Federal, en coordinación con las autoridades competentes, determinarán e impulsarán en los establecimientos a que hace mención el párrafo primero del presente artículo, la adopción de medidas que permitan la realización de acciones específicas de prevención y fomento al cuidado personal de la salud en materia de VIH/SIDA y otras infecciones de transmisión sexual. **Así mismo, la Secretaría de Salud de la Ciudad de México, vigilará a través de la instancia correspondiente, que para el caso de establecimientos en los que se vendan alimentos preparados, el personal deberá utilizar de manera obligatoria, elementos de protección, como es el caso de guantes y cubre bocas como una medida de higiene y prevención de contaminación en los alimentos.**

TITULO VII

Plaza de la Constitución #7, tercer piso, oficina 310, col. Centro Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México, c.p.
06000, www.congresociudaddemexico.gob.mx teléfono 51301900 ext. 2339 y 2322

DE LOS GIROS DE BAJO IMPACTO.

Artículo 35.- Se consideran de Bajo Impacto los establecimientos en que se proporcionen los siguientes servicios:

- I. De hospedaje prestados por hospitales, clínicas médicas, asilos, conventos, internados y seminarios;
- II. De educación de carácter privado en los niveles preescolar, jardín de niños, básica, bachillerato, técnica y superior;
- III. De reparaciones mecánicas, hojalatería, pintura, eléctricas, electromecánicas, de lavado y/o engrasado, vestiduras, instalación de alarmas y/o accesorios similares de vehículos automotores;
- IV. De juegos electrónicos y/o de video, mecánicos y electromecánicos;
- V. De estacionamiento público;
- VI. Alquiler de mesas de billar o líneas para boliche;
- VII. Baños Públicos, masajes y gimnasios;
- VIII. Venta de abarrotes y comestibles en general;
- IX. De elaboración y venta de pan;
- X. De lavandería y tintorería;
- XI. Salones de fiestas infantiles;
- XII. Acceso a la red de Internet;
- XIII. De venta de alimentos preparados;
- XIV. Los salones de belleza y peluquerías; y
- XVI. Los demás no comprendidos en el Título VI de esta Ley, en donde se desarrollen actividades relativas a la intermediación, compraventa, arrendamiento, distribución de bienes o prestación de servicios comerciales, con fines de lucro.

ALFREDO PÉREZ PAREDES
Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Los establecimientos mercantiles a que se refiere este Título tienen prohibida la venta y/o distribución de bebidas alcohólicas en envase abierto y/o al coqueo, para su consumo en el interior. Se exceptúan de lo anterior los establecimientos mercantiles que ejerzan como actividad preponderante el servicio de venta de alimentos preparados y cuya superficie total no exceda de 80 metros cuadrados, los cuales podrán vender exclusivamente cerveza y vino de mesa para su consumo con los alimentos preparados establecidos en su carta de menú, en el horario de las 12:00 a las 17:00 horas.

El personal que labore dentro de los establecimientos mercantiles a que hacen referencia las fracciones II, IX y XIII del presente artículo, tendrán la obligación de utilizar elementos de protección para la elaboración, preparación y manejo de alimentos, siendo éstos elementos, guantes y cubre bocas, los cuales, permitirán mantener las condiciones de higiene necesarias para el mismo fin.

ARTÍCULOS TRANSITORIOS.

PRIMERO. – Publíquese en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México y en el Diario Oficial de la Federación para su mayor difusión.

SEGUNDO. - El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación.

ATENTAMENTE



DIP. ALFREDO PÉREZ PAREDES