

Comentarios de México  
al Borrador Cero de los Lineamientos Voluntarios sobre Sistemas Alimentarios y Nutrición

Sección	Párrafo	Página	Comentarios
I. INTRODUCCIÓN	15	3	Se considera importante que dentro de las referencias de los sectores que abordan la mala nutrición se incluyan los documentos y evidencia presentados por <b>La Comisión EAT-Lancet sobre Alimentación, Planeta y Salud</b> <sup>1</sup> , con el fin de considerar la perspectiva actual sobre dietas saludables dentro de un sistema alimentario sostenible que permita unificar la mejoría de la salud de la población mundial, y la salvaguarda del ambiente y el planeta.
I. INTRODUCCIÓN	24	5	Si bien dentro de las categorías identificadas por el HLPE se consideran ámbitos de acción que van desde la demografía hasta la política, economía, sociocultural y ambiental, no se identifica el componente de salud. En ese sentido, se considera fundamental <u>hacer explícita la categoría de salud con sus diferentes componentes</u> (promoción de la salud, prevención, detección, atención médica y regulación sanitaria) como mecanismo y fin mismo para la atención y control de la mala nutrición en todas sus formas.
II. CONCEPTOS CLAVE Y PRINCIPIOS DE ORIENTACIÓN	29	6	Se sugiere aclarar que <u>la producción incluye también la producción primaria</u> :  29. Food supply chains “consist of the activities and actors that take from production to consumption and to the disposal of its waste”, production ( <b>including primary production</b> ), storage, distribution, processing, packaging, retailing and marketing.
II. CONCEPTOS CLAVE Y PRINCIPIOS DE ORIENTACIÓN	32	7	Se considera pertinente que en el concepto clave “Dietas saludables” se haga explícita <u>la contribución del agua potable y segura</u> para consumo humano como un medio de contribución a la seguridad alimentaria y nutrición de las poblaciones. <sup>2</sup>  Asimismo, se considera importante que para el logro de una dieta saludable en la población, <u>las políticas deben considerar en sus acciones la construcción de entornos saludables a través de estrategias regulatorias que permitan modificar el entorno en el que viven y crecen las personas</u> , tales como la información nutricional a través de etiquetados nutrimentales adecuados y la creación de impuestos a alimentos y bebidas procesados y ultraprocesados con alto contenido calórico y bajo valor nutrimental. <sup>3</sup>
II. CONCEPTOS CLAVE Y PRINCIPIOS DE ORIENTACIÓN	36 (f)	8	Se considera necesario resaltar <u>el derecho al acceso al agua potable</u> dentro de estos principios.

<sup>1</sup> The EAT-Lancet Commission on Food, Planet, Health. Disponible en: <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/>

<sup>2</sup> HLPE, 2015. Contribución del agua a la seguridad alimentaria y la nutrición. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición, Roma 2015. Disponible en <http://www.fao.org/3/a-av045s.pdf>

<sup>3</sup> World Health Organization. Report of the commission on ending childhood obesity. Geneva, Switzerland. 2016. Disponible en <https://www.who.int/end-childhood-obesity/publications/echo-report/en/>

Comentarios de México  
al Borrador Cero de los Lineamientos Voluntarios sobre Sistemas Alimentarios y Nutrición

III. LINEAMIENTOS VOLUNTARIOS SOBRE SISTEMAS ALIMENTARIOS Y NUTRICIÓN	52	16	<p><u>Se sugiere usar la definición de inocuidad establecida en el <i>Codex Alimentarius</i>.</u></p> <p>Food quality describes the physical, chemical and sensory attributes of a food, refers, among other things to the composition, and may include aspects of the way food is produced, stored and processed. Food safety refers <b>to the guarantee that food will not harm the consumer when it is prepared and / or eaten according to its intended use, by preventing</b> those hazards that can contaminate food, such as pesticide residues, antimicrobial residues, endocrine disruptors, chemical and insecure food additives, pathogenic bacteria, viruses and parasites, and certain agricultural practices.</p> <p><b>Reference: <i>GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969</i></b></p>
---	----	----	---