

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 La Comisión EAT-Lancet sobre Alimentación, Planeta y Salud ¹ , 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	<p>Se sugiere aclarar que <u>la producción incluye también la producción primeria</u>:</p> <p>29. Food supply chains “consist of the activities and actors that take from production to consumption and to the disposal of its waste”, production (including primary production), storage, distribution, processing, packaging, retailing and marketing.</p>
II. CONCEPTOS CLAVE Y PRINCIPIOS DE ORIENTACIÓN	32	7	<p>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.²</p> <p>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 nutrimetales adecuados y la creación de impuestos a alimentos y bebidas procesados y ultraprocesados con alto contenido calórico y bajo valor nutrimental.³</p>
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.

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

² 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>

³ 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 to the guarantee that food will not harm the consumer when it is prepared and / or eaten according to its intended use, by preventing 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>Reference: <i>GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969</i></p>
---	----	----	--