

# POLÍTICA DE PREVENCIÓN DE DELITOS CONTRA LA SALUD

## Contenido

1.	PRINCIPIOS GENERALES	2
1.1.	ANTECEDENTE	2
1.2.	IMPACTO JURÍDICO	2
1.3.	JUSTIFICACIÓN	2
1.4.	OBJETIVO GENERAL	3
1.5.	ALCANCES	3
1.6.	AUTORIDADES RESPONSABLES	3
1.7.	EJES TRANSVERSALES	4
2.	PROCESOS FUNCIONALES A IMPLEMENTAR O REFORZAR	6
2.1.	ACCIONES INSTITUCIONALES	6
2.2.	ACCIONES LEGALES Y DE CUMPLIMIENTO	10
3.	CONSECUENCIAS DE INCURRIR EN DELITO CONTRA LA SALUD	10
4.	CAPACITACIÓN PERTINENTE	11
5.	LÍNEA DE DENUNCIA	12
6.	APLICACIÓN GENERAL DE ESTA POLÍTICA	12

# 1. PRINCIPIOS GENERALES

## 1.1. ANTECEDENTE

Con motivo de los trabajos de implementación del Criminal Compliance Program de CIMA, se elabora un Diagnóstico de Riesgos Penales, mismo del que se desprende que uno de los riesgos es el Delito Contra la Salud, motivo por el cual se elaboró la presente política para prevenir la aparición de los supuestos relacionados con este delito.

## 1.2. IMPACTO JURÍDICO

El principal riesgo jurídico, se refleja en la posibilidad de incurrir en el supuesto señalado en el artículo 464 de la Ley General de Salud.

*“A quien, adultere, falsifique, contamine, altere o permita la adulteración, falsificación, contaminación o alteración de alimentos, bebidas no alcohólicas o cualquier otra sustancia o producto de uso o consumo humano, con peligro para la salud, se le aplicará de uno a nueve años de prisión y multa equivalente de cien a mil días de salario mínimo general vigente en la zona económica de que se trate.*”

## 1.3. JUSTIFICACIÓN

El supuesto jurídico señalado en el artículo arriba referido es susceptible de ser cometido tanto desde los puestos de dirección de la empresa cómo por los operarios que gestionan la mercancía, la preparan o la distribuyen.

En este sentido si no se establecen los mecanismos de control apropiados, se podría incurrir en un delito, cuando se utiliza el término “permitir”. CIMA debe integrar correctamente las políticas de prevención penal con los controles administrativos que ya tiene desarrollados para evitar incurrir en este tipo penal.

Además, los riesgos de posibles inobservancias son muy elevados para CIMA por el nivel de producción de alimentos que genera. La producción de comida es un puntal del modelo de negocios del grupo, lo que lleva a que sea un área con mayores riesgos y por tanto, con mayor necesidad de fortalecimiento de controles.

#### 1.4. OBJETIVO GENERAL

Prevenir, identificar y combatir la comisión de los delitos contra la salud, para blindar al CIMA de verse involucrado en procesos administrativos o judiciales que afecten su economía, operatividad e imagen pública.

#### 1.5. ALCANCES

La presente política es de observancia obligatoria para las autoridades y el personal de CIMA, para disuadir la comisión de un delito de esta naturaleza por una mala práctica y conservar en todo momento la inocuidad de los alimentos y de sus productos terminados.

Asimismo, deben conocerlo los operadores externos con quienes se tenga algún vínculo operativo, ya que establece las reglas mínimas que deben aplicar en los diversos procesos en que participen.

#### 1.6. AUTORIDADES RESPONSABLES

Las autoridades responsables de implementar, difundir y vigilar su cumplimiento son los titulares de las unidades siguientes:

- a.** Dirección de Operaciones
- b.** Dirección de Gestión de Talento
- c.** Dirección de Administración
- d.** Finanzas

Asimismo, las unidades que gestionen sus bienes e insumos a través de licitación, tales como:

- a. Unidad de Capacitación
- b. Recursos Materiales
- c. Sistemas
- d. Transportes

En ambos supuestos, estas son las unidades susceptibles de realizar actividades, procesos, productos o servicios que pueden influir en la inocuidad de los alimentos de sus productos terminados.

## 1.7. EJES TRANSVERSALES

**Principio de Autenticidad:** Toda persona en la corporación, debe conducirse con integridad y transparencia, alineada a la misión, visión y objetivos, promoviendo los valores de honestidad, congruencia, lealtad, integridad, respeto, generosidad, responsabilidad en todos los aspectos de la empresa, desde el marketing hasta el servicio al cliente y la cultura interna. Y es por ello que se implementan actividades, procesos, productos o servicios para mantener la inocuidad de los alimentos y sus productos terminados.

**Seguridad Alimentaria:** Es fundamental observar y cumplir con lo establecido por la norma ISO 22000 al establecer el Sistema de Gestión de Inocuidad alimentaria (SGIA) para asegurar la seguridad de los alimentos en toda la cadena productiva, por ejemplo; desde la granja hasta la mesa. Lo anterior se traduce en la generación de una política global de seguridad alimentaria, mediante la creación de un equipo de seguridad alimentaria con personas calificadas y con asignaciones de responsabilidades claras, con procedimientos de comunicación interna y con partes externas a la organización tales como organismos reguladores, proveedores y clientes. En un contexto de recursos suficientes como personal cualificado, infraestructura y un entorno de trabajo adecuado.

**Derechos Humanos:** Todas las personas físicas y jurídicas están obligadas a promover, respetar, proteger y garantizar los derechos humanos de conformidad con los principios de universalidad, interdependencia, indivisibilidad y progresividad, referidos en el Artículo 1° de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y sus disposiciones reglamentarias de la materia, así como los Tratados Internacionales; dichos preceptos deben aplicarse en todo momento que se tenga contacto con una persona.

Ya que toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar como derecho humano, por lo que es necesario establecer que los proveedores de insumos, cuenten con las certificaciones y medidas de salubridad que se adecúen a los estándares internacionales, como son las “reglas de oro” de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos, ya que su incumplimiento puede generar enfermedades.

**Capacitación:** La capacitación tiene la finalidad de atender los objetivos específicos siguientes:

- a. Dotar al trabajador de la información pertinente para conocer a la empresa,
- b. Brindar las herramientas y elementos necesarios para el desempeño de su función,
- c. Conocer las disposiciones normativas internas que le permitan operar, aplicando los procedimientos, políticas y protocolos aplicables,
- d. Conocer las disposiciones y normatividad aplicable para actuar con apego a los derechos humanos, perspectiva de género, transparencia y legalidad,
- e. Contar con apoyos para el desarrollo personal y profesional.

## **2. PROCESOS FUNCIONALES A IMPLEMENTAR O REFORZAR**

La prevención, identificación y combate de la comisión de delitos contra la salud, requiere de la implementación de múltiples medidas correctivas, preventivas y

procedimentales para alcanzar el cumplimiento del objetivo general de esta política. Motivo por el cual a continuación se describen las acciones pertinentes y aplicables para CIMA.

## 2.1. ACCIONES INSTITUCIONALES

- **Capacitación del personal:** Prepararlo para identificar la pérdida de inocuidad o contaminación de alimentos, recurriendo a capacitadores expertos en la materia o con el apoyo de instituciones gubernamentales, tales como: Secretaría de Salud (SSA), Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SENASICA) y Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS) y cualquier otra que pueda brindar elementos técnicos aplicables. En el numeral 5, se describen las opciones temáticas que deben abordarse.
- **Programa de control y aseguramiento de la inocuidad:** Debe contener procedimientos establecidos y debidamente documentados para la recepción de productos frescos, alimentos procesados y alimentos preparados, incluyendo parámetros de aceptación o rechazo.

Documentos de carácter técnico como instructivos, procedimientos, manuales, registros, planes de muestreo, programas, documentación de equipos de uso común que incluyan planes de mantenimiento.

Controles periódicos, de preferencia diarios, de temperaturas en equipos, en alimentos y áreas de almacenamiento, los cuales deben ser registrados.

- **Buenas prácticas en la manipulación de productos:** La realización de técnicas sanitarias están asociadas con la inocuidad de los alimentos, para lo cual es muy importante considerar acciones como:
  - Controlar la calidad y abastecimiento del agua.
  - Controlar la calidad de los alimentos del campo a la mesa
  - Eliminar aguas contaminadas, residuos tóxicos y basuras

- Combatir plagas como roedores e insectos causantes de enfermedades humanas.
- Higiene en los establecimientos, en especial en la recepción, preparación y servicio de alimentos.
  
- **Medidas de higiene en la manipulación y comercialización de alimentos:** El respetar estas medidas lleva consigo un alto grado de responsabilidad en lo que concierne a la salud pública, es por esto que quienes manipulen y comercialicen alimentos deberán:
  - Tener su aseo personal de manera diaria.
  - Gozar de buen estado de salud.
  - Usar vestimenta de protección acorde a la actividad que realice, la cual debe mantenerse limpia y en buenas condiciones es recomendable que el color de la vestimenta sea blanca o colores claros.
  - Lavarse las manos y desinfectarlas, antes y después de la manipulación de alimentos, actividades laborales, después de usar el baño, manipular envases, desechos, basura y otras actividades que representen riesgos de contaminación. En caso de uso de guantes de látex es obligatorio cumplir con el lavado y desinfectado de manos; y deben ser reemplazados frecuentemente.
  - Secarse las manos con un pañuelo de papel de un solo uso.
  - Se recomienda como rutina, lavarse las manos.
  - Mantener el cabello cubierto totalmente con malla, cofia, gorro u otro medio; debe tener uñas cortas y sin esmalte, sin joyas, libre de maquillaje, sin barba y bigotes al descubierto.
  - No fumar, comer o masticar chicle, estornudar o toser sobre los alimentos. No escupir.

- No manipular alimentos cuando se sospeche que padece una posible enfermedad transmisible a los alimentos (ETA), con síntomas como vómito, diarrea, dolor abdominal, fiebre y escalofríos o cuando tenga heridas o irritaciones cutáneas.
- **Transporte de alimentos:** Ya sea que se transporten por la propia organización, o el servicio sea prestado por agentes externos, se debe asegurar que:
  - Los productos cárnicos, pescados y mariscos, así como lácteos y derivados, que así lo requieran para su conservación, deben transportarse en refrigeración.
  - Los alimentos perecederos que no requieren refrigeración deben transportarse debidamente cubiertos.
  - Los transportistas deben utilizar mascarillas y evitar la manipulación de alimentos.
  - Los medios de transporte y contenedores deben estar limpios y desinfectados previo a su uso.
- **Prevención del fraude alimentario:** poner especial atención en la prevención del fraude alimentario, ya que es la adulteración intencional y adulteración económicamente motivada de alimentos, mediante la adición fraudulenta de sustancias que no son auténticas o la remoción o sustitución de sustancias auténticas si el consentimiento del destinatario final, para obtener beneficios económicos. Si bien todas las medidas anteriores previenen estas conductas, requiere de una especial atención en el tema de proveedores y cadenas de abastecimiento, ya que intervienen personas externas a la organización.

Requiere de un proceso de aprobación sólido de los proveedores, ya que son estos los que refuerzan la prevención de adulteración.

## 2.2. ACCIONES LEGALES Y DE CUMPLIMIENTO

- **Conocimiento de la ley:** Estar al tanto de la ley general de salud, las legislaciones penales, la norma ISO 22000, el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA), las Prácticas de higiene en la preparación de alimentos y el manejo y almacenamiento de Sustancias Químicas.
- **Establecer los canales de Denuncia:** Reportar cualquier sospecha de violación a la inocuidad alimentaria, en cualquier momento de la cadena productiva, ante la autoridad competente, considerando que la falta puede ser cometida por elementos internos o por personas físicas o jurídicas externas.

## 3. CONSECUENCIAS DE INCURRIR EN DELITO CONTRA LA SALUD

Incurrir en los supuestos del Artículo 464 de la Ley General de Salud, implica la actualización de las sanciones señaladas en el propio Artículo a partir de su párrafo segundo, que a la letra dice:

*“A quien, adultere, falsifique, contamine, altere o permita la adulteración, falsificación, contaminación o alteración de alimentos, bebidas no alcohólicas o cualquier otra sustancia o producto de uso o consumo humano, con peligro para la salud, se le aplicará de uno a nueve años de prisión y multa equivalente de cien a mil días de salario mínimo general vigente en la zona económica de que se trate.*

*“A quien adultere, altere, contamine o permita la adulteración, alteración o contaminación de bebidas alcohólicas, se le aplicará:*

*I. Cuando se trate de bebidas alcohólicas adulteradas o falsificadas, en términos de los artículos 206 y 208 Bis de la Ley General de Salud, de seis meses a tres años de prisión y de cincuenta a doscientos cincuenta días multa;*

*II. Cuando se trate de bebidas alcohólicas alteradas, acorde con la fracción II del artículo 208 de la Ley General de Salud, de tres a siete años de prisión y de doscientos cincuenta a quinientos días multa, y*

*III. Cuando se trate de bebidas alcohólicas contaminadas, conforme a lo dispuesto por el artículo 207 de la Ley General de Salud, de cinco a nueve años de prisión y de quinientos a mil días multa.”*

Asimismo, para el caso de que sean personas contratadas por CIMA las que incurran en alguna falta, podrán aplicar la normatividad en materia laboral que para los efectos sea procedente.

#### **4. CAPACITACIÓN PERTINENTE**

Atendiendo a los hallazgos del Diagnóstico de Riesgos y a las medidas de atención para atacar la problemática y prevenir la comisión de delitos relacionados, se recomienda capacitación en los temas siguientes:

- a.** Género y Derechos Humanos.
- b.** Layout de cocina.
- c.** Manual de buenas prácticas IT-ACA-CAL-001.
- d.** Desinfección FR-ACA-COC-007.
- e.** Control de cloro residual y pH FR-ACA-CAL-009.
- f.** Criterios de aceptación.
- g.** Lista de verificación de materia prima FR-ACA-COC-002.
- h.** Manual de calidad e inocuidad.
- i.** Política de inocuidad y calidad.
- j.** Temperatura de refrigeradores y congeladores FR-ACA-CAL-008.
- k.** Temperatura de cocción de carnes FR-ACA-COC-004.
- l.** Temperatura de salida y entrega a centros escolares FR-ACA-COC-008.
- m.** Manejo y almacenamiento de sustancias químicas.

#### **5. LÍNEA DE DENUNCIA**

El personal, los accionistas, los integrantes del consejo, el cuerpo directivo y quienes forman parte de la cadena de valor de CIMA, podrán reportar cualquier falta a esta política, a través de <https://cima.linea-etica.com/>.

## **6. APLICACIÓN GENERAL DE ESTA POLÍTICA**

Como parte de los procedimientos operativos de CIMA y sus socios comerciales, cuando se presente alguna conducta o hecho que implique incurrir en alguno de los supuestos sancionados en la Ley General de Salud, en relación con el Código Penal Federal, podrán analizar lo que refiere la normatividad local vigente en el estado donde sucedieron los hechos, para conocer cuál es más favorable al inculpado, para el caso que se pretenda regionalizar para cada entidad federativa.

Una vez aprobada la presente política se debe difundir por todos los medios existentes, en todas las sedes e instalaciones de CIMA y con sus socios comerciales en todo el país.

Se hará de manera directa con los directivos generales y regionales y mediante medios electrónicos con el personal en general.

Se llevarán a cabo reuniones directivas para planear su implementación y capacitación para el personal de las unidades administrativas sensibles.