



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

| CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA MESA DE ENTRADA LEGISLATIVA ASUNTOS INGRESADOS | |
|--|--------------------|
| Fecha: | 08/05/12 Hs. 15:30 |
| Numero: | 446 Fojas: 5 |
| Expte. N° | |
| Girado: | 234/09 |
| Recibido: | [Firma] |

NOTA N°: 62
LETRA: P.S.P

Sr. Presidente del
Concejo Deliberante de Ushuaia
Dn. Damián DE MARCO
S. _____ / _____ D

De mi mayor consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. a los efectos de incorporar en el Boletín de Asuntos Entrados correspondiente a la próxima Sesión Ordinaria, el siguiente proyecto de Ordenanza, referido a las acciones a implementar en el Municipio para garantizar la igualdad de oportunidades y la calidad de vida de pacientes celíacos, por los fundamentos que se acompañan.

Silvio BOCCHICCHIO
Concejal P S P
Concejo Deliberante Ushuaia

FUNDAMENTOS:

La celiaquía es una enfermedad gastrointestinal crónica, de alta incidencia en la calidad de vida de la población que la padece, cuyo único tratamiento consiste en seguir una dieta alimentaria libre de gluten, sustancia presente naturalmente en el trigo, la avena, la cebada y el centeno (conocidos comúnmente con la sigla TACC) y en sus derivados. Además se encuentra presente en aproximadamente el 80 % de productos alimentarios manufacturados o industrializados.

La alta volatilidad de algunos de estos productos, el extendido uso en la dieta habitual de los argentinos, y el poco conocimiento respecto de esta enfermedad y los mecanismos de prevención de contaminación cruzada en el acopio y manufacturación de productos aptos para el consumo de personas celíacas, hace que la disponibilidad de alimentos para este sector de la población se vea drásticamente reducida dentro de los establecimientos destinados a su comercialización, como hipermercados, supermercados, rotiserías, kioscos, restaurantes, cafeterías, heladerías y panaderías, entre otros.

Es por esto que la celiaquía debe ser tratada indefectiblemente como un asunto de salud pública. La prevalencia de esta enfermedad en Ushuaia aun no ha sido corroborada estadísticamente, pero se estima que afecta a 1 de cada 100 nacidos vivos. Sumado a esto, Ushuaia es una ciudad con una intensa actividad turística y, por lo tanto, muchos de nuestros visitantes también son celíacos.

Esto implica pone a la ciudad en la obligación de garantizar la existencia de opciones gastronómicas específicas para gran parte de la comunidad local y sus visitantes. Todas las acciones que tomemos en esta materia, por lo tanto, hablarán de una ciudad respetuosa y solidaria, que se esfuerza en ofrecer una adecuada calidad de vida a sus habitantes y una agradable estadía a sus visitantes. Una Ushuaia amigable para el poblador y el turista celíaco, se transforma rápidamente en una ciudad más inclusiva y un destino de mayor calidad.

Hay una serie de políticas locales que se pueden llevar a cabo para ampliar los alcances de la legislación provincial vigente. Una de ellas es la que proponemos en este proyecto y consiste en garantizar que los lugares de comidas habilitados en la ciudad ofrezcan en sus cartas de menús una variedad mínima de productos aptos para el consumo de personas celíacas.

Asimismo, el Municipio puede controlar los establecimientos y contribuir a la capacitación de profesionales, inspectores y agentes que intervienen en la cadena alimenticia, para que se tomen los cuidados y las precauciones necesarias para proteger al consumidor celíaco, a sus familiares, así como a los alimentos destinados a estos.

Al respecto contamos con un amplio y creciente plexo normativo que establece el interés, la asistencia, difusión y apoyo respecto de la enfermedad, que va desde la Ley Nacional N° 26.588, que declara de "interés nacional" la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca y su reglamentación Decreto Nacional N° 528/2011; la normativa nacional establece que es el Ministerio de Salud el organismo encargado de elaborar la lista de productos alimenticios, que contengan o no gluten de trigo, avena, cebada o centeno en su fórmula química, incluido sus aditivos.

Los decretos que reglamentan esas normas establecen que la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (A.N.M.A.T.) Dirección del Ministerio de Salud de la Nación, y el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) son las autoridades encargadas de confeccionar el listado de alimentos que son aptos para el consumo de celíacos. Asimismo, la Resolución N° 1560/2007 del Ministerio de Salud de la Nación, crea el Programa Nacional de Detección y Control de la Enfermedad Celíaca, a fin de contribuir a la detección temprana de la enteropatía y al fortalecimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos.

En el ámbito de la provincia, la Ley Provincial N° 793 que crea el Programa de Asistencia al Celíaco; y a nivel local, la Ordenanza Municipal N° 683/90 que declara de Interés Municipal las acciones conducentes al estudio, prevención y asistencia de la enfermedad celíaca.

Al respecto, consideramos pertinente derogar y reemplazar con este proyecto dicha ordenanza, dado que sus artículos propositivos han quedado extemporáneos respecto de las metodologías de control (“inmunodifusión en gel de agar”) que ha sido suplantado a nivel nacional por normativa N° 1383 del C.A.A.

Asimismo, esta Ordenanza limita al Ejecutivo a convenir acciones con sólo una asociación de pacientes, cuando 20 años después de la sanción de la misma, ha habido significativos avances institucionales encabezándose en el Ministerio de Salud de la Nación y sus dependencias (A.N.M.A.T., I.N.A.L.) las metodologías de control de aptitud, la determinación de logos indicativos, los listados de alimentos aptos, etc.

Además de esta Ordenanza, existen dos proyectos en este Cuerpo que tratan sobre celiaquía (asunto N° 905/09 y asunto N° 911/09) que prevén instaurar medidas de apoyo a los pacientes celíacos con distinta profundidad y grado de alcance de sus disposiciones, que a la fecha no han tenido resolución normativa.

La Carta Orgánica Municipal de la Ciudad de Ushuaia, en su ARTÍCULO 33° establece el derecho específico de información sobre alimentos y establece como competencia municipal el control de la comercialización dentro de su jurisdicción:

“El Municipio de Ushuaia de acuerdo a la legislación vigente y a la que se dicte al efecto, garantiza a los habitantes, el derecho a obtener de quienes produzcan, elaboren o comercialicen o expendan alimentos para consumo humano o para consumo de animales o vegetales que formen parte de la cadena alimentaria humana, información que les permita conocer si éstos han sido producidos o elaborados con materias primas naturales o modificadas genéticamente y toda otra característica y/o tecnología utilizada. Declara su competencia en el control de la comercialización de los productos alimenticios dentro de su jurisdicción.”

En ese sentido, la identificación de alimentos libres de gluten, como parte de este derecho consagrado, resulta fundamental para favorecer la accesibilidad al tratamiento adecuado de las personas afectadas y es un mandato orgánico de nuestra jurisdicción.

Un párrafo especial consiste en la re jerarquización del laboratorio de la Dirección Municipal de Bromatología, al cual se pretende facultar para que certifique los alimentos libres de gluten según las normas del CAA y disposiciones nacionales vigentes, así como el fortalecimiento del cuerpo de inspectores necesarios para garantizar el cumplimiento de las nuevas disposiciones que se adopten para que Ushuaia sea una ciudad que integre a los celíacos.

Todos estos antecedentes normativos más las disposiciones de otras provincias y partidos, han sido tomados como base del presente proyecto de Ordenanza, realizado especialmente con la asistencia y supervisión del Grupo Promotor de la Ley Celíaca en Ushuaia.

Si estas herramientas tendientes a la inclusión, no encuentran eco en el ámbito social y comunitario de la ciudad de Ushuaia, el celíaco –y su familia- seguirían siendo excluidos de una convivencia con la comunidad, virtualmente discriminados y confinados al ambiente privado de la cocina hogareña, si sólo así se pueden garantizar su salud.

Es por todo ello que solicitamos a nuestros pares la aprobación del presente proyecto de ordenanza.



Silvio BOCCHICCHIO
Concejal P S P
Concejo Deliberante Ushuaia

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE USHUAIA
SANCIONA CON FUERZA DE
ORDENANZA

ARTÍCULO 1º: El Departamento Ejecutivo Municipal llevará adelante las acciones establecidas en la presente y todas aquellas disposiciones complementarias aplicables en su competencia, a los fines de garantizar la igualdad de oportunidades respecto a las ofertas alimenticias y gastronómicas para las personas que padecen celiacía, propiciando así un ámbito de inclusión y el mejoramiento de la calidad de vida de estos pacientes en la ciudad de Ushuaia.

ARTÍCULO 2º: Establécese para los almacenes, distribuidoras alimenticias, mercados, kioscos, drugstores, supermercados, hipermercados, bares, restaurantes, confiterías, cafeterías, rotiserías, heladerías y demás comercios dedicados a la venta directa al público de Artículos de la canasta alimentaria dentro del ejido de la ciudad de Ushuaia, la obligatoriedad de exhibir en una góndola o sección especial a distancia suficiente de los demás productos para evitar la contaminación cruzada, los productos aptos para el consumo por parte de pacientes celíacos, indicando tal condición con el símbolo aprobado en el Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 3º: Establécese para los restaurantes, bares, confiterías, heladerías, locales de comida rápida y demás comercios dedicados a la venta al público de comidas elaboradas, la obligatoriedad de contar en su menú con al menos 3 (tres) opciones de platos y 2 (dos) de postres aptos para el consumo de personas celíacas, elaborados de modo tal que en su proceso de manufactura cumplan con todas las condiciones necesarias para evitar la contaminación cruzada, indicando tal condición en la carta o menú con el símbolo aprobado en el Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 4º: Establécese para los restaurantes, cafeterías, confiterías, heladerías, bares, rotiserías, locales de comida rápida y demás comercios que vendan al público algún tipo de comida, infusión o bebida elaborada, pero que por su organización no puedan dividir sus ofertas en platos y postres como indica el Artículo precedente, la obligatoriedad de contar entre sus ofertas con al menos 3 (tres) opciones para celíacos análogas a su tipo de oferta alimenticia, publicitando tal condición de manera clara y a la vista del público con el símbolo aprobado en el Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 5º: Quedan exceptuados de las disposiciones de los Artículos 2º, 3º y 4º, aquellos comercios que por los riesgos de contaminación cruzada inminentes al tipo de producto y las prácticas de elaboración de los mismos, se tornen peligrosos para la salud del celíaco, tales como panaderías, casas de elaboración de pastas y pizzerías. Dicha excepción debe ser solicitada por el comercio y expedida por el área pertinente del Municipio de Ushuaia.

ARTÍCULO 6º: La Secretaría de Gobierno, a través de la Dirección Municipal de Bromatología es el área del Departamento Ejecutivo facultada para realizar los controles necesarios para garantizar las condiciones de elaboración, almacenamiento, distribución y exhibición de productos envasados y alimentos elaborados aptos para el consumo de pacientes celíacos en los establecimientos obligados en los Artículos 2º, 3º y 4º de la presente, y aquellas empresas de transporte y distribuidoras de alimentos, siguiendo los mecanismos y estándares nacionales homologados a tal fin por el Ministerio de Salud de la Nación

ARTÍCULO 7º: La Secretaría de Gobierno queda facultada para emitir las Resoluciones complementarias a la presente, que indiquen cantidad de productos mínimos por cada rubro, stock mínimo de almacenamiento y exhibición.

ARTÍCULO 8º: El incumplimiento de la presente será sancionado con las siguientes modalidades:

- a) Apercibimiento con intimación a regularizar la situación en plazo no mayor a QUINCE (15) días.
- b) Multa de 500 a 1.000 U.F.A a quienes incumplan con la variedad, stock o disposición de los alimentos.
- c) Multa de 1.000 a 5.000 U.F.A a quienes incumplan con los procedimientos de elaboración de alimentos aptos para celíacos, indicados como tales en la carta o menú.
- d) Suspensión del establecimiento por el término noventa (90) días hasta un (1) año en caso de graves y

sucesivas reincidencias.

Estas sanciones serán reguladas en forma gradual y acumulativa teniendo en cuenta las circunstancias del caso, la naturaleza y gravedad de la infracción, los antecedentes del infractor y el perjuicio causado, sin dejar de considerar de otras responsabilidades administrativas, civiles y penales, a que hubiere lugar.

ARTÍCULO 9º.- El Departamento Ejecutivo implementará las acciones necesarias para capacitar al personal interviniente en el control e inspección de alimentos y para fortalecer la capacidad analítica del laboratorio de la Dirección Municipal de Bromatología, de modo tal que el mismo sea facultado y homologado para realizar los estudios de detección de gluten, certificando tal condición para productos elaborados por empresas o emprendedores locales, y sea incorporado como parte de la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (RENALOA).

ARTÍCULO 10º.- El Departamento Ejecutivo implementará las acciones necesarias para capacitar a los establecimientos hoteleros, gastronómicos, empresas de transporte, distribuidoras mayoristas y comercios en general abarcados por esta ordenanza, en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) necesarias para la inclusión de los alimentos aptos para celíacos y en su seguimiento constante, garantizando que dichos alimentos no pierdan la condición de "Libres de Gluten Sin T.A.C.C".

ARTÍCULO 12º.- El Departamento Ejecutivo implementará las acciones necesarias para capacitar a pacientes celíacos y/o sus familiares realizando talleres, simposios, congresos y charlas informativas colaborando con el Programa Nacional de Control y Detección de la Celiaquía.

ARTÍCULO 13º.- Facúltase al Departamento Ejecutivo Municipal a suscribir los convenios necesarios para dar cumplimiento a los Artículos 9º, 10º, 11º y 12º.

ARTÍCULO 14º.- El Municipio exceptuará a los productores o elaboradores locales de alimentos Libres de Gluten del pago del arancel correspondiente a los análisis bromatológicos necesarios para determinar su aptitud por un período de un (1) año prorrogable por igual plazo, tomado a partir de la fecha del primer alimento analizado.

ARTÍCULO 15º.- La presente Ordenanza entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándosele a los establecimientos mencionados en los Artículos 2º, 3º y 4º un plazo de ciento ochenta (180) días a los fines de capacitar a su personal y realizar las adecuaciones necesarias de los espacios correspondientes.

ARTÍCULO 16º.- La Secretaría de Turismo Municipal deberá llevar un registro de establecimientos gastronómicos, hoteleros y comercios en general donde se expendan alimentos Libres de Gluten -Sin TACC-, y poner a disposición del público el listado correspondiente por diferentes medios en soporte impreso y electrónico -página web del Municipio (www.ushuaia.gob.ar / www.turismoushuaia.com), guías turísticas nacionales y extranjeras. S.U.I.T. (sistema unificado de información turística) y por medio de los medios que considere necesarios a fin de asegurar la difusión tanto al turista nacional y extranjero como al ciudadano residente.

ARTÍCULO 17º.- La Secretaría de Desarrollo, Promoción Social y DD HH deberá facilitar al público en general el listado impreso de alimentos libres de gluten que se encuentran analizados por el INAL y que proporciona la ANMAT por medio de su página web: www.anmat.gov.ar o de la que utilice a sus efectos.

ARTÍCULO 18º.- Adherir a la Ley Provincial N° 793 y su Decreto Reglamentario N°

ARTÍCULO 19º.- Derógase la Ordenanza Municipal N° 683/90.

ARTÍCULO 20º.- De forma.



Silvio BOCCHICCHIO
Concejal P S P
Concejo Deliberante Ushuaia