

605 - 140

CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA MESA DE ENTRADA LEGISLATIVA ASUNTOS INGRESADOS	
Fecha:	14-6-12 Hs. 11:30
Numero:	605 Fojas: 40
Expte. N°	
Girado:	234/09
Recibido:	0265 02280

Ushuaia, 11 de Junio de 2012.

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

De mi mayor consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. como miembro del GPLC de Ushuaia a los efectos de incorporar el Proyecto de Ordenanza original del GPLC (Grupo Promotor de Ley Celiaca: www.ley-celiaca.com.ar) de Ushuaia en el Boletín de Asuntos Entrados. El mismo que fuera presentado al P.S.P y tomado como base para la elaboración del Asunto 446/2012, Expediente 0234-cl-2009 en Boletín de Asuntos entrados N° 4 correspondiente a la Sesión Ordinaria N°5 período XXIX Año 2012 para la próxima reunión de la Comisión N°5 De Calidad de Vida y Turismo a realizarse el día jueves 14 de Junio de 2012 y siguientes. Dicho asunto esta referido a las acciones a implementar en el Municipio para garantizar la igualdad de oportunidades y la calidad de vida de las personas celiacas, por los fundamentos que se acompañan. Esta solicitud se realiza a los efectos de poder participar de dicha reunión de comisión y en las que se trate el mencionado asunto con el fin de explicar nuestra necesidad del tratamiento del mismo por estar involucrados directamente por ser celiacos y/o familiares de celiacos y asimismo, exponer las diferencias que hay con algunos artículos del asunto 446/2012 con el proyecto original presentado por nuestro grupo que nos parecen de vital importancia, para ser contemplados en las sesiones que dure su tratamiento.

Esperamos una inmediata y favorable respuesta como así su pase a Sesión Ordinaria a la brevedad y su posterior aprobación

Saludos cordiales.



Soledad María Avendaño

DNI: 20.620.365

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 la alimentación siguiendo de manera estricta una dieta libre de gluten, el cual se encuentra 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 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 esta población sea drásticamente reducida dentro de los establecimientos destinados a su comercialización, como por ejemplo hipermercados, supermercados, drugstores, 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 a nivel nacional, se calcula que esta enfermedad afecta a 1 de cada 100 adultos y 1 de cada 61 niños hasta 16 años según estudios de prevalencia realizados por los Dres. Mabel Mora, María del Carmen Toca, María Inés Azcona y Néstor Litwin.

Sumado a esto, Ushuaia es una ciudad con una fuerte actividad turística y por lo tanto muchos de nuestros visitantes también son celíacos -siguiendo similar proporción-.

Esto implica que debemos 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 de una adecuada calidad de vida para todos sus habitantes, así como también una agradable estadía para sus visitantes; lo que obviamente, resultará en mayor prestigio para este destino, pudiendo ser declara "Ciudad amiga del Celíaco".

Las políticas que desde el ámbito local pueden llevarse a cabo, y que aquí proponemos, tienen que ver con la disponibilidad de menús y productos aptos, el establecimiento de los responsables de los controles pertinentes por parte de la Dirección de Bromatología y la capacitación de profesionales y todos los agentes que intervengan en la cadena alimenticia, de los cuidados y precauciones de protección a los alimentos destinados a las personas celíacas, como así de sus familiares.

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 deberá utilizarse metodología analítica basada en la Norma Codex STAN 118-79 (adoptada en 1979, enmendada en 1983; revisada en 2008) enzimoimmunoensayo ELISA R5 Méndez y sus actualizaciones, utilizando los reactivos más modernos y sensibles a tal efecto. 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 de este cuerpo que tratan sobre celiaquía, presentados por los entonces Concejales Verdile (asunto N° 905/09) y Chapperón (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.

Todos estos antecedentes normativos más las disposiciones de otras provincias y partidos, han sido tomados como base del presente y 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 expulsados de la convivencia con la comunidad, 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.

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

Artículo 1°: 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

gastronómicas y alimenticias para las personas celíacas, propiciándoles así una mejor calidad de vida en el ámbito de la ciudad de Ushuaia.

Artículo 2°: Establécese para los almacenes, dietéticas, distribuidoras alimenticias, mercados, kioscos, drugstores, supermercados, hipermercados, estaciones de servicio, bares, restaurantes, hoteles, confiterías, cafeterías, heladerías y demás comercios en general que ofrezcan para la venta productos de la canasta alimentaria, 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. La Ley 26.588, Resolución conjunta 131/2011 y 414/2011 publicada en BO N° 32196 del 21 de julio de 2011. Detalla la modificación al CAA sobre el límite de 10 mg/Kg para considerar un alimento libre de gluten. Junto con Resolución Conjunta 201/2011 y 649/2011 publicada en el BO 32.254 del 13 de octubre de 2011. Determina el símbolo oficial obligatorio, tamaño y reducciones y las especificaciones técnicas del color (N° pantone RGB255-0-0 ó pantone RGB255-255) que modificó el artículo 1383 del Código Alimentario Argentino (CAA) y el Expediente N° 1-0047-2110-7739-10-4 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) en el Código Alimentario Argentino según consta en las ACTAS N° 90, 92 y 93, la Comisión Nacional de Alimentos resolvió adoptar como símbolo obligatorio el propuesto por la Secretaría de Políticas Regulación e Institutos del Ministerio de Salud de la Nación el símbolo que figura a continuación y que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas y la leyenda "Sin T.A.C.C." en la barra admitiendo dos variantes:

a) A color: círculo con una barra cruzada rojos (pantone - RGB255-0-0) sobre tres espigas dibujadas en negro con granos amarillos (pantone - RGB255-255) en un fondo blanco y la leyenda "Sin T.A.C.C."

b) En blanco y negro: círculo y barra cruzada negros sobre tres espigas dibujadas en negro con granos blancos en un fondo blanco y la leyenda "Sin T.A.C.C."

Y admitir conjuntamente, y de manera facultativa, el símbolo propuesto por la Asociación Celíaca Argentina (ACA) o el solicitado por ACELA (Asistencia al Celíaco de la Argentina). La utilización de los símbolos admitidos como de uso facultativo, por tratarse de emblemas o distintivos de naturaleza privada y de titularidad de terceros, será siempre bajo exclusiva responsabilidad, costo y cuenta de quienes los utilicen.

Artículo 3°: Establécese para los restaurantes, cafeterías, confiterías, heladerías, bares, locales de comida rápida y demás comercios que vendan al público de comidas elaboradas,

la obligatoriedad de contar en su menú con al menos 4 (CUATRO) 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, 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 4 (CUATRO) 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 y deberán solo expender alimentos aptos para celíacos elaborados por terceros autorizados que cumplan con las normativas del C.A.A. en su Capítulo V, aquellos establecimientos y comercios que dada la naturaleza de su actividad, el tipo de producto y/o las prácticas de elaboración, son y ponen en riesgo la salud del celíaco por la alta posibilidad de que se produzca contaminación cruzada tales como panaderías, dietéticas, casas de elaboración de pastas y pizzerías y que tampoco cuenten con una sala de elaboración exclusiva que garantice las BPM según se establece en Artículo 1341 - (Res 1505, 10.08.88) CAPITULO_XVII: "Los alimentos dietéticos o para regímenes especiales deberán ser acondicionados en su lugar de elaboración o en otras plantas de la misma empresa en envases que satisfagan las exigencias del presente Código y rotulados reglamentariamente, quedando expresamente prohibido el fraccionamiento y expendio a granel o al detalle".

Artículo 6º: La Dirección Municipal de Bromatología es el área del Departamento Ejecutivo facultada a 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, 4º y 5º 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. Debiendo realizar las acciones necesarias para la capacitación en la correcta Manipulación de estos alimentos.

Artículo 7°: La Secretaría de Salud de la Municipalidad de Ushuaia queda facultada a emitir las resoluciones complementarias a la presente, que indiquen cantidad de productos mínimos por cada rubro, stock mínimo de almacenamiento y exhibición.

Artículo 8°: La Secretaría de Salud de la Municipalidad, o bien la de Desarrollo Social deberán llevar un registro de celíacos de la Ciudad de Ushuaia realizar investigación clínica y epidemiológica; brindar la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad; así como difundir la correcta identificación de los alimentos libres de gluten.

Artículo 9°: 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 de 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 perjuicio de otras responsabilidades administrativas, civiles y penales, a que hubiere lugar.

Artículo 10°.- 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 la 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). Asimismo, realizará los convenios necesarios con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y el Departamento de Registro y Control de Alimentos de la Provincia de Tierra del Fuego, A e IAS, de manera que se utilicen los insumos adecuados para la detección del gluten.

Artículo 11°.- 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. Dichas acciones incluyen la posibilidad de realizar convenios con celíacos, asociaciones de celíacos, Cámaras y cualquier otra institución u organización que se encuentre en condiciones de hacerlo. Asimismo, el Municipio, por medio de la Dirección de Bromatología, podrá extender las certificaciones correspondientes a las capacitaciones otorgadas.

Artículo 12°.- El Departamento Ejecutivo implementará las acciones necesarias para capacitar también tanto a pacientes celíacos y/o sus familiares como a profesionales de la salud realizando talleres, simposios, congresos y charlas informativas durante todo el año colaborando con el Programa Nacional de Control y Detección de la Celiaquía y adhiriéndose a la Ley Celíaca Nacional N° 26.588. De manera de ampliar las actividades que ya viene realizando con el Programa Nacional de Municipios Saludables del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. Fijando un cronograma con los distintos temas a tratar en charlas o talleres destinados a pacientes o familiares de pacientes celíacos (ej; pre-diagnósticos, test y sintomatología, pacientes asintomáticos, embarazo, grupo soporte, dermatitis, la celiaquía en la niñez y edad adulta, la celiaquía y la cuestión genética, ¿Qué es una enfermedad autoinmune?, las causas y consecuencias; recetas libres de gluten, temas relativos a la nutrición, y a los deportes).

Artículo 13°.- El Departamento Ejecutivo podrá incentivar la adecuación a la norma otorgando beneficios a los comercios y establecimientos que adhieran en forma voluntaria a la misma. Realizando concursos, otorgando exenciones impositivas temporarias o de cualquier otra índole.

Artículos 14°.- El Municipio exceptuará a los productores o elaboradores de alimentos Libres de Gluten -Sin T.A.C.C.- por un período de 2 años del pago del arancel correspondiente a los análisis que deba realizar la Dirección Municipal de Bromatología a fin de determinar que los mismos conservan su condición de libres de gluten por medio de los reactivos y sistemas autorizados por la autoridad nacional ANMAT-INAL, desde su primer alimento analizado. Pudiendo, el Municipio, extender dicho plazo por igual período a fin de

motivar la elaboración de productos regionales y no trasladar el costo del mismo en los productos al consumidor.

Artículo 15°: El Municipio colaborará con los Emprendimientos y Micro emprendimientos que deseen elaborar y/o vender productos libres de gluten que cumplan con la norma por medio de créditos blandos, subsidios y/o el financiamiento de proyectos con fondos provenientes del BID o de otras entidades internacionales. /o bién/ **Fomentase toda actividad industrial tendiente a la elaboración de tipo artesanal o de producción masiva de aquellos alimentos que no contengan en su composición gluten de trigo, avena, cebada y centeno, en un todo de acuerdo a las reglamentaciones vigentes o que a tales efectos determine el Poder Ejecutivo**

Artículo 16°: La secretaría de Desarrollo, promoción Social y Derechos Humanos será la encargada de asistir a aquellos pacientes y/o familiares de pacientes celíacos que no cuenten con Obra social o Medicina Prepaga, o bien, que la misma no lo asista según lo establece la Ley Nacional N° 26.588, mediante un subsidio o la entrega de módulo alimentario que incluya harinas, premezclas; fideos, panes, pizzas, etc. Aptas que estén dentro de los requerimientos nutricionales en la pirámide o elipse alimentaria recomendada por el Ministerio de Salud de la Nación y/o el INAL. Teniendo en cuenta el principio de equidad de "La Declaración Universal de Derechos Humanos" (1948) (arts.25.1 "Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios.....la maternidad y la infancia tienen derecho a cuidados y asistencia especiales.".....art.7 "Toda persona tiene derecho a que su salud sea preservada por medidas sanitarias y sociales, relativas a la alimentación....la asistencia médica, correspondientes al nivel que permitan los recursos públicos y de la comunidad") y debido a que los precios de los productos que deben consumir las personas celíacas son hasta cinco veces más costosos que los que consume el resto de la población.

Los pacientes celíacos acreditarán tal situación con el certificado otorgado por el médico tratante, copia de los estudios de sangre y biopsia de duodeno.

Artículo 17°:- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándosele a los establecimientos mencionados en los art. 2°, 3°, 4° y 5° un plazo de ciento ochenta (180) días a los fines de realizar las capacitaciones necesarias al personal y adecuaciones de los espacios correspondientes.

Artículo 18°: La Secretaría de Turismo Municipal deberá llevar un registro de establecimientos tanto 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 19°: La Secretaría de Desarrollo, Promoción Social y DD HH deberá facilitar al público en general el listado impreso de alimentos libres de gluten -Sin TACC- 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 20°.- Derógase la Ordenanza Municipal N° 683/90.

Artículo 21°.- De forma.