



Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

"Bicentenario del paso a la inmortalidad del General Manuel Belgrano"

NOTA N° 14 /2020.-

LETRA: MUN.U

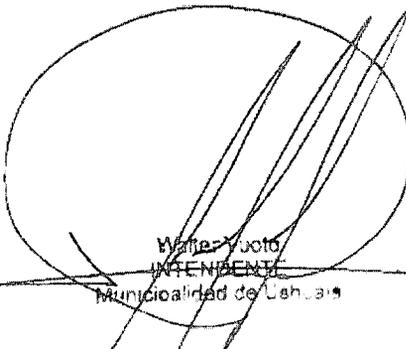
USHUAIA, 27 AGO 2020

SR. PRESIDENTE:

Me dirijo a Usted, y por su intermedio al cuerpo que preside, para remitirle un proyecto de ordenanza referente a actualizar la adhesión al Código Alimentario Argentino y al Decreto Nacional 4238/68.

Sin otro particular, saludo a Usted atentamente.-

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA | |
| MESA DE ENTRADA LEGISLATIVA | |
| ASUNTOS INGRESADOS | |
| Fecha: | 28/08/20 Hs. 11:00 |
| Numero: | 451 Fojas: 4 |
| Expte. N° | |
| Grado: | |
| Recibido: | QP Leg 3420 |


Walter Vuoto
INTENDENTE
Municipalidad de Ushuaia

SEÑOR PRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE
DE LA CIUDAD DE USHUAIA
Dn. Juan Carlos PINO

S / D

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sándwich del Sur, Son y Serán Argentinas"



Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

"Bicentenario del paso a la inmortalidad del General Manuel Belgrano"

FUNDAMENTOS

El estudio y control de los alimentos destinados al consumo humano reviste una capital importancia y garantiza una adecuada alimentación a la población, ya que de todas las necesidades del hombre el alimento es primordial, influyendo en su salud, física y mental.

El cuidado de los alimentos y la industrialización de los mismos se ha convertido en una ciencia y cada vez más se estudia e investiga la forma de mejorar la calidad, (higiene, envasado, conservación, almacenamiento, traslado, entre otros). Día a día surgen nuevas técnicas, nuevos tipos de envases, aditivos, conservadores, produciendo gran cantidad y diversidad de productos.

Esto ha llevado el establecimiento de normas, desarrollo de métodos y sistemas de control, que aseguren la inocuidad de los mismos, manteniéndose los parámetros de calidad exigidos hoy en día, fundamentalmente por el consumidor.

Los Principios Generales de Higiene se aplican siguiendo la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumidor final, estableciéndose las condiciones necesarias para producir alimentos inocuos y aptos para el consumo.

Pese a que han mejorado notablemente las medidas de control en toda las líneas de producción y a distintos niveles de la misma, todavía se habla de Toxiinfecciones alimentarias, siendo una de las principales causas de enfermedades en Latinoamérica y el Caribe, algunas de las cuales son debidas a microorganismos emergentes y reemergentes. Al mismo tiempo la seguridad alimentaria se ha impulsado en los últimos años como un objetivo prioritario de los Gobiernos y de la OMS, como ya fue ampliamente expuesto.

La epidemiología de la enfermedad transmitida por los alimentos está cambiando, nuevos patógenos han emergido y han aparecido en todo el mundo sin límites ni fronteras físicas o socioeconómicas. Uno de los retos mayores es el control de todos los alimentos dado el gran número de productos importados y nacionales que se comercializan.

El Gobierno tanto a nivel nacional, provincial, municipal y la industria tienen un rol fundamental: proteger a los consumidores de adulteraciones, contaminaciones, enfermedades o daños causados por los alimentos. Es necesario considerar la vulnerabilidad de la población, o de diferentes grupos dentro de la población; con el fin de garantizar que el alimento sea apto para el

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sándwich del Sur, Son y Serán Argentinas"





Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA
consumo humano.

"Bicentenario del paso a la inmortalidad del General Manuel Belgrano"

Uno de los cometidos más importantes que la Ley Orgánica Municipal asigna al Departamento Ejecutivo Municipal, por las repercusiones que tiene sobre la salud de la población, es el de Policía Higiénico - Sanitaria de los alimentos, por lo que debe entenderse todas las actividades de control y fiscalización y dentro de este marco es a los Laboratorios y/o Servicios de Bromatología y /o de Regulación Alimentaria a quienes corresponde cumplir con dicha función.

La garantía de que los alimentos cuando llegan al consumidor sean aptos e ino cuos, es el objetivo primordial a seguir mediante el registro, inspección, control analítico y regulación de los mismos.

La Legislación Alimentaria en nuestro país se encuentra regida por el Código Alimentario Argentino (CAA), Ley 18284, su decreto reglamentario, normas del MERCOSUR y las ordenanzas bromatológicas municipales. El alcance incluye las directrices para todos los alimentos, sean procesados, semi-procesados o crudos; para su distribución al consumidor o como materia prima y enfoca: la higiene de alimentos, aditivos alimentarios, contaminantes, etiquetados y envasados, rotulación nutricional, métodos de análisis y parámetros. En ausencia de disposiciones para algún alimento debe aceptarse lo sugerido en las recomendaciones del Codex Alimentarius FAO/OMS.

Los cometidos y funciones de los Servicios de Bromatología sin perjuicio de las obligaciones que puedan corresponder a otras autoridades nacionales, provinciales o municipales, es de fundamental importancia en el contralor de los alimentos que se comercializan. Es primordial contar con servicios técnicos, profesionales y equipamientos adecuados con el fin de cumplir con la función de Policía Higiénico – Sanitaria para así garantizar el carácter genuino y la excelencia en la calidad de los alimentos de la población. Los mayores esfuerzos se orientan hacia el desarrollo de métodos de vigilancia, al control de la contaminación alimentaria y a la evaluación cuantitativa de los riesgos químicos y microbiológicos.

Para esto es importante contar con una actualización permanente, tanto el CAA, Ley 18284, sus decretos y de todas otras normas, leyes y/o reglamentaciones que en el ámbito de jurisdicción Municipal tienda a promover, preservar y conservar la salubridad pública.

Walter...
INTENDENTE
Municipalidad de Ushuaia

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sándwich del Sur, Son y Serán Argentinas"



Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

"Bicentenario del paso a la inmortalidad del General Manuel Belgrano"

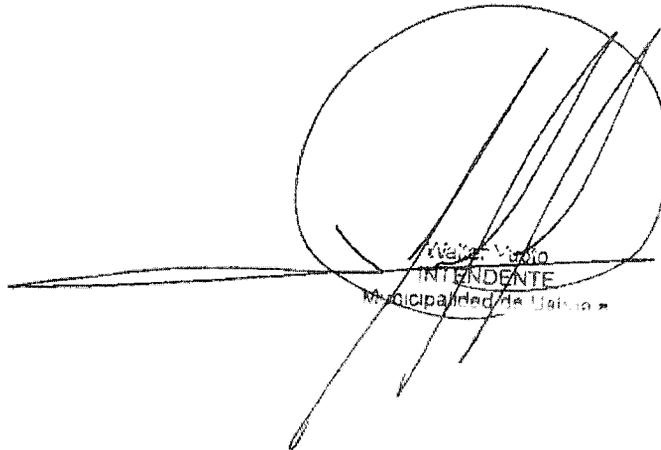
PROYECTO DE ORDENANZA

ARTÍCULO 1º.- Adherir a la Ley Nacional 18.284, Código Alimentario Argentino, y al Decreto Nacional 4238/68, Reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal, y a sus respectivas normas modificatorias y complementarias.

ARTÍCULO 2º.- Facultar al Departamento Ejecutivo Municipal a adherir a las modificaciones de la Ley y el Decreto mencionados en el artículo 1º que considere conveniente.

ARTÍCULO 3º.- Derogar la Ordenanza Municipal 99.

ARTÍCULO 4º.- Comunicar al Departamento Ejecutivo Municipal.



Néstor Vignolo
INTENDENTE
Municipalidad de Ushuaia