

ORDENANZA N° 2792/2022

VISTO. - Que la enfermedad celíaca es un trastorno intestinal provocado por la intolerancia crónica al gluten de trigo, avena, cebada y centeno (TACC), que afecta a una de cada 100 personas en el mundo, por lo que se calcula que habría aproximadamente 450.000 celíacos en el país y 130 en nuestro distrito.

Que los estudios científicos señalan que se trata de una enfermedad considerablemente subdiagnosticada, y se cree que, por cada paciente diagnosticado, hay ocho que todavía no lo están;

Que la única manera de asegurar la salud del celíaco es mantener de por vida una estricta dieta libre de gluten.

Que el Municipio no cuenta con un programa específicos para celíacos siendo que La Ley Nacional N° 26.588 y el Decreto N°528/2011 que aprueba su reglamentación; y la Ley Provincial N° 10.499, con las modificaciones introducidas por la Ley N° 12.631, la Ley N° 14.129 y la Ley N° 14.377, si la contemplan; y

CONSIDERANDO. - Que, la celiaquía es la intolerancia permanente al gluten, conjunto de proteínas presentes en el trigo, avena, cebada y centeno (TACC) y productos derivados de estos cuatro cereales, y constituyen un problema de salud pública debido a que es considerada la afección intestinal crónica más frecuente;

Que, la Constitución Nacional y Pactos Internacionales que han sido incorporados con la misma jerarquía garantizan a toda persona el derecho a un nivel de vida adecuado, que asegure la salud y el bienestar.

Que, la Ley Nacional N° 26.588 declara de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la celiaquía, su difusión y el acceso a los alimentos libres de gluten.

Que, la Ley Provincial N° 10.499 (modificada por la Ley N°14.129) declara de interés provincial el estudio, la prevención, el tratamiento y las investigaciones relacionadas con la celiaquía; establece que los establecimientos de venta al público, de autoservicios, bufetes, o bares de las estaciones de servicios, terminales de ómnibus y trenes en que se comercialicen o se sirvan alimentos deberán contar con un stock de provisión mínima aptos para las

personas celíacas; y obliga a todas las empresas o industrias en las cuales se produzcan alimentos libres de Trigo, Avena, Cebada y Centeno identifiquen a los mismos como tal con la sigla SIN TAAC.

Que, asimismo la normativa provincial establece la obligatoriedad, para los establecimientos de venta al público, de autoservicios, bufetes, o bares en las estaciones de servicios, terminales de ómnibus y trenes en que se comercialicen o se sirvan alimentos, de contar con un stock de provisión mínima aptos para las personas celíacas.

Que no hay, o hay pocos, establecimientos con alimentos o preparaciones para celíacos y esta escasa oferta limita y dificulta la calidad de vida de la población celíaca;

Que aún hoy, en varios establecimientos y en la población en general, se desconoce la técnica de manipulación de los mismos;

Que el tratamiento de la enfermedad es la exclusión total en la dieta de la harina del trigo, avena, cebada y centeno (TACC);

Que existen escasos registros de los pacientes celíacos;

Que la enfermedad celíaca sin tratamiento puede producir enfermedades malignas, pérdida de embarazos, anemias, diarreas, mala absorción de nutrientes y por lo tanto desnutrición;

Que, en los niños, cuando no es detectada a tiempo se altera el crecimiento y desarrollo de los mismos;

Que en su patogenia intervienen factores ambientales, genéticos e inmunológicos;

Que la edad de aparición es variable y, si bien, es más frecuente en la infancia, también puede presentarse en la adultez, debiendo sospecharse frente a desnutrición, síndrome de mala absorción, anemia, abortos, diabetes, síndrome de Down, presencia en familiares de primer grado del paciente celíaco, etc.;

Que su diagnóstico se realiza a través de dosaje de anticuerpos específicos en sangre y la biopsia intestinal;

Que la detección temprana y el tratamiento oportuno revisten fundamental importancia para evitar complicaciones secundarias;

Que las características propias de la enteropatía condicionan la calidad de vida de las personas afectadas y sus familias;

Que hasta el presente no existe terapia farmacológica para tratar la afección y su tratamiento, una vez diagnosticada la afección, consiste en una dieta estricta de alimentos libres de gluten, que deberá mantenerse de por vida;

Que los productos aptos para celíacos, además de tener un precio más elevado que los alimentos convencionales, muchas veces son difíciles de conseguir, lo cual obviamente dificulta el correcto tratamiento de la enfermedad.

Frente a esta situación creemos que es fundamental instrumentar mecanismos para facilitar y garantizar el acceso a estos productos en el distrito.

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE CARLOS TEJEDOR, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES ACUERDA Y SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

ARTICULO 1º: Son objetivos de la presente Ordenanza:

- Facilitar el acceso de la población a los alimentos recomendados para el control y tratamiento de la enfermedad celíaca.
- Promover que los establecimientos comerciales cuenten con productos sin TACC, destinados a la población celíaca.
- Difundir información sobre los establecimientos comerciales en los cuales es posible adquirir alimentos que resulten aptos para celíacos.

ARTICULO 2º: Los supermercados existentes en el Partido de Carlos Tejedor deberán tener a disposición de los consumidores alimentos aptos para personas celíacas, debiendo garantizar la provisión de este tipo de productos. Dispóngase que los establecimientos que oferten servicio de lunch u otros similares para fiestas u otros eventos, deberán ofrecer necesariamente en todo su menú alimentos sin gluten.

ARTICULO 3º: Los establecimientos mencionados en el artículo anterior deberán cumplir con las siguientes pautas:

1. Ubicar y exponer los productos sin TACC en góndolas y heladeras específicas, o en secciones de las mismas, en forma debidamente separada de los demás alimentos.
2. Identificar dichas góndolas y heladeras con la leyenda “Alimentos sin gluten” o “Alimentos sin TACC, de manera visible, seguido a continuación del símbolo internacional correspondiente.
3. Tomar los recaudos necesarios para evitar la contaminación de los mencionados productos alimenticios, garantizando que los mismos se mantengan separados de los demás alimentos y su aislamiento en los depósitos correspondientes, con el fin de conservar su condición de “libres de gluten”.

ARTICULO 4º: Los establecimientos comerciales que no se encuentren incluidos dentro del Artículo 2º, tales como almacenes, despensas, estaciones de servicio, mini mercados, autoservicios, panaderías, heladerías, rotiserías; podrán adherir voluntariamente a la venta de productos aptos para celíacos. Dicha adhesión implica la obligación de cumplir con los recaudos establecidos en el Artículo 3º.

ARTICULO 5º: Los comercios incluidos en los Artículos 2º y 4º de la presente Ordenanza deberán colocar de manera visible en sus establecimientos el listado de alimentos libres de gluten que, al efecto, mensualmente publique la Administración Nacional de Medicamentos,

Alimentos y Tecnología médica (ANMAT), organismos descentralizado de la Administración Pública Nacional.

ARTICULO 6º: Estipúlese que en las farmacias y dietéticas deberán ubicar a la vista y de forma diferenciada los productos libres de gluten que comercialicen, teniendo también un listado de estos productos y cumplir en lo que corresponda con lo previsto en el artículo 3º.-

ARTICULO 7º: Se invita a adherir a la presente Ordenanza a los restaurantes habilitados para la atención al público, los que deberán contar, al menos, con un menú para celíacos, el que será ofrecido en la carta principal del establecimiento, o separadamente en una cartilla que detalle las comidas elaboradas con alimentos sin TACC.

Para tal fin, dichos establecimientos gastronómicos deberán adquirir los alimentos previamente elaborados en los comercios especialmente habilitados para elaborar dichos productos libres de gluten aptos para celíacos.

Los restaurantes que elaboran el/los menús dentro de sus establecimientos, deberán cumplir con todas aquellas exigencias que establezcan al efecto el Departamento de Bromatología.

ARTICULO 8º: Los restaurantes que adhirieran a la presente Ordenanza deberán colocar en su vidriera principal, de manera ampliamente visible, un adhesivo con el símbolo internacional de productos sin gluten aptos para personas celíacas.

ARTICULO 9º|: El Departamento Ejecutivo Municipal, a través de la Secretaría de Desarrollo Humano, llevará adelante la entrega de los alimentos sin TAAC a las personas en condiciones de vulnerabilidad social, instrumentando una planilla que incluya el listado de los alimentos que consuma habitualmente, optimizando, de esta manera, la provisión y aprovechamiento de los mismos.

ARTICULO 10º: El Departamento Ejecutivo Municipal, a través de la Secretaría de Salud llevará a cabo campañas de difusión y concientización a la población a través de medios masivos de comunicación respecto de la problemática de la celiaquía y cómo tratarla; pudiendo además organizar en conjunto con el departamento de Bromatología y toda otra agrupación que se formará para tal fin, jornadas, seminarios y otras formas de participación ciudadana en que se difunda dicha información.

ARTICULO 11º: El Departamento Ejecutivo Municipal, a través de la Secretaría de Salud llevará a cabo campañas de detección temprana de la enfermedad y la creación del registro distrital de pacientes celíacos.

ARTICULO 12º|: El Departamento Ejecutivo Municipal, a través de la Secretaría de Salud llevará a cabo, en forma periódica, jornadas de actualización y capacitación en enfermedad celíaca al personal de Salud que se encuentre bajo la órbita de dicha Secretaría.

ARTICULO 13°: El Departamento Ejecutivo conjuntamente con toda agrupación que se formara para tal fin, podrán instrumentar actividades de capacitación a los pacientes celíacos, a su grupo familiar, a personal de cocina de los comedores escolares, personal de cocina de toda empresa gastronómica de la zona, personal de cocina de los restaurantes y/o todo otro que elabore comida para la venta; en la autoproducción y elaboración de alimentos aptos para su consumo, y el cuidado que estos conllevan.

ARTICULO 14°: La Dirección de Bromatología deberá confeccionar, en un plazo no mayor a los sesenta días posteriores a la reglamentación de la presente Ordenanza, un listado de establecimientos gastronómicos y comercios en los que sea posible adquirir o consumir alimentos “libres de gluten” dentro del Partido de Carlos Tejedor, el que se encontrará actualizado y disponible en todas las dependencias municipales de acceso público.

ARTICULO 15°: Alcances: Las disposiciones de la presente Ordenanza rigen para los establecimientos que comercialicen alimentos al público minorista.

ARTICULO 16°: El Departamento Ejecutivo queda facultado para efectuar descuentos de hasta un veinte por ciento (20%) en la TASA POR INSPECCION DE SEGURIDAD e HIGIENE a los comercios que faciliten y ofrezcan alimentos sin TACC de acuerdo a las Ordenanzas Municipales que regulen la materia en cuestión”. El mencionado descuento se hará efectivo a partir del próximo vencimiento correspondiente, luego de haber ingresado el comercio en el listado municipal que exige esta ordenanza. En el caso de aquellos que realizaron el pago anual de la tasa mencionada, se realizará en forma proporcional del año vigente, en el pago del siguiente año. Quedan exceptuados de este beneficio los comercios comprendidos en el artículo 2°.

ARTICULO 17°: El Departamento Ejecutivo a través del Departamento de Bromatología entregará un certificado habilitante para la comercialización de los mencionados productos, al cual se accederá después de cumplimentar una capacitación de manipulación y venta de productos sin TACC.

ARTICULO 18°: La Dirección de Bromatología realizará verificaciones periódicas a fin de constatar el cumplimiento de lo normado por la presente Ordenanza.

ARTICULO 19°: Los comercios que incumplan lo normado en la presente Ordenanza serán sancionados por lo establecido en el Título Vigésimo de la Ordenanza Impositiva vigente – Multas – Infracciones a las disposiciones de Higiene y Seguridad.

Los comercios que sean sancionados por incumplimiento de la presente perderán por el término de tres (3) años el beneficio fiscal impuesto en el Artículo N° 16 de la presente Ordenanza.

ARTICULO 20°: De forma.

*DADO EN LA SALA DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE CARLOS TEJEDOR A LOS CINCO DIAS DEL
MES DE JULIO EN LA NOVENA SESION ORDINARIA DEL AÑO DOS MIL VEINTIDOS.*

EDUARDO M. FIGUEROA
SECRETARIO HCD

DR. ESTEBAN MOLINA
PRESIDENTE HCD