

## **ORDENANZA N° 1974**

### **VISTO:**

La Ley Nacional N° 26588; y

### **CONSIDERANDO:**

Que, en su artículo 1 se declara de Interés Nacional la atención médica, la investigación clínica, epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca, su DIFUSIÓN y el ACCESO A LOS ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN; y

Que el artículo 25 de la Ley Provincial N° 5529 autoriza a este Honorable Cuerpo a dictar Ordenanzas tendientes a satisfacer necesidades colectivas de carácter local, relativas a la prestación de servicios públicos; y

Que la celiaquía es una enfermedad autoinmune que se caracteriza por una inflamación crónica de la parte próxima del intestino delgado causada por la exposición a la gliadina, uno de los componentes del gluten, proteína presente en cereales tales como el TRICALE, EL KAMUT, LA ESPELTA y los 4 cereales que forman el grupo denominado TACC (trigo, avena, centeno, cebada) y

Que la ingesta de alimentos que contienen gluten en su composición, provocan en las personas que padecen esta enfermedad:

- Dermatitis herpetiforme.
- Distensión abdominal, esteatorrea y desnutrición.
- Talla baja.
- Dolor abdominal.
- Vientre hinchado.
- Erupciones en la piel.
- Fatiga habitual.
- Depresión.
- Irritabilidad.
- Trastornos psiquiátricos.
- Retardo de menarquía (mujer)
- Infertilidad.
- Aborto repetido.
- Pérdida de las vellosidades del intestino delgado, con la consiguiente disminución de la superficie de absorción de nutrientes.
- Carencias nutritivas de Hierro, vitamina B12 y vitamina D; y

Que esta enfermedad es una condición permanente en el modo de vida de las personas celíacas, siendo su único tratamiento hasta el día de hoy una estricta dieta, totalmente libre de gluten de por vida; y

Que se calcula que en Argentina una de cada 100 personas es celíaca. Esta enfermedad puede presentarse en cualquier momento de la vida; y

Que se encuentra demostrado que el consumo continuo de pequeñas cantidades de gluten puede dañar severamente las vellosidades intestinales, siendo esta una consecuencia de la llamada CONTAMINACIÓN CRUZADA O ELEMENTOS TRAZA, lo cual se debe a que los alimentos libres de gluten son elaborados con los mismos utensilios con los que se elaboran los alimentos que no son aptos para la dieta celiaca; y

Que la no legislación a favor del bienestar de cualquier grupo, aun siendo una minoría, sería un acto de ignorancia, crueldad y desinterés institucional a la problemática del sector en cuestión; y

Que debido al escaso conocimiento generalizado sobre esta enfermedad, el municipio no cuenta con una Ordenanza que regule el expendio correcto de alimentos libres de gluten, llevando así a los que sufren esta enfermedad a una exclusión social. En consecuencia siendo obligados a concurrir con una vianda previamente preparada en sus domicilios a toda ocasión de reunión social, con la incomodidad y el acto de discriminación que esta situación implica. O directamente no asistir haciéndose en ellos mas latente el sentimiento de marginación social; y

Que existen antecedentes de proyectos positivos presentados en nuestro país por ejemplo como la Provincia Córdoba y Buenos Aires, entre otras.

## **EL CONCEJO DELIBERANTE SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA**

ARTÍCULO PRIMERO: Será de uso obligatorio en todo local que cuente con mas de 20 mesas para atención al público, que produce comida de elaboración propia dentro del ejido municipio, ofrecer claramente en sus cartas o en una aparte, al menos dos menús aptos para celíacos.

Bares, restaurantes, casa de comida, parrillada, pizzerías, venta de hamburguesas, y en general todo establecimiento que elabore y venda al público algún tipo de comida, deberá tener una cartilla de comidas sin TACC en cada mesa.

ARTÍCULO SEGUNDO: No es posible compartir utensilios (cuchillos, cucharas, tenedores) entre los alimentos con gluten y sin gluten. Las ollas, sartenes y utensilios de cocción requieren un cuidadoso lavado para eliminar rastro de TACC en ellos. Los recipientes de plástico de almacenamiento deben estar separados. Las cucharas de madera absorben el gluten, están son las principales causas de la contaminación cruzada, por lo que se exige:

Cada local de comida poseerá un espacio físico separado en su cocina, exclusivamente para la elaboración de los alimentos libres de TACC, ya que existen distintos grados de celiaquía, y con el solo consumo de alimentos que fueran contaminados o la utilización de utensilios con rastros de gluten, puede provocar una grave crisis en la enfermo, con síntomas a nivel estomacal, incluyendo diarreas líquidas y vómitos.

ARTÍCULO TERCERO: Será de uso obligatorio la leyenda “menú apto para celíacos” con el logo en el frente de todo local que se dedique a la venta de alimentos de elaboración propia.

ARTÍCULO CUARTO: El D.E.M. deberá organizar una vez al año un curso de

capacitación de personal. Donde no tan solo se capacite a los encargados en la preparación de los alimentos (ayudante, cocineros, chef) sino también al personal en general, ya que es de suma importancia que los empleados conozcan las medidas correctas de higiene para liberar de la contaminación cruzada a la elaboración de alimentos sin gluten.

ARTÍCULO QUINTO: Los propietarios de comercios que se dediquen a la venta de comida deberán asistir junto a sus empleados de manera obligatoria al curso anual organizado por el D.E.M., establecido en el artículo 4 del presente proyecto, para lograr una constante actualización y brindar un mejor servicio.

ARTÍCULO SEXTO: Quedará exceptuado de la exigencia todo local pequeño de delivery de pizzas o empanadas, porque le puede resultar oneroso y difícil de implementar.

ARTÍCULO SÉPTIMO: Una vez promulgada la Ordenanza los comercios tendrán un plazo de ciento veinte días (120) para implementar el cumplimiento de la misma.

ARTÍCULO OCTAVO: Se establecerán multas mínimas desde \$500 (Quinientos Pesos) hasta \$3.000 (Tres Mil Pesos para los comercios que no respeten la norma.

ARTÍCULO NOVENO: COMUNIQUESE, REGISTRESE Y ARCHIVESE.