

## **ORDENANZA 8079**

**ARTICULO 1º:** Créase el PLAN MUNICIPAL PARA LA INCLUSIÓN DEL CELÍACO.

**ARTICULO 2º:** A efectos de una correcta interpretación de los alcances de la presente, se incluyen las definiciones de los términos que se utilizan en la misma:

### **TÍTULO I**

#### **DEFINICIONES**

**Celiaquía:** es una intolerancia permanente al gluten, proteína presente en el trigo, la avena, la cebada y el centeno (TACC) que produce, en personas con predisposición genética, una atrofia de las vellosidades del intestino delgado lo que provoca una mala absorción de los nutrientes y eliminado de la dieta produce una mejoría de la sintomatología y, asimismo hay reaparición del cuadro con la reintroducción del gluten independientemente de la cantidad ingerida.

El tratamiento de la enfermedad celíaca es puramente nutricional. La dieta libre de gluten en forma estricta debe ser mantenida de por vida, para prevenir complicaciones como, por ejemplo, enfermedades neoplásicas, cutáneas, hepáticas, etc.

**Celíacos:** son aquellas personas que presentan intolerancias alimenticias permanentes al gluten.

**Alimento libre de gluten:** es el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración -que impidan la contaminación cruzada- no contiene prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de Triticum, como la escaña común (Triticum spelta L.), kamut (Triticum polonicum L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas; según el Artículo 1382 del Código Alimentario Argentino.

**Contaminación cruzada:** se entiende por contaminación cruzada a la contaminación que se produce cuando un alimento libre de gluten toma contacto con otro alimento con gluten, ya sea por el uso de los mismos utensillos, tablas, o lugares donde se preparan alimentos que no son aptos por contener gluten en sus componentes.

**ARTICULO 3º:** Los objetivos de este Plan son:

- a) Atender integralmente al celíaco garantizando el acceso del mismo a todas las prestaciones que requiera.
- b) Identificar a las personas que padecen esta afección que aún no han detectado tal situación.

c) Concientizar a la comunidad para evitar prácticas que tiendan a la exclusión del celíaco.

**ARTICULO 4º:** A todos los efectos de la implementación de este Plan se utilizará como referencia el listado oficial de alimentos libres de gluten –Ley 26.588– elaborado y actualizado por la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA (ANMAT), mediante el INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (INAL), según lo establecido por el artículo 5º del Decreto 528/11.

## **TÍTULO II**

### **DEL DEPARTAMENTO EJECUTIVO**

**ARTICULO 5º:** El Departamento Ejecutivo establecerá quién será la Autoridad de Aplicación de este Plan y reglamentará –si fuera necesario– el modo de intervención de las áreas de la estructura municipal que tendrán actuaciones específicas en los distintos alcances de la presente, así como las acciones que requieran de un Decreto Reglamentario para su correcta implementación o las modificaciones a los Anexos a la presente que crea conveniente realizar.

**ARTICULO 6º:** Facúltase al Departamento Ejecutivo a firmar convenios con organizaciones no gubernamentales, con organismos del Gobierno Provincial y del Gobierno Nacional para articular esfuerzos vinculados a la atención de esta problemática.

## **TÍTULO III**

### **DE LAS PERSONAS CELÍACAS**

**ARTICULO 7º:** La Autoridad de Aplicación será responsable de llevar y actualizar una nómina de personas celíacas del Partido de San Nicolás la cual se conformará a partir de los datos aportados por los propios celíacos en forma voluntaria o a través de terceros intervinientes, centros de atención sanitaria, profesionales, ONGs vinculadas con la enfermedad, establecimientos educativos y otros, lo cual conllevará el establecer contacto personalizado a efectos de recabar la información necesaria para cubrir los campos de la nómina local.

**ARTICULO 8º:** Esta nómina tendrá como finalidad poder actuar eficazmente en los casos en que existan acciones focalizadas para esta población, realizar investigaciones y estudios estadísticos y diseñar políticas.

**ARTICULO 9º:** Todo persona celíaca incluida en la nómina recibirá asesoramiento permanente de un equipo interdisciplinario de profesionales de la salud, tanto él como su grupo familiar, para poder tener una dieta libre de gluten.

**ARTICULO 10°:** Es competencia de la Secretaría de Salud Pública y Acción Social, en el marco del presente Plan, las etapas de promoción, prevención y atención primaria con la implementación del Test de Detección de Riesgo, el cual obra como Anexo 1 de la presente. El mismo se implementará en todo el ámbito público municipal y se comunicará a los distintos actores de la salud pública y privada.

**ARTICULO 11°:** Ante la presunción de que una persona puede padecer esta afección, el profesional interviniente indicará la realización de los estudios clínicos y bioquímicos correspondientes. En el caso en que la persona no tenga cobertura médico asistencial, tal cual lo definido en el artículo 9° de la Ley Nacional N° 26.588, la Autoridad de Aplicación evaluará las medidas pertinentes para poder cubrir esta necesidad.

## **TÍTULO IV**

### **DE LOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS SIN TACC**

**ARTICULO 12°:** Créase el Registro Voluntario de establecimientos proveedores de alimentos Sin TACC de San Nicolás.

**ARTICULO 13°:** Podrán inscribirse en el mismo todas aquellas unidades económicas que elaboren y/o comercialicen alimentos destinados al público minorista. Las mismas se clasificarán en dos grupos:

a) Establecimientos que producen alimentos frescos y los comercializan para su ingesta dentro de las instalaciones donde brinde el servicio gastronómico o para consumir fuera de él.

Se considerarán dentro del primer grupo de este tipo de establecimientos los restaurantes, restobares, bares, confiterías, heladerías, servicios de lunch para fiestas y eventos, hoteles y alojamientos que brindan servicios gastronómicos, etc. y, dentro del segundo grupo, las rotiserías, sandwicherías, heladerías, panaderías, venta de pastas frescas, empanadas y otros tipos de comidas, etc.

b) Establecimientos que comercializan alimentos producidos por terceros, y que se ponen a disposición del consumidor envasados. En este segundo grupo se incluyen los hipermercados, supermercados, mercados, almacenes, despensas, maxikioscos, etc. Los mismos serán divididos en tres categorías: según los términos de la Ordenanza N° 3.044 y sus modificatorias que establece una diferenciación de los locales comerciales de ventas minorista de comestibles y artículos asociados en función de su superficie, así, la primera categoría serán las despensas, autoservicios, etc. con superficies de hasta ciento cincuenta metros cuadrados (150 m<sup>2</sup>); la segunda categoría serán los supermercados cuyas superficies vayan desde los ciento cincuenta (150) hasta los mil metros cuadrados (1.000 m<sup>2</sup>) y la tercera categoría son las grandes superficies comerciales que se encuentran reguladas por la Ley Provincial N° 12.573 y sus modificatorias.

**ARTICULO 14°:** Las características que deben tener los establecimientos que quieran registrarse serán:

- a) En todos los casos, haber realizado la capacitación inicial y/o sus actualizaciones según lo que estable el artículo 15°.
- b) Establecimientos que elaboran alimentos frescos: contar con el certificado de aptitud que la autoridad de aplicación emitirá como resultado de la realización de una inspección directa en los ambientes donde se elaboran y manipulan los alimentos a efectos de constatar sus características particulares y los aspectos vinculados con la contaminación cruzada tanto en términos de instalaciones, como en utensilios y buenas prácticas.

Además, deberán ofrecer al público, conjunta o separadamente con la carta principal, una cartilla que contenga un listado de diferentes comidas elaboradas con alimentos Sin TACC. En el caso de contar con información en forma de cartelera, deberá constar -de manera separada al resto de los alimentos ofrecidos- el listado de alimentos libres de gluten.

Si el establecimiento dispusiera alimentos para que el consumidor los tome directamente (como restaurantes de la modalidad tenedor libre, desayunadores de alojamientos hoteleros, o mesas de ensaladas o postres) los mismos deberán estar separados de otros alimentos y claramente indicado en cada caso sus características y la indicación Sin TACC.

Para las empresas organizadoras de eventos, las mismas deberán incluir entre sus opciones de platos elaborados un menú especial Sin TACC.

- c) Establecimientos que venden alimentos envasados: deberán ubicar los productos libres de gluten en góndolas o sectores diferenciados con carteleras visibles y con un listado de los productos a la venta. Será obligatorio identificar dichas góndolas con cartelera que contenga la leyenda "Alimentos Sin TACC".

**ARTICULO 15°:** Todos los responsables y empleados de la elaboración y manipulación de alimentos y atención al público de los establecimientos descriptos en el artículo 13° recibirán una capacitación inicial vinculada con las características de la enfermedad, de la dieta a seguir, de las técnicas de elaboración y de la contaminación cruzada.

Posteriormente, la autoridad de aplicación realizará acciones de capacitación sobre los diferentes aspectos vinculados con la celiacía, breves y complementarias a la capacitación inicial.

**ARTICULO 16°:** De manera anual, la autoridad de aplicación supervisará el mantenimiento de las condiciones establecidas en el artículo 14° para cada tipo de establecimiento y validará la permanencia del mismo en el Registro.

**ARTICULO 17°:** La Autoridad de Aplicación entregará a los establecimientos integrantes del Registro certificados de pertenencia y obleas, carteles y demás elementos de comunicación visual que deberán estar incorporados en cartas y menues, en paneles

informativos y en lugares visibles para el consumidor en los locales comerciales. Los elementos de comunicación visual que se utilizarán están detallados en el Anexo 2 de la presente.

**ARTICULO 18º:** Los establecimientos que formen parte del Registro recibirán dos tipos de incentivos.

a) A partir del ejercicio fiscal 2012, una bonificación porcentual en la Tasa de Inspección de Seguridad e Higiene para los establecimientos que se adhieran a este registro, en función de las categorías establecidas en el artículo 13º. Los establecimientos agrupados en la categoría a), excepto los hoteles y alojamientos con servicios gastronómicos ya que esta no es su actividad principal, y los del primer agrupamiento de la categoría b) tendrán una bonificación consistente en una reducción del diez por ciento (10%); los del segundo agrupamiento de la categoría b) y los hoteles y alojamientos con servicios gastronómicos se beneficiarán con una reducción del cinco por ciento (5%) y los del tercer agrupamiento no percibirán esta bonificación.

b) Promoción a través de todos los medios de comunicación que utiliza el Departamento Ejecutivo Municipal, a saber, publicación en la página web institucional, la mención en las campañas de promoción de la salud y la inclusión en folletería específica destinada a distintos públicos incluido el turista.

**ARTICULO 19º:** La Autoridad de Aplicación pondrá a disposición de los celíacos y consumidores en general mecanismos de contacto a los efectos de recibir información y/o realizar reclamos sobre el incumplimiento de lo establecido por la presente.

## **TÍTULO V**

### **DE LA PROMOCIÓN DE LA SALUD**

**ARTICULO 20º:** La Autoridad de Aplicación incluirá en todas las actividades que desarrolle y estén vinculadas con la promoción de la salud información vinculada con la celiaquía.

**ARTICULO 21º:** Se coordinará con las autoridades educativas un esquema de colaboración a efectos de dar cumplimiento del artículo 9º de la Ley Provincial N°10.499 y sus modificatorias y de asesorar a los establecimientos que dispongan de kiosco y/o comedor dentro de sus instalaciones.

**ARTICULO 22º:** Se realizarán campañas para concientizar a la población sobre la problemática de la celiaquía, promover el diagnóstico precoz e integrar al celíaco en la sociedad en todos los ámbitos y niveles: personal, social, familiar, escolar, etc.

**ARTICULO 23º:** Comuníquese al Ministerio de Salud de la Nación, Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, Academia Nacional de Medicina, Secretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, Asociación Celíaca Argentina, Centro de Difusión de la

Celiaquía, Círculo Médico de la Ciudad de San Nicolás, Círculo Bioquímico de la Ciudad de San Nicolás, Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Buenos Aires, Federación de Comercio e Industria de San Nicolás, Cámara de Hoteles, Restaurantes, Bares y Afines de San Nicolás, publíquese, regístrese y archívese.

**Promulgada el 1 de Agosto de 2011**