

ORDENANZA NÚMERO 2.998

VISTO el Expediente N° 9.512/2009 C.D. (Archivo N° 128/2009). BLOQUE DE CONCEJALES UNIÓN CELESTE Y BLANCO. Eleva Proyecto de Ordenanza ref. Crear el Proyecto Municipal de Asistencia y Apoyo a Pacientes Celíacos en el Partido de Azul, en adhesión a la Ley Provincial N° 10.449.

Con los Despachos de las Comisiones de Salud Pública y Medio Ambiente y de Interpretación y Legislación

TRATADO Y APROBADO POR UNANIMIDAD

EL CONCEJO DELIBERANTE DEL PARTIDO DE AZUL

Sanciona con fuerza de Ley la siguiente

ORDENANZA

PROYECTO MUNICIPAL DE ASISTENCIA Y APOYO A PACIENTES CELÍACOS

DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1°.- CRÉASE el “Proyecto Municipal de Asistencia y Apoyo a Pacientes Celíacos” en el Partido de Azul, en adhesión a la Ley Provincial N° 10.449, sus modificatorias, o las normas que en el futuro se sancionen.

ARTÍCULO 2°.- Definiciones.

A los fines de la interpretación, se incluyen las definiciones de los términos que se utilizan en la presente Ordenanza:

Celiaquía, o enteropatía por gluten, es la afección inflamatoria que daña la mucosa del intestino delgado debido a la intolerancia al gluten, proteína que se encuentra en el trigo, avena, cebada y centeno, cuyo principal componente es la gliadina.

Pacientes Celíacos son aquellos portadores de estas intolerancias alimenticias permanentes al gluten.

Alimento Apto para Pacientes Celíacos o “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.

Estos productos se rotularán con la denominación del producto que se trate seguido de la indicación “libre gluten” debiendo incluir además la leyenda “Sin TACC” en las proximidades de la denominación del producto con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad.

ARTÍCULO 3°- DECLÁRASE de interés prioritario todas las acciones conducentes al estudio, prevención y asistencia de la celiaquía, en particular aquellas orientadas al control y análisis de alimentos, y a la difusión de la afección y sus cuidados.

ARTÍCULO 4°.- FACÚLTASE al Departamento Ejecutivo Municipal a celebrar los convenios, eventos y gestionar los medios de facilitación, necesarios con las instituciones locales, provinciales y/o nacionales y/u Organizaciones No Gubernamentales vinculadas a la temática celíaca.

ARTÍCULO 5°.- LAS dependencias encargadas de las acciones realizadas en el marco de la presente deberán coordinar su accionar, para la concreción de los objetivos del presente Proyecto: la asistencia y apoyo al paciente celíaco, el control de la identificación en la elaboración y comercialización de productos libres de TACC; la gestión de los alimentos libres de TACC y el apoyo para la autogestión de los mismos; la temprana detección y tratamiento de la enteropatía; la capacitación del personal responsable de llevar a cabo las distintas acciones; brindar información al paciente y su familia sobre la celiaquía y sobre los alimentos libres de TACC; elaborar el registro e historial de los pacientes celíacos del Partido; concientizar sobre la afección, sus características, efectos, y tratamientos, realizando campañas, charlas, y promociones, junto con las distintas organizaciones especializadas en el tema.

DE LAS ACCIONES DEL DEPARTAMENTO EJECUTIVO

FACULTADES DEL AREA DE BROMATOLOGIA

ARTÍCULO 6°.- EL área de Bromatología debe llevar a cabo en el marco del Proyecto Municipal de Asistencia y Apoyo a Pacientes Celíacos las siguientes acciones:

Llevar a cabo todas las acciones necesarias a efectos de un correcto control y análisis de alimentos con la identificación aptas para el consumo de pacientes celíacos o “libre de gluten”, capacitando en la materia de los agentes responsables; y denunciar ante las autoridades nacionales y/o provinciales competentes sobre la violación a la normativa vigente sobre identificación de los productos alimenticios fabricados y/o comercializados en nuestro Partido, que no contengan gluten de trigo, avena, cebada y centeno, los que deberán especificar en sus envases los componentes y aditivos que contienen con la sigla y la simbología “SIN TACC”.

Colaborar con el área de Inspección General, en la habilitación e inspección de los locales donde se comercialice alimentos aptos para el consumo de pacientes celíacos, a fin de controlar las condiciones de salubridad, seguridad e higiene.

Facilitar a las instituciones vinculadas a la problemática celíaca y/o enfermedades asociadas, la organización y puesta de buenas prácticas de manufacturas.

FACULTADES DEL AREA DE SALUD

ARTÍCULO 7°.- EL área de Salud debe llevar a cabo en el marco del Proyecto Municipal de Asistencia y Apoyo a Pacientes Celíacos las siguientes acciones:

1) Desarrollar las acciones tendientes a la detección y control de los niños celíacos en el Hospital Zonal Materno Infantil “Argentina Diego”, en los Hospitales Municipales “Dr. Angel Pintos” de Azul, “Dr. Horacio Ferro” de Chillar, “Dr. Casellas Sola” de Cacharí, en las Unidades Sanitarias del Partido y en otros lugares donde se estime conveniente.

- 2) Informar, asistir y dar apoyo al paciente celíaco y su familia a fin de proveer la información necesaria para que los que sufren esta condición entiendan y puedan confrontarse con esta afección facilitando una alta calidad de vida y mantenimiento.
- 3) Facilitar a los pacientes celíacos el acceso a los estudios para su correcto tratamiento en el ámbito de los Hospitales Municipales Dr. Angel Pintos” de Azul, “Dr. Horacio Ferro” de Chillar, “Dr. Casellas Sola” de Cacharí y en el Hospital Zonal Materno Infantil “Argentina Diego” en su caso, corriendo por cuenta del Departamento Ejecutivo este, en el caso de personas con escasos recursos, previo estudio socio- económico.
- 4) Elaborar un “Registro Municipal de Pacientes Celiacos”, a través de los datos recolectados de las estadísticas de atención en centros asistenciales y de los que resulten de realizar relevamientos o censos permanentes de detección de personas con esta afección. Remitir los datos estadísticos y registrales a los organismos provinciales y nacionales oficiales a efectos de instrumentar políticas acordes a la problemática local vigente.
- 5) Gestionar ante dependencias oficiales recursos y/o programas que beneficien a la población con celiaquía.
- 6) Distribuir gratuitamente a pacientes celíacos, familiares y personas interesadas, el “Listado de Alimentos Libres de Gluten” elaborado y actualizado por la Autoridad Sanitaria Nacional competente en consonancia la Ley N° 24.827 y el Código Alimentario Argentino.
- 7) Realizar campañas de concientización y difusión sobre las características de la afección, síntomas, precauciones, mediante encuentros, charlas y distribución de folletería, con la colaboración de la Asociación Celiaca Argentina e instituciones afines.

FACULTADES DEL AREA DE DESARROLLO SOCIAL

ARTÍCULO 8°.- EL área de Desarrollo Social debe llevar a cabo en el marco del Proyecto Municipal de Asistencia y Apoyo a Pacientes Celíacos las siguientes acciones:

Gestionar ante el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires, o las autoridades que resulten pertinentes, la cantidad suficiente de módulos alimentarios para la distribución a personas celíacas de escasos recursos de nuestro Municipio.

Movilizar los recursos y potencialidades de la familia de escasos recursos con pacientes celíacos, a fin de lograr la participación activa de la misma y la autogestión para la adquisición de alimentos, a fin de garantizar la obtención de alimentos no sólo para los niños que padecen celiaquía, sino también para el resto de la familia en donde pueden existir otro u otros pacientes celíacos puesto que se trata de una afección genética.

FACULTADES DEL AREA DE INSPECCIÓN GENERAL

ARTÍCULO 9°.- EL área de Inspección General debe llevar a cabo en el marco del Proyecto Municipal de Asistencia y Apoyo a Pacientes Celíacos las siguientes acciones:

Habilitar e inspeccionar con la colaboración del área de Bromatología, los locales donde se comercialice alimentos aptos para el consumo de pacientes celíacos, a fin de controlar las condiciones de salubridad, seguridad e higiene.

Colaborar con el área de Bromatología en el control de la identificación, en el ámbito de la comercialización, de alimentos aptos para el consumo de pacientes celíacos, capacitando en la materia a los agentes responsables del área.

Promover en locales de venta al público de productos alimenticios libres de gluten, la colocación de góndolas separadas del resto de los productos y con el logotipo identificatorio como aptos para consumidores celíacos.

ARTÍCULO 10°.- ESTABLÉCESE un plazo de 120 (ciento veinte) días, a partir de la entrada en vigencia de la presente, para crear el proyecto mencionado en la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 11°.- COMUNÍQUESE al Departamento Ejecutivo.-

DADA en la Sala de Sesiones del Concejo Deliberante del Partido de Azul, en la ciudad de Azul, Provincia de Buenos Aires, a los doce días del mes de octubre de dos mil diez.

13-10-2010-.-lsl.-

FUNDAMENTOS

VISTO la celiacía, o enteropatía por gluten, es una afección inflamatoria que daña la mucosa del intestino delgado debido a la intolerancia al gluten, proteína que se encuentra en el trigo, avena, cebada y centeno, cuyo principal componente es la gliadina.

Y CONSIDERANDO

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

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

Que su diagnóstico se realiza a través de dosaje de anticuerpos específicos en sangre y eventualmente, biopsia intestinal.

Que la detección temprana y el tratamiento oportuno revisten fundamental importancia para evitar complicaciones secundarias de esta patología.

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. Una vez diagnosticada, su tratamiento consiste en una dieta estricta de alimentos libres de gluten, que deberá mantenerse de por vida.

Que la celiaquía es un problema de salud pública, los últimos estudios realizados en Europa revelan alta prevalencia de la enteropatía, aproximadamente del 1% y parece estar en aumento durante la última década.

Este cambio de prevalencia puede responder al incremento en la vigilancia por parte del médico en la historia natural silente de esta enteropatía, lo que conduce a un mejor diagnóstico o podría estar relacionado con cambios en los factores ambientales, situación que actualmente se está estudiando.

Que en Europa, la celiaquía es la patología genética más común. Por ello si se considera la fuerte impronta genética y presencia inmigratoria de países europeos en Argentina, particularmente España e Italia, presupone una alta incidencia entre la población de nuestro país.

Que, en consecuencia, la identificación de alimentos libres de gluten, resulta fundamental para favorecer la accesibilidad al tratamiento adecuado de las personas afectadas.

Que en la ley Nacional N° 24.827 y su modificatoria la Ley N° 24.953, establece que el Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación, es 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.

Que 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.

Que la Resolución Conjunta N° 120/2003 y 516/2003 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos y de la Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias (con visto favorable de la Comisión Nacional de Alimentos) reforma el Código Alimentario Argentino en relación con los “Alimentos dietéticos” o “Alimentos para regímenes especiales”, y los “Alimentos libres de gluten” y establece en su artículo N° 1382 que “Se entiende por “alimento libre de gluten” 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”. Además agrega que “Para comprobar la condición de libre gluten deberá utilizarse aquellas técnicas que la Autoridad Sanitaria Nacional evalúe y acepte”. Y que “Estos productos se rotularán con la denominación del producto que se trate seguido de la indicación “libre de gluten” debiendo incluir además la leyenda “Sin TACC” en las proximidades de la denominación del producto con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad.

Que asimismo agrega que “ a los efectos de la inclusión en el rótulo de la leyenda “Sin TACC”, la elaboración de los productos deberá cumplir con las exigencias del presente Código para alimentos libre de gluten”.

Que por otra parte el Artículo 1383 de dicho Código establece que “Para la aprobación de los alimentos libres de gluten, los elaboradores y/o importadores deberán presentar ante la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción: análisis que avale la condición de “Libre de gluten” otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial según lo establecido en el artículo 1382 y un programa de buenas prácticas de fabricación, con el fin de asegurar la no contaminación con

derivados de trigo, avena, cebada y centeno en los procesos, desde la recepción de las materias primas hasta la comercialización del producto final”.

Que la Resolución 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.

Que la ley Provincial N° 10.499 y su modificatoria la ley N° 12.631, declara de interés provincial el estudio, la prevención, el tratamiento y las investigaciones relacionadas con la celiaquía, y faculta al Ministerio de Salud de la Provincia a: Establecer en forma inequívoca la denominación y características de productos alimenticios aptos para el consumo por los pacientes celíacos; Establecer la metodología analítica más adecuada para la certificación de productos alimenticios aptos para el consumo por los pacientes celíacos; Confeccionar un Registro Provincial de productos alimenticios aptos para el consumo por los pacientes celíacos; Fiscalizar los productos alimenticios comercializados con la identificación aptos para el consumo por pacientes celíacos; Llevar un Registro Provincial de los pacientes celíacos; Promover la investigación básica y clínica en el diagnóstico, tratamiento, patogenia de la enteropatía celíaca y en el desarrollo de nuevas metodologías para la certificación de productos alimenticios aptos para el consumo por los pacientes celíacos; Promover la formación de profesionales de la Salud en el diagnóstico y tratamiento de la celiaquía; La difusión e información a la comunidad de todo lo referente a la celiaquía y la coordinación de toda actividad sobre dicha problemática.

Que asimismo establece que en los lugares de jurisdicción provincial (Institutos de Menores, Cárceles, Internados, etc.) la Provincia proveerá permanentemente los alimentos adecuados para el consumo de los pacientes celíacos.

Que como metodología de certificación de productos alimenticios aptos para el consumo por los pacientes celíacos, se propicia aquella que, cumpliendo con las sugerencias de la Comisión de Codex Alimentarius de la OMS, presente la mayor especificidad y el límite de detección más bajo posible.

Que a través de las dependencias provinciales que correspondan se arbitrarán los medios par proveer de alimentos adecuados a los celíacos carenciados.

Que por su parte el Estado Municipal, debe coordinar las acciones conducentes con los diversos organismos antes nombrados destinada a ayudar a las personas celíacas, en consonancia con sus facultades.

Por ello, el Concejo Deliberante del Partido de Azul, sanciona con fuerza de Ley la presente Ordenanza.

ORDENANZA N° 2.998/2010.-