Municipalidad de 9 de Julio

Ordenanza Numero: 6042

CELIAQU?A

Anio: 2018

REGISTRADA BAJO EL Nº 6042

EXPTE. H.C.D 37/18

CELIAQUIA.-

El H.C.D. en uso de sus atribuciones acuerda y sanciona la siguiente:

ORDENANZA

Artículo 1°.- Adhiérase la Municipalidad del Partido de Nueve de Julio a la Ley Nacional Nº 26.588, que declara de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca, su difusión y elacceso a los alimentos libres de gluten.

Artículo 2°.- El Departamento Ejecutivo arbitrará los medios necesarios para promover el conocimiento de la EC, por parte de la comunidad a través de la realización de campañas de concientización, divulgación masiva y detección temprana de la enfermedad.

Artículo 3°.- El Departamento Ejecutivo, a través de su Secretaría de Salud, elaborará un "Registro Municipal de personas celíacas". Dicho registro será en soporte informático y actualizado en forma trimestral, con el fin de realizar un control estadístico de la EC y la confección de una ?identificación como celíaco? a fin de implementar políticas públicas. El registro se deberá confeccionar, en un plazo no mayor a los 60 días posteriores a la reglamentación de la presente ordenanza.

Artículo 4°.- La ?identificación como celíaco,? otorgada por la Secretaría de Salud acreditará la condición de persona celíaca ante las autoridades u organismos que

así lo requieran. La misma será concedida con la presentación del diagnóstico definitivo (pruebas serológicas y biopsia) firmado por profesional médico.

Artículo 5°.- El Departamento Ejecutivo anunciará por escrito los objetivos principales de la presente Ordenanza a todos los comercios elaboradores y/o expendedores de alimentos. Se dispondrá de un período de 5 años, posteriores a la reglamentación de esta ordenanza, para su ?adhesión voluntaria?. Durante el mismo se brindará capacitación intensiva exclusiva para la venta, elaboración y/o expendio de alimentos libres de gluten

Artículo 6°.- Se firmarán ?Cartas de Compromiso? con los comercios que deseen habilitar como ?establecimientos para la elaboración de alimentos libres de gluten? o ?comercios de servicios gastronómicos expendedores de alimentos libres de gluten?. El Departamento Ejecutivo deberá promover y otorgar, con el control y supervisión de su Dirección General de Bromatología, una identificación a cada establecimiento firmante. Así el importante sector de la sociedad que padece la enfermedad celíaca contará con opciones gastronómicas.

Artículo 7°.- Se deberá confeccionar, en un plazo no mayor a los 90 días posteriores a la reglamentación de la presente ordenanza, un listado de los establecimientos gastronómicos y comercios en los que sea posible consumir alimentos ?libres de gluten? dentro del ejido del Partido de Nueve de Julio . Dicho listado se actualizará en forma trimestral y estará disponible en la página web municipal, en el Ente Municipal de Turismo, en los diferentes organismos municipales, como así también en diversas organizaciones de la sociedad civil.

Artículo 8°.- ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN
Elaboración, expendio, transporte, fiscalización, capacitación y análisis.
a. Establecimientos elaboradores de alimentos libres de gluten.
a.1 Los establecimientos que elaboren alimentos libres de gluten serán exclusivos para la producción de dichos alimentos.
a.2 Estos establecimientos cumplirán con las condiciones higiénico sanitarias exigidas para todos los comercios elaboradores de alimentos en general, además de las establecidas en la presente ordenanza.
a.3 Todas las materias primas envasadas utilizadas para la elaboración de alimentos libres de gluten contarán con rótulo reglamentario completo vigente y deben haber sido aprobados como alimentos y/o aditivos libres de gluten.
a.4 Todos los alimentos libres de gluten elaborados para venta a terceros serán envasados en el lugar de origen e inscriptos ante la autoridad sanitaria correspondiente.
a.5 Los establecimientos elaboradores de alimentos libres de gluten contarán con la

Dirección Técnica de un profesional que por la naturaleza de sus estudios a juicio de la autoridad sanitaria esté capacitado para dicha función, quien además redactará,implementará y verificará conjuntamente con los integrantes del establecimiento su plan de Buenas Prácticas de Manufactura.

a.6 Transporte: los alimentos libres de gluten serán transportados sólo en doble envase y sectorizados dentro del transporte. No podrán transportarse alimentos libres de gluten en el mismo viaje junto a harinas que contengan gluten.

b. Establecimientos expendedores de alimentos libres de gluten industrializados envasados.

b.1 La exhibición y almacenamiento de alimentos libres de gluten se dispondrá en góndolas y/o estanterías exclusivas e identificadas.

b.2 La exhibición y almacenamiento de alimentos libres de gluten en heladeras, freezers y/o cámaras se hará en forma sectorizada e identificada.

b.3 Todos los alimentos sin gluten serán comercializados en su envase original con rótulo reglamentario completo vigente, quedando prohibido su fraccionamiento.

b.4 Los supermercados mayoristas, hipermercados, supermercados, autoservicios, almacenes y despensas, que cuenten con un salón de ventas mayor a 200 m2, contarán con un sector exclusivo identificado de expendio de alimentos libres de gluten. Los alimentos libres de gluten deben contener el logotipo identificatorio oficial y encontrarse incluido en el listado elaborado por la ANMAT.

b.5 Las instituciones educativas, estaciones de servicio, balnearios, unidades turísticas fiscales, y las terminales de transporte de pasajeros incorporarán a sus kioscos y/o polirrubros un sector exclusivo identificado para el expendio de alimentos libres de gluten, que deberán cumplir con los requisitos mencionados precedentemente.

b.6 Los supermercados mayoristas, hipermercados, supermercados, autoservicios, almacenes y despensas, que cuenten con un salón de ventas mayor a 200 m2 incluirán de manera obligatoria entre sus alimentos libres de gluten:

- Harinas, féculas, almidón, cereales y pre-mezclas.
- Caldos y sopas.
- Quesos, fiambres y embutidos.
- Galletas y galletitas.
- Pastas secas.
- Snacks.
- Conservas de carnes (carne vacuna, pescado, etc.).

b.7 Los kioscos y/o polirrubros de estaciones de servicio, estaciones terminales de transportes, instituciones educativas, balnearios y unidades turísticas fiscales, incluirán de manera obligatoria, entre sus alimentos libres de gluten, al menos 5 productos de los grupos de alimentos detallados en la lista a continuación:

- Barras de cereal.
- Galletas y galletitas.

- Lácteos.
- Jugos y bebidas sin alcohol.
- Caramelos, chicles, confites, pastillas y chocolates.
- Alfajores.

c. Comercios de servicios gastronómicos expendedores de alimentos libres de gluten.

c.1 Los comercios de servicios gastronómicos (restaurantes, pizzerías, rotiserías, etc.) que soliciten como anexo el rubro ?expendio de alimentos libres de gluten? deberán cumplir con las exigencias de la presente ordenanza, conjuntamente con las exigencias establecidas por la legislación vigente para la elaboración de alimentos. También podrán solicitar como anexo el rubro ?expendio de alimentos libres de gluten? los restaurantes que formen parte de hoteles y salones de fiesta.

Sector

c.2 Los comercios de servicios gastronómicos que quieran anexar el rubro ?expendio de alimentos libres de gluten? deberán realizar la elaboración del menú en un sector de la cocina dedicado exclusivamente para tal fin. Esto puede lograrse adaptando el ambiente de elaboración a través de una separación física por medio de una pared divisoria de material sanitario, como por ejemplo: placas de yeso con una pintura lavable que permita su fácil limpieza. A fin de evitar la contaminación a través de los polvos en suspensión, el cerramiento será total (hasta el techo) y contará con puerta o cortina sanitaria de PVC. En caso de que la opción planteada no resulte factible dadas las condiciones del establecimiento, se puede establecer una adecuada planificación y organización cronológica de la elaboración. Esto significa destinar un día/turno de la semana para la elaboración del menú libre de gluten, o bien prepararlo al comienzo de la jornada laboral, previo a los menús convencionales. Los platos estarán preelaborados por lo que se rotularán como libre de gluten y se almacenarán previo a continuar con la preparación de los demás menús.

Almacenamiento

c.3 El almacenamiento de los alimentos libres de gluten a temperatura ambiente se efectuará en mueble cerrado de uso exclusivo para estos alimentos, construido de material sanitario. De no ser posible, pueden ser almacenados en contenedores plásticos cerrados herméticamente.

c.4 Para los ingredientes que requieren ser almacenados bajo condiciones de refrigeración/congelamiento, se recomienda destinar heladeras y/o freezers exclusivos. De no ser posible, otra alternativa consiste en colocar los alimentos libres de gluten dentro de contenedores plásticos tapados herméticamente y ubicarlos en un estante superior de la heladera o freezer vertical. En el caso de los freezers horizontales, se puede delimitar un sector exclusivo para alimentos libres de gluten colocando una placa divisoria de plástico o metal.

c.5 En todos los casos, los sectores y/o contenedores destinados para alimentos

libres de gluten se identificarán (por ejemplo: mediante carteles que indiquen ?Libre de Gluten?), de forma de evitar confusiones.
c.6 Todos los alimentos libres de gluten comerciales o industrializados, utilizados en estos establecimientos, permanecerán en su envase original y con su rótulo reglamentario completo hasta el momento de su uso.
Elementos de cocción
c.7 Los alimentos libres de gluten al momento de su expendio podrán ser retirados de su envase original y ser calentados o terminada su cocción en horno, cocina, microondas, freidora u otro elemento de cocción de uso exclusivo para estos alimentos.
Utensilios
c.8 Todos los utensilios, recipientes y vajilla utilizada para el acondicionamiento, elaboración, expendio y manipulación del menú o alimento libre de gluten se realizarán con utensilios de uso exclusivo. Asimismo se identificarán de forma visible (etiquetas, color) y se cubrirán luego de su utilización y limpieza. Para ello, se puede emplear campanas protectoras, cobertores, films, entre otros. Se guardarán en recipientes o espacios cerrados (contenedores plásticos, alacenas), separados del resto de los objetos de la cocina, de forma de evitar una posible contaminación con gluten del ambiente (harina, migas de pan, pan rallado etc.)
Elementos de limpieza.
c.9 Los elementos de limpieza utilizados para la higienización y sanitización de utensilios y del sector de acondicionamiento de alimentos libres de gluten, serán de uso exclusivo y podrán almacenarse en dicho sector en mueble cerrado o separados adecuadamente en recipientes plásticos cerrados.
Restricciones
c.10 Los comercios de servicios gastronómicos que elaboren productos de panadería, pizzería, pastelería y/o pastas frescas con gluten en el mismo establecimiento, sólo podrán contar con la habilitación para el rubro anexo ?expendio de alimentos libres de gluten? si cuentan con un lugar exclusivo delimitado para la elaboración de menú libre de gluten. Asimismo deberán contar con un Manual de Procedimientos Básicos de Buenas Prácticas de Manufactura controlado y supervisado por el Departamento de Bromatología.
c.11 Los ?comercios de servicios gastronómicos? que no cuenten con el rubro ?expendio de alimentos libres de gluten? no podrán comercializar los mismos.
d. Fiscalización.
d.1 La Fiscalización y aprobación para su habilitación de los establecimientos que elaboren y/o expendan alimentos libres de gluten estará a cargo del Departamento de Bromatología, exclusivamente.
d.2 El Departamento de Bromatología mantendrá vigente un registro de los establecimientos elaboradores y los comercios de servicios gastronómicos expendedores de alimentos libres de gluten.

d.3 El Departamento de Bromatología implementará un programa de fiscalización para los establecimientos elaboradores y los comercios de servicios gastronómicos expendedores de alimentos libres de gluten, y llevará registro de las correspondientes actuaciones.
e. Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos.
e.1 Los cursos de Manipuladores oficiales dictados en el Municipio de Nueve de Julio incluirán en su temática un capítulo destinado a ?Alimentos libres de gluten? que incluirá: definición, descripción de patología asociada, elaboración, manipulación, almacenamiento, transporte, expendio, rotulación y marco regulatorio de los alimentos libres de gluten.
e.2 Los manipuladores de alimentos que desarrollen actividades en comercios que elaboren, expendan, almacenen o transporten alimentos libres de gluten y que hubieran obtenido el carnet de manipulador de alimentos con fecha anterior a la implementación del punto e.1 de la presente Ordenanza, deberán realizar el ?Curso Complementario para Manipuladores de Alimentos Libres de Gluten?, que será dictado por la Secretaría de Salud a través del Área de Capacitación del Departamento de Bromatología.
e.3 Todo el personal, incluyendo gerentes, encargados y titulares de comercios que expendan y/o elaboren alimentos libres de gluten, contará y exhibirá cada vez que la fiscalización sanitaria lo solicite, el carnet de manipulador de alimentos emitido por el Departamento de Bromatología con fecha posterior a la fecha de implementación de la presente ordenanza o si es anterior, con la certificación de haber cursado y aprobado ?Curso Complementario para Manipuladores de Alimentos Libres de Gluten?.
e.4 La Autoridad de Aplicación dispondrá del espacio físico, personal e implementos necesarios para que el área de capacitación del Departamento de Bromatología inicie con el dictado de los ?cursos complementarios?, en un plazo no mayor a los 90 días de promulgada la presente Ordenanza.
f. Análisis de alimentos libres de gluten.
f.1 Los establecimientos elaboradores exclusivos de alimentos libres de gluten deberán presentar para su aprobación ante la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción: análisis que avalen la condición de ?libre de gluten? otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial 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.
f.2 Para los comercios de servicios gastronómicos que deban analizar alimentos preparados libres de gluten, la Secretaría de Salud a través del Departamento de Bromatología implementará el análisis para la verificación de la aptitud de estos alimentos, en un plazo de 180 días a partir de la aprobación de la presente ordenanza.

f.3 A los efectos de dar cumplimiento al punto f.2, la Secretaria de Salud firmará convenios con laboratorios de instituciones autorizadas que realicen ?análisis de gluten?, acorde a las técnicas oficiales aprobadas.
i. Exenciones
i.1 Los restaurantes que soliciten como anexo de su habilitación el rubro ?Expendio de alimentos libres de gluten? serán eximidos del pago de la tasa de Seguridad e Higiene durante doce (12) meses.

Artículo 9°.- En las instituciones de jurisdicción municipal (instituciones educativas, Hogar del Niño, residencias geriátricas, etc.) se proveerá permanentemente los alimentos adecuados para el consumo de las personas celíacas o con sensibilidad al gluten. Asimismo se garantizará la oferta en comedores escolares de todos los niveles educativos de un menú sin gluten, y para el caso en que el alumno/a lleve su propia comida sin TACC los centros educativos deberán contar con la infraestructura necesaria para su adecuada conservación, como así también su personal deberá contar con el carnet de manipulador de alimentos.

Artículo 10°.- La autoridad de aplicación coordinará con la Secretaría de Educación Municipal, con la Jefatura Distrital del Partido de Nueve de Julio, con la Dirección de Gestión Privada DIPREGEP y el Consejo Escolar de Nueve de Julio, la implementación de las siguientes acciones:
a) Promover que en los kioscos, servicios de comedor y demás medios de expendio de alimentos que se encuentren en los establecimientos escolares se ofrezcan alimentos libres de gluten. Los mismos deberán estar adecuadamente almacenados, exhibidos e identificados;
b) Realizar talleres y reuniones para dar a conocer a los padres, tutores, autoridades escolares y comunidad educativa, acerca de la enfermedad y su tratamiento con una adecuada alimentación;
c) Fijar criterios y acciones para la capacitación y actualización de los docentes en distintos niveles, ciclos o modalidades sobre esta temática, a los efectos de contribuir a la detección temprana de alumnos celíacos y su asesoramiento y contención.

Artículo 11°.- La autoridad de aplicación deberá garantizar a las personas celíacas con vulnerabilidad social, la cobertura asistencial que comprende: la detección, el diagnóstico, el seguimiento y el tratamiento de la enfermedad, incluyendo los alimentos y medicamentos aptos.

Artículo 12°.- La Autoridad de Aplicación garantizará que en todas las farmacias, centros de atención primaria de la salud, clínicas, hospitales públicos y privados, se encuentre disponible y de fácil acceso el listado actualizado de ?Medicamentos

Libres de Gluten?. Dicho listado es elaborado por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, y se encuentra disponible en su sitio web www.anmat.gov.ar.

Artículo 13°.- La autoridad de aplicación acordará acciones conjuntas con las organizaciones y asociaciones que tengan por finalidad el asesoramiento y contención del celíaco, en todo aquello que aporte al logro de los objetivos de la presente ordenanza.
Artículo 14º La Autoridad de Aplicación, en conjunto con la Dirección de Educación Municipal, acordará y coordinará con la DGCyE, representado en el ámbito local por la Jefatura Distrital y el Consejo Escolar, contemplando que por calendario esta implementada en toda la Provincia de Buenos Aires ?La semana de la Celiaquia? del 24 de abril al 05 de mayo en todos los ámbitos y niveles locales de la educación, acciones que apunten a concientizar a toda la comunidad sobre esta patología.-

Artículo 15°.- La Autoridad de Aplicación será la Secretaría de Salud de la Municipalidad de Nueve de Julio.

Artículo 16º.- Comuníquese al D.E. a sus efectos.-

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE 9 DE JULIO, A LOS VEINTIDOS DIAS DEL MES DE NOVIEMBRE DE DOS MIL DIECIOCHO.-

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE 9 DE JULIO A LOS VEINTISIETE DIAS DEL MES DE SEPTIEMBRE DE DOS MIL DIECIOCHO.