CONCEJO MUNICIPAL
DE RAFAELA

REGISTRADA BAJO EL N.º 4.948.-

VISTO:

El Expediente C.M. N.º 08623-1 y;

CONSIDERANDO:

Que la celiaquía es la intolerancia permanente al gluten, conjunto de proteínas presentes en el trigo, avena, cebada y centeno (T.A.C.C.) y productos derivados de estos cuatro cereales.

Que pueden padecerla tanto niños como adultos. Actualmente, la incidencia es mayor en mujeres, que en varones. Se estima que en Argentina 1 de cada 100 habitantes puede ser celíaco. Esta intolerancia produce una lesión característica de la mucosa intestinal provocando una atrofia de las vellosidades del intestino delgado, lo que altera o disminuye la absorción de los nutrientes de los alimentos (proteínas, grasas, hidratos de carbono, sales minerales y vitaminas).

Que es este fenómeno el que produce el clásico cuadro de mala absorción. La característica principal que define a esta atrofia vellositaria es que la mucosa intestinal se normaliza cuando se inicia la dieta sin T.A.C.C.

Que la única forma de tratar la celiaquía es mediante una dieta estricta y de por vida sin T.A.C.C. (trigo, avena, cebada y centeno). El tratamiento se basa fundamentalmente en la eliminación del gluten de la dieta. La dieta sin gluten debe mantenerse durante toda la vida. Deben excluirse de la misma todas las semillas de los cereales, con excepción del arroz, la soja y el maíz, entre otras. Por consiguiente, debe abstenerse de la ingesta de alimentos con trigo, avena, centeno y cebada, como las pastas, el pan, la cerveza, productos de repostería y pastelería, conservas, helados, caramelos, chocolate, etc., que contengan dichos cereales.

Que está permitido todo lo que es de origen natural, carnes vacunas, pollo, pescado, verduras y frutas frescas, legumbres, huevos, cereales sin gluten y todas las preparaciones caseras elaboradas con estos ingredientes podrán consumirse.

Que comer afuera de la casa puede ser un gran trastorno para las personas con celiaquía porque no encuentran alimentos libres de gluten en bares, hoteles y restaurantes. Las características propias de esta condición alteran la calidad de vida de las personas afectadas y de sus familias, por lo que conocer sobre esta patología es la contribución que todos podemos hacer para concientizar y educar para incluir.

Que desde 1998 funciona un taller de cocina para celíacos, el cual depende del Servicio de Alimentación y Dietética del Hospital.

FRANCO ANTONIO BERTOLÍN
SECRETARIO
Concejo Municipal de Rafaela

Lic. RAÚL BONINO
PRESIDENTE
Concejo Municipal de Rafaela

Que, en la ciudad de Rafaela, existió el Programa Municipal sin T.A.C.C. el cual ofrecía a los sitios de comida de la ciudad contar con una oferta de sustituto del pan de trigo, a través de una Panera sin T.A.C.C. compuesta de grisines elaborados sin contenido de gluten, como así también la conformación de una Guía para la Alimentación Saludable con un capítulo completo dedicado a la celiaquía, con recetas de alimentos elaborados.

Que el Dr. Silvio Bonafede en el año 2013, presentó una Minuta de Comunicación, mediante la cual se le solicitaba al Departamento Ejecutivo Municipal, que proceda a realizar controles en las cartas de comidas, de los restaurantes y en todos los sitios de ventas de alimentos, en relación a la existencia de menús para personas celíacas, solicitando, a su vez, se lleven a cabo campañas de concientización sobre esta condición. Además, solicitó enviar notas a todas las obras sociales de la ciudad, en la cual se detallen los puntos más relevantes a que hace referencia la Ley Nacional de Celíacos N°26.588 y su decreto reglamentario.

Que el Bloque de Concejales del Frente Justicialista para la Victoria y Frente para la Victoria, presentó el 08/06/2016, una Minuta de Comunicación, la cual fue aprobada por el Concejo Municipal, consistente en la promoción de campañas de información a pacientes y a la sociedad en general sobre protección integral, contención social y atención médico asistencial del celíaco, y sobre la enfermedad en general con el fin de ayudar a mejorar su calidad de vida y la de su entorno familiar. En instrumento también contiene una solicitud al Departamento Ejecutivo Municipal para que promueva que todos los productos de fabricación rafaelina contengan la leyenda "contiene gluten" o "no contiene gluten". Se proponen encuentros con la Cámara de Supermercados de la ciudad con el fin de verificar y asegurar que en todos los supermercados de la ciudad se vendan productos para celíacos. A su vez, se solicita mantener las charlas con la Cámara de Restaurantes, a los fines de llevar a cabo diferentes acciones para que todos los locales ofrezcan un menú apto para celíacos. La coordinación entre la Subsecretaría de Salud y el Nodo de Salud de un registro estadístico de la enfermedad celíaca en nuestra ciudad, entre otras acciones, que no llegaron a prosperar.

Que el Bloque de "Unión PRO" el 08/06/2016, presentó una Minuta de Comunicación, a los fines de que el Departamento Ejecutivo Municipal, informe sobre las actuaciones que se están llevando a cabo tras el convenio firmado entre el Municipio y la Cámara de Propietarios de hoteles, restaurante, bares, confiterías y afines de Rafaela (CAPHREBAR), sobre el tema "ofrecer un menú apto para celíacos, libre de gluten, sin TACC", el cuál no ha sido respondido.

Que resulta necesario intensificar los esfuerzos, y crear un Programa Integral de Celiaquía, a los fines de establecer por Ordenanza, un registro georreferenciado de personas con diagnóstico de celiaquía y comercios expendedores y elaboradores de alimentos libre de TACC.

FRANCO ANTONIO BERTOLÍN
SECRETARIO
Concejo Municipal de Rafaela

Lic. RAÚL BONINO
PRESIDENTE
Concejo Municipal de Rafaela

Que los instrumentos precedentemente citados y aprobados por el Concejo Municipal, no contemplan la adhesión a la Ley Provincial N°13190, referida a la enfermedad celíaca en todos sus términos y alcances, la cual establece exigencias de suma importancia para lograr los objetivos de inclusión, información y concientización.

Que a los fines de declarar de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana de la enfermedad, su difusión y el acceso a los alimentos libres de gluten, se dictó la Ley Nacional de Celiaquía N°26588, a la cual se adhirió la Provincia, mediante la Ley 13190 del 18 de Agosto de 2011; ésta última establece en su artículo 5° que: "Los restaurantes, casas de comidas, bares, comedores, emprendimientos gastronómicos o afines deberán elaborar y tener a la venta al público de un menú mínimo para celíacos, en el término de 180 días a partir de la publicación de la presente".

Que, advirtiendo el régimen legal vigente en la materia, se hace indispensable que la Municipalidad de Rafaela, en el ejercicio de la función de policía otorgado por la Ley Orgánica de Municipios, adopte medidas para su estricto y efectivo cumplimiento.

Que, en ese aspecto, se torna imprescindible que se disponga una legislación complementaria y concurrente a la dictada por otros niveles de Estados en lo que refiere al control y la correspondiente sanción por el incumplimiento del ordenamiento jurídico por parte de los establecimientos habilitados en la jurisdicción local, como ser, restaurantes, casas de comida, bares, comedores, salones infantiles (peloteros), emprendimientos gastronómicos y supermercados.

Por todo ello, el **CONCEJO MUNICIPAL DE RAFAELA** sanciona la siguiente:

O R D E N A N Z A

Art. 1.°) Créase el Plan Integral de Celiaquía con el propósito de generar un registro georeferenciado de personas con diagnóstico de celiaquía y comercios expendedores y elaboradores de alimentos libre de TACC, que será voluntario, con el objetivo de contribuir a la educación, información, concientización y difusión de la problemática a ciudadanos en general y celíacos en particular.

Art. 2.°) Será autoridad de aplicación de la presente la Sub Secretaría de Salud de la Municipalidad de Rafaela o el organismo que en el futuro la reemplace, en el marco de salud integral como derecho.

Art. 3.°) El Registro Municipal de Celiaquía se propone los siguientes objetivos que a continuación se enuncian:

FRANCO ANTONIO BERTOLÍN
SECRETARIO
Concejo Municipal de Rafaela

Lic. RAÚL BONINO
PRESIDENTE
Concejo Municipal de Rafaela

a) El fortalecimiento de las acciones que conlleven a la detección temprana de la enfermedad celíaca.
b) La información y clarificación a la ciudadanía de los síntomas, de formas de detección y de su tratamiento oportuno.
c) La gestión con organizaciones públicas, organizaciones de la sociedad civil y privados de campañas de difusión por medios televisivos, gráficos, radiales, informáticos y folletería sobre la temática.
d) Organización de charlas informativas en establecimientos educativos, organizaciones de la sociedad civil y todo otro organismo que considere oportuno la autoridad de aplicación.
e) Toda otra razón que tienda al diagnóstico temprano en pos del cuidado y preservación de la salud.

Art. 4.º) La autoridad de aplicación deberá en virtud del Plan Integral de Celiaquía articular, para que, de manera efectiva en los organismos educativos, recreativos, deportivos y culturales municipales, implementen:
a) Campañas de detección temprana de celíacos destinados a niños y niñas en edad escolar;
b) La promoción conjuntamente con la Secretaría de Educación de la oferta en organismos educativos, recreativos, deportivos y culturales municipales de dietas sin gluten para celíacos;
c) La entrega de productos para dietas libres de TACC o comidas elaboradas para niños, niñas, adolescentes y adultos que padezcan la enfermedad.

Art. 5.º) Fortalecer con los acompañamientos necesarios, a pequeños emprendedores, para el logro de la habilitación en la preparación en escala de alimentación libre de TACC, instar asimismo a supermercados a la oferta mensual de canastos de productos libre de TACC y su difusión. Los restaurantes, casas de comida, bares, comedores, salones infantiles (peloteros), emprendimientos gastronómicos o afines deberán elaborar y tener a la venta al público un menú mínimo para celíacos, en el término de ciento ochenta (180) días a partir de la publicación de la presente.

Art. 6.º) La autoridad de aplicación podrá celebrar convenios para la provisión de las harinas y pre mezclas libres de gluten a todas las personas con celiaquía que acrediten no poseer cobertura social.
Asimismo, podrá coordinar con otras dependencias del Estado Municipal todas las tareas que hagan al más eficiente cumplimiento de los objetivos y fines establecidos por la presente.

Art. 7.º) En el marco de la Ordenanza N° 4533 la Sub Secretaría de Salud en conjunto con la Dirección técnica del Hospital Dr. Jaime Ferré, elaboren un proyecto de prevención y promoción de la Celiaquía.

Art. 8.º) Las infracciones o el incumplimiento de las obligaciones legalmente establecidas, serán sancionadas por la Municipalidad de Rafaela con:

Lic. RAÚL BONINO
PRESIDENTE
Concejo Municipal de Rafaela

- Apercibimiento.
- Publicación de la resolución que dispone la sanción, en un medio de difusión masivo, conforme lo determine la reglamentación.
- Multas que podrán graduarse entre 5 y 30 unidades de las previstas en la parte especial del Código Municipal de Faltas.
- Suspensión del establecimiento.
- Clausura del establecimiento.

El producido de las multas se destinará a las campañas de difusión y capacitación establecidas en la presente Ordenanza.

Art. 9.º) Elévese al Departamento Ejecutivo Municipal para su promulgación. Regístrese, publíquese y archívese.

Dada en la Sala de Sesiones del **CONCEJO MUNICIPAL DE RAFAELA**, a los diecinueve días del mes de abril del año dos mil dieciocho.----------

FRANCO ANTONIO BERTOLÍN
SECRETARIO
Concejo Municipal de Rafaela

CONCEJO MUNICIPAL
CIUDAD DE RAFAELA

Lic. RAÚL BONINO
PRESIDENTE
Concejo Municipal de Rafaela