



Ciudad de La Punta, 06 de Octubre de 2008

VISTO:

La existencia del Síndrome Urémico Hemolítico (SUH), el cual es reconocido como una enfermedad emergente y endoepidémica en la Republica Argentina, según lo especifica la Dirección Nacional de Epidemiología, Ministerio de Salud de la Nación, y habiendo observado en nuestra ciudad el expendio de productos cárnicos, en especial carne molida, en negocios que no son carnicerías y detectando que en los dedicados al rubro se muelen grandes cantidades, se guarda y luego se fracciona para venderla, sin especificar el tiempo que lleva en esas condiciones y generalmente las maquinas utilizadas no son higienizadas inmediatamente luego de su utilización, lo que generaría a posterior la proliferación de microorganismos que afectarían al subproducto, y;

CONSIDERANDO:

Que el crecimiento de los casos en el país desde el año 1992 al 2007 se registra en su mayoría en niños menores de cinco (5) años.

Que históricamente la mayoría de los casos se originan en el consumo de carnes mal cocidas.

Que la practica de picar carne fuera de la vista del cliente es una metodología que aumenta considerablemente el riesgo de contaminación de ese subproducto cárnico.

Que la operación de molido a la vista permite al consumidor la verificación del origen de la materia prima utilizada y que no se agreguen aditivos a la carne molida.

Que no habiéndose registrado en la Ciudad De La Punta en los cinco (5) años de vida, ningún caso de Síndrome Urémico Hemolítico (SUH), es conveniente legislar en este tema para lograr que siga siendo una **"CIUDAD LIBRE DE SINDROME UREMICO HEMOLITICO"**.

Que esta dentro de las facultades del Honorable Concejo Deliberante legislar y otorgar a la Asesoría de Bromatología e Higiene, las herramientas necesarias para que aplique lo dispuesto en la Ley 18284 del Código Alimentario Argentino (CAA).

Por ello y en uso de sus atribuciones:

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
DE LA CIUDAD DE LA PUNTA-SAN LUIS
SANCIONA CON FUERZA DE;**

**Honorable Concejo Deliberante-Ciudad De La Punta-San Luis- Argentina
Av. Tobar García – Batería Comercial "B" Local "1" y "4"**



ORDENANZA

- ART. 1º:** Implementar la vigencia de lo estipulado en el Artículo 255 del Código Alimentario Argentino, en donde se establece la obligatoriedad de procesar la carne molida a la vista del interesado y sin agregado de aditivos.
- ART. 2º:** Establecer la obligatoriedad de exhibir en carnicerías y comercios dedicados a la comercialización de carne, en lugares visible al público consumidor, la cartelería que entregue la Municipalidad de la Ciudad De La Punta, la leyenda: **“EXIJA QUE LA CARNE SEA MOLIDA A LA VISTA”** y **“COCINE LA CARNE COMPLETAMENTE ANTES DE CONSUMIRLA”**.
- ART. 3º:** Disponer a través del Hospital Maria J. Becker y de la Asesoría de Bromatología e Higiene, la profundización de actividades de promoción y sensibilización, dirigidas a la población, relacionadas al manejo higiénico de los alimentos, en particular el **SINDROME URÉMICO HEMOLÍTICO**.
- ART. 4º:** Coordínese entre la Asesoría de Bromatología e Higiene y otros Organismos Municipales encargados del contralor de establecimientos que procesen y/o comercialicen carne, el control del cumplimiento de la presente Ordenanza, así como la entrega en estos establecimientos del material citado en el Artículo 2º.
- ART. 5º:** Facultar al Poder Ejecutivo Municipal, el Municipio de la Ciudad de La Punta, a dictar la Reglamentación de la presente Ordenanza e implementarla.
- ART. 6º:** De forma.