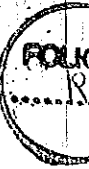




Municipalidad de Villa Gesell  
Honorable Concejo Deliberante



"1919 - Año del Centenario del Nacimiento de Eva Perón - 2019"

29 27

FECHA DE SANCIÓN: 21 de Octubre de 2019.-  
NUMERO DE REGISTRO: 2785  
EXPEDIENTE H.C.D. N°: D-12593/19.-

**VISTO:**

Que en nuestra ciudad existen personas que padecen de Enfermedad Celíaca que la misma es un trastorno crónico muy frecuente en la población en general, sin distinción de género y edad, calculándose que 1 de cada 100 personas la padece; y que además resulta Villa Gesell una ciudad turística visitada por miles de personas, dentro de las cuales un número importante padece esta enfermedad; y

**CONSIDERANDO:**

Que, es necesario que nuestro municipio adopte medidas concretas para que toda persona que padezca esta enfermedad pueda tener acceso sin inconvenientes a productos alimenticios libres de gluten sin TACC (Trigo, Avena, Cebada, Centeno);

Que, no existe una normativa para esta problemática en nuestro municipio, surge la necesidad de tener las herramientas necesarias para la concientización sobre esta patología y promover la integración de celíacos en la comunidad, en todos los ámbitos y niveles;

Que, la Municipalidad de Villa Gesell debe establecer los mecanismos que garanticen el acceso a productos aptos para consumo de personas celíacas sin TACC;

Que, es indispensable el control bromatológico y de comercialización de estos productos alimenticios para celíacos, manteniendo sus propiedades libres de gluten y fuera de toda contaminación que los desnaturalice;

Que, se deberá hacer lo reglamentado por la Ley Nacional N° 26588 y su modificación a través de la Ley N° 27196;

Que, es necesaria la incentivación a través de beneficios especiales como identificación por logos, menciones en la página Web oficial municipal, e folletería turística, etc; para todo aquel establecimiento gastronómico o comercial que incluya en su menú alimentos para personas celíacas, es decir, libres de gluten enmarcados en el programa "Villa Gesell apta para celíacos".

**Por ello, el Honorable Concejo Deliberante sanciona la siguiente:**

**ORDENANZA**

**ARTICULO 1°:** Todo establecimiento elaborador de alimentos sean restaurantes, rotiserías, comidas deliverys, heladerías, bares, balnearios, cafés, servicios de lunch, pizzerías, etcétera, que en su Menú contenga al menos un menú



Municipalidad de Villa Gesell  
Honorable Concejo Deliberante

"1919 - Año del Centenario del Nacimiento de Eva Perón - 2019"

2927

para celíacos, serán identificados por el ejecutivo a través de la Secretaría de salud y la Secretaría de Turismo, por medio de obleas o calcos y promocionados en un registro público de establecimientos que se adhieran al programa "Villa Gesell apta para Celíacos".

**ARTICULO 2º:** Todos los establecimientos identificados en artículo 1º deberán contar siempre con las comidas ofrecidas en el menú, estando disponibles para quienes lo soliciten. Por incumplimiento del presente artículo serán infraccionados mediante acta y sancionados con:

Apercibimiento, primera infracción 100 a 300 MULT

Segunda infracción 300 a 500 MULT

Tercera infracción 500 a 800 MULT Y RETIRO DEL REGISTRO MUNICIPAL.

**ARTICULO 3º:** Todo establecimiento que elabore alimentos para personas con celiaquía deberá contar con la dirección técnica de un profesional universitario que por la naturaleza de sus estudios, a juicio de la autoridad sanitaria está capacitado para dichas funciones. Además asumirá conjuntamente con la empresa la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos elaborados. Por incumplimiento al presente artículo serán infraccionados mediante acta y sancionados con: Apercibimiento, primera infracción 300 a 600 MULT, segunda infracción 600 a 900 MULT, tercera infracción 1000 MULT Y CLAUSURA.

**ARTICULO 4º:** Deberá aplicarse la guía de buenas prácticas de manufactura para establecimientos elaboradores de alimentos libres de gluten (BMP). Las BMP estandarizadas son una herramienta fundamental para la implementación de un sistema de aseguramiento de la calidad que garantice la inocuidad de los alimentos. Las BMP son aplicables a todo tipo de establecimiento elaborador de alimentos libres de gluten (ALG) independientemente de su rubro, tamaño o complejidad, y en su implementación deberán aplicarse las medidas preventivas y de controles necesarios con el objetivo de evitar el riesgo de contaminación con gluten. Dicha contaminación es un peligro químico, y la valoración de la gravedad de las consecuencias es de mediana a alta considerando que pequeñas trazas de dicho contaminante puede causar eventos severos y agudos en individuos muy sensibilizados. Por incumplimiento al presente artículo serán infraccionados mediante actas y sancionados con Apercibimiento, primera infracción 300 a 500 MULT, segunda infracción 500 a 800 MULT, tercera infracción de 800 a 1000 MULT.

**ARTICULO 5º:** El diseño y la distribución de los espacios físicos para la elaboración de alimentos libres de gluten, los procedimientos operativos estandarizados (POE) y de saneamiento (POES) de las áreas de trabajo, deberán ser supervisadas por el responsable técnico contratado por el establecimiento y por la autoridad sanitaria competente. Por incumplimiento del presente artículo serán infraccionados mediante acta y sancionados con: Apercibimiento, primera infracción 300 a 500 MULT, segunda infracción 500 a 800 MULT, tercera infracción 800 a 1000 MULT.



Municipalidad de Villa Gesell  
Honorable Concejo Deliberante

"1919 - Año del Centenario del Nacimiento de Eva Perón - 2019"

2927

**ARTICULO 6º:** Los utensilios tales como platos, tablas de cortar, recipientes cubiertos, vasos, y todo elemento que se utilice en la elaboración o servicio de mesa, deberán ser de uso exclusivo. Los mismos deberán ser almacenados por separado utilizando contenedores o alacenas exclusivas. La vajilla y los utensilios deberán ser de colores diferentes o descartables. Los equipos difíciles de limpiar (Que cuenten con codos, partes inaccesibles, material poroso) serán de uso exclusivo. En ninguna circunstancia podrán ser compartidos para la elaboración de alimentos con o sin gluten. Estos equipos se identificarán y cubrirán luego de su utilización e higiene con campana protectora, cobertores, entre otros. Por incumplimiento del presente artículo serán infraccionados mediante acta y sancionados con: **Apercibimiento, primera infracción 200 a 400 MULT, segunda infracción 400 a 600 MULT, tercera infracción 600 a 800 MULT.**

**ARTICULO 7º:** Los bares, restaurantes, pizzerías, y demás comercios que no puedan cumplir con las presentes exigencias podrán ofrecer en su menú para personas con celiacía viandas elaboradas por establecimientos habilitados para tal fin, dichas viandas deberán cumplir con las exigencias de elaboración, rotulación y distribución presentes en el Código Alimentario Argentino; no permitiéndose la manipulación del contenido por fuera de su empaque original al momento del Servicio. Por incumplimiento del presente artículo serán infraccionados mediante acta y sancionados con:

Apercibimiento, primera infracción 200 a 400 MULT,

Segunda infracción 400 a 600 MULT, tercera infracción 600 a 800 MULT.

**ARTICULO 8º:** Los alimentos libres de gluten deberán ser acondicionados en su lugar de elaboración o en otras plantas de la misma empresa en envases que satisfagan las exigencias del Código Alimentario Argentino y rotulados reglamentariamente, quedando expresamente prohibido el fraccionamiento y expendio a granel o al detalle. Por incumplimiento del presente artículo serán infraccionados mediante acta y sancionados con:

Apercibimiento, primera infracción 200 a 400 MULT

Segunda infracción 400 a 600 MULT,

Tercera infracción 600 a 1000 MULT Y DECOMISO.

**ARTICULO 9º:** Los vehículos para el transporte de alimentos libres de gluten deberán ser cargados, organizados y descargados de manera de prevenir la contaminación con gluten. Se deberá emplear transporte exclusivo para la mercadería sin TACC, en caso contrario se tomarán las medidas preventivas y de control que eviten el contacto entre la mercadería con gluten y sin gluten. Para dicho propósito se deberá controlar con paneles divisorios y contenedores exclusivos y la mercadería deberá estar identificada con cartelera, código de colores, entre otros. Se



Municipalidad de Villa Gesell  
Honorable Concejo Deliberante

"1919 - Año del Centenario del Nacimiento de Eva Perón - 2019"

2027

deberá resguardar la integridad de los envases primarios y secundarios y/c contenedores de dicha mercadería. Por incumplimiento del presente artículo serán infraccionados mediante acta y sancionados con: Apercibimiento, primera infracción 200 a 400 MULT

Segunda infracción 400 a 600 MULT.-

Tercera infracción 600 a 1000 MULT Y DECOMISO.

**ARTICULO 10º:** Todos los establecimientos que comercialicen productos sin TACC o libres de gluten, como supermercados, almacenes, fiambrerías, quioscos, maxi quioscos, dietéticas, etc.; deberán presentarlos en góndolas especiales bien identificadas a través de carteles visibles con leyenda "productos para celíacos" o "fibras de gluten". Se deberá resguardar la integridad de los envases primarios y secundarios debiendo retirar aquellos productos que presenten defectos o deficiencias en los envases. Por incumplimiento del presente artículo serán infraccionados mediante acta y sancionados con: Apercibimiento, primera infracción 200 a 400 MULT

Segunda infracción 400 a 500 MULT.-

Tercera infracción 500 a 800 MULT Y DECOMISO.

**ARTÍCULO 11º:** Las instituciones y establecimientos que adhieran al programa deberán ofrecer al menos una opción de alimentos o menú libre de gluten que cumpla con las condiciones de manufactura y los requerimientos nutricionales por porción, que certifique la autoridad de aplicación.

**ARTICULO 12º:** El Ejecutivo Municipal a través de la Secretaria de Salud, realizará campañas sobre Concientización, detección temprana, síntomas, método de diagnósticos y prevención de la enfermedad celiaca en establecimientos educativos y abiertos a la comunidad.

**ARTICULO 13º:** La Secretaria de Salud elaborará un "Registro Municipal de Personas Celiacas". Dicho registro será en soporte informático y actualizado, con el fin de realizar un control estadístico de la enfermedad.

**ARTICULO 14º:** Facúltase al Área de Bromatología de la Municipalidad de Villa Gesell como la autoridad de aplicación de las leyes de celiaquía Nacional y Provincial, exigiendo su estricto cumplimiento conforme a los alcances previstos en el Código Alimentario Argentino y cualquier otro organismo o herramientas previstas por la ley.

**ARTICULO 15º:** Deróguese la Ordenanza 2466/12.

**ARTICULO 16º:** Comuníquese, dese al Registro Oficial y cumplido archívese.

HECTOR LORENZO DIEZ  
31/12/2016  
Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de Villa Gesell

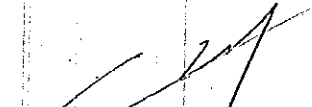
Página Web: [www.hcdvillagesell.com.ar](http://www.hcdvillagesell.com.ar)




HECTOR LUIS BALDO  
PRESIDENTE  
Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de Villa Gesell

Villa Gesell, 23 de octubre del 2019

Promúlguese, cúmplase, comuníquese dese al registro oficial y archívese.-

  
ANGELINI CRISTIAN LEONARDO  
Jefe de Gabinete  
Municipalidad de Villa Gesell



  
Dr. GUSTAVO BARRERA  
Intendente Municipal  
Municipalidad de Villa Gesell

Villa Gesell, 23 de octubre del 2019

REGISTRADA BAJO EL NÚMERO DOS MIL NOVECIENTOS VEINTISIETE  
(2927)

  
ANGELINI CRISTIAN LEONARDO  
Jefe de Gabinete  
Municipalidad de Villa Gesell

