



VISTO:

Las facultades emanadas de la Ley 55 Título II Del Departamento Deliberante, Capítulo I Competencias, Atribuciones y Deberes, El Código Alimentario Argentino CAA Ley 18.284/69; Y

CONSIDERANDO:

Que, corresponde al Honorable Concejo Deliberante dictar las disposiciones cuyo objeto sean el gobierno y dirección de los intereses locales del Municipio por medio de Ordenanzas, con el fin de: velar por la higiene, salubridad y asistencia pública; inspección de los alimentos destinados a consumirse en el municipio; fiscalizar y asegurar el abastecimiento de artículos alimenticios.

Que, el estudio y control de los alimentos destinados al consumo humano reviste una capital importancia y garantiza una adecuada alimentación a la población, ya que de todas las necesidades del hombre, el alimento es primordial influyendo en su salud, física y mental.

Que, el cuidado de los alimentos y la industrialización de los mismos se ha convertido en una ciencia y cada vez más se estudia e investiga la forma de mejorar la calidad (higiene, envasado, conservación, almacenamiento, traslado, entre otros). Día a día surgen nuevas técnicas, nuevos tipos de envases, aditivos, conservadores, produciendo gran cantidad y diversidad de productos.

Que, esto ha llevado el establecimiento de normas, desarrollo de métodos y sistemas de control, que aseguren la inocuidad de los mismos, manteniéndose los parámetros de calidad, exigidos hoy en día fundamentalmente por el consumidor.

Que, los Principios Generales de Higiene se aplican siguiendo la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumidor final, estableciéndose las condiciones necesarias para producir alimentos inocuos y aptos para el consumo.

Que, pese a que han mejorado notablemente las medidas de control en todas las líneas de producción y a distintos niveles de la misma, aún se habla de Toxiinfecciones alimentarias, siendo una de las principales causas de enfermedades en Latinoamérica y el Caribe, algunas de las cuales son debidas a microorganismos emergentes y re emergentes. Al mismo tiempo la seguridad alimentaria se ha impulsado en los últimos años como un objetivo prioritario de los Gobiernos y de la OMS.

Que, la epidemiología de la enfermedad transmitida por los alimentos está cambiando, nuevos patógenos han emergido y han aparecido en todo el mundo sin límites ni fronteras físicas o socioeconómicas. Uno de los retos mayores es el control de todos los alimentos dado el gran número de productos importados y nacionales que se comercializan.





2/3

Que, el Gobierno tanto a nivel nacional, provincial, municipal y la industria tienen un rol fundamental: proteger a los consumidores de adulteraciones, contaminaciones, enfermedades o daños causados por los alimentos. Es necesario considerar la vulnerabilidad de la población, o de diferentes grupos dentro de la población; con el fin de garantizar que el alimento sea apto para el consumo humano.

Que, uno de los cometidos más importantes que la Ley Orgánica Municipal asigna al Ejecutivo Municipal, son las actividades de control y fiscalización Bromatológicas y dentro de este marco la garantía de que los alimentos cuando llegan al consumidor sean aptos e inoctrinos, es el objetivo primordial a seguir mediante el registro, inspección, control analítico y regulación de los mismos.

Que, la Legislación Alimentaria en nuestro país se encuentra regida por el Código Alimentario Argentino Ley 18.284, su decreto reglamentario, normas del MERCOSUR. El alcance incluye las directrices para todos los alimentos, sean procesados, semi procesados o crudos; para su distribución al consumidor o como materia prima y enfoca: la higiene de alimentos, aditivos alimentarios, contaminantes, etiquetados y envasados, rotulación nutricional, métodos de análisis y parámetros. En ausencia de disposiciones para algún alimento debe aceptarse lo sugerido en las recomendaciones del Codex Alimentarius FAO/OMS.

Que, los cometidos y funciones de los Servicios de Bromatología sin perjuicio de las obligaciones que puedan corresponder a otras autoridades nacionales, provinciales o municipales, es de fundamental importancia en el control de los alimentos que se comercializan. Es primordial contar con servicios técnicos, profesionales y equipamientos adecuados con el fin de cumplir con la función de Sanitaria para así garantizar el carácter genuino y la excelencia en la calidad de los alimentos de la población. Los mayores esfuerzos se orientan hacia el desarrollo de métodos de vigilancia, al control de la contaminación alimentaria y a la evaluación cuantitativa de los riesgos químicos y microbiológicos.

Que, en la historia de la comunidad de El Chaltén se registra un caso de Síndrome Urémico Hemolítico SUH, y no escapa de ello varios casos en nuestro país, a causa de la manipulación de alimentos sin hábitos y correspondiente manipulación higiénica en materias primas y alimentos.

Que, a fin de obrar en consecuencia es necesario el dictado del presente Instrumento legal.

POR ELLO:

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
DE LA MUNICIPALIDAD DE EL CHALTEN SANCIONA CON FUERZA DE
RESOLUCIÓN:**

ARTICULO 1°: REQUERIR al Departamento Ejecutivo arbitrar los medios necesarios para re implementar efectivamente un control en los comercios municipales sobre manipulación de alimentos.





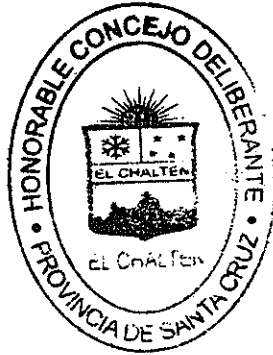
3/3

ARTICULO 2°: REFRENDARÁ la presente, la Secretaría Legislativa del Honorable Concejo Deliberante de la Municipalidad de El Chaltén.

ARTICULO 3°: COMUNÍQUESE al Departamento Ejecutivo Municipal, **PUBLÍQUESE** y **ARCHIVESE**.-

Dada en sala de Sesiones del Honorable Concejo Deliberante de El Chaltén en Sesión Ordinaria del día 01 de septiembre de 2016.-

Daniel Littau
Secretario Legislativo HCDCH



Ricardo Compañy
Presidente HCDCH

RESOLUCION N° 045/HCDCh/2016.-

mw