

**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
DE LA CIUDAD DE SAN LUIS**

ORDENANZA N° 2790-HCD-99.-

VISTO:

El Expediente N° 319-C-99. y el Despacho emitido por la Comisión de Seguridad, Higiene y Salud Pública, obrante a fs. 7, de fecha 06 de Julio de 1999, que fuera aprobado por el Honorable Cuerpo Deliberativo, en la Sesión Ordinaria N° 18 de fecha 08 de Julio de 1999, y;

CONSIDERANDO:

Que el Colegio Médico Veterinario de la Provincia de San Luis, manifiesta su preocupación acerca del brote de triquinosis en la Ciudad de Villa Mercedes, y propone puntualmente que el Municipio exija la presencia de un Director Técnico, para ampliar la lucha de prevención de esta zoonosis, petición que llevó a formar el expediente N°228-P-99.-

Que la ausencia de campañas masivas de prevención para la salud, tendientes a educar a la población, impartiendo conocimientos y elementos técnicos, para que la gente pueda adquirir en los distintos comercios, productos que componen la canasta familiar con absoluta confianza, y no estar destinados a las acciones maliciosas de comerciantes inescrupulosos, que JUEGAN con nuestra salud, y lo que es mas grave, LA SALUD DE NUESTROS HIJOS.

Que conscientes de esta realidad se han realizado reuniones periódicas en el ámbito de la Comisión de Seguridad Higiene y Salud Pública del Honorable Concejo Deliberante de la Ciudad de San Luis, con la presencia de distintos Responsables de Instituciones Intermedias, como el Colegio Médico Veterinario de la Provincia, el SE.NA.SA. Delegación San Luis, La Dirección de Medio Ambiente y Bromatología de la Provincia, y el Sr. Director junto con el Médico Veterinario de la Municipalidad de la Ciudad, área de Bromatología de la comuna.

Que la comercialización de productos y subproductos cárneos, es uno de los grandes temas que han preocupado a las autoridades por la dificultad que se presenta al llevar adelante un sin número de controles, los que no han podido erradicar la actividad **clandestina**, tanto de faena como de elaboración de chacinados.

Que la proliferación de fábricas de embutidos surge en la necesidad de darle un destino a la mercadería que no se vende enmascarando las alteraciones de los caracteres organolépticos con productos químicos;

Que contribuyen en este sentido también las escasas exigencias requeridas, para obtener una habilitación para desarrollar tal actividad.

Que tomado conocimiento que en provincias vecinas han legislado sobre el particular en **supermercados e hipermercados**, donde la cantidad y variedad de productos, es significativamente mayor relacionado con otros negocios del ramo, como almacenes, despensas, mercados, etc., y que a pesar de implementarse un sistema de computación que vaya anunciando la fecha de vencimiento de los distintos productos, la inspección de los alimentos todavía no lo podría realizar una computadora; y esta legislación implementada parte de la necesidad de exigir la presencia de un **Director Técnico**, que realice los controles bromatológicos de toda la mercadería que se exhiba a la venta y se encuentre en depósito para su reposición; se hace realmente necesario implementar estas iniciativas en nuestro medio.

Que el **MEDICO VETERINARIO** pertenece según Resolución N°470/95 artículo 3° del SE.NA.SA., al Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica debiendo tomar las acciones y efectuar las denuncias correspondientes, en caso de detectar diferentes zoonosis.

POR TODO ELLO:

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE SAN LUIS, EN USO DE SUS FACULTADES, SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

Art. 1°: Créase la figura del **DIRECTOR TÉCNICO**, como requisito indispensable para la habilitación y/o renovación de habilitación a todo establecimiento elaborador de “**chacinados**” y a **Supermercados e Hipermercados**, que desarrollen su actividad comercial dentro del ejido urbano de la Ciudad de San Luis, (elaboren o no, éstos últimos: **embutidos**).

Art. 2º: Exíjase como único requisito para desenvolverse como Director Técnico, la acreditación correspondiente, ello es el Título de Médico Veterinario otorgado por la Facultad respectiva, por poseer los conocimientos adecuados para poder detectar en forma idónea la existencia de una patología que se traduzca en la transmisión de una **ZOONOSIS**, por consumir alimentos en mal estado y sin el debido control, pudiendo ocasionar graves perjuicios en la Salud de la Población (amparado en un instrumento legal de relevancia, como es la Resolución N°470/95 artículo 3º del SE.NA.SA.).

Art. 3º: La Dirección de Bromatología a través del M.Veterinario Municipal, realizará el CONTRALOR de que los distintos establecimientos tengan la correspondiente certificación expedida por un Director Técnico, sin perjuicio de que se constate con las inspecciones pertinentes el estado bromatológico de los alimentos que se encuentran a la venta.

Art. 4º: El diagnóstico y/o control de **TRIQUINOSIS** se realizará a través de la técnica de **“DIGESTION ARTIFICIAL”** implementada por el SE.NA.SA., por ser más sensible y confiable que la antigua TRIQUINOSCOPIA; práctica que deberá adoptar tanto el DIRECTOR TECNICO, responsable de cada comercio, como la Dirección de Bromatología Municipal.

Art. 5º: El PEM proveerá de los medios necesarios para que esta nueva técnica (**Digestión Artificial**), sea desarrollada y practicada en cada control, por el laboratorio dependiente del área de Bromatología; descartando definitivamente la TRIQUINOSCOPIA, la cual solo podrá ser utilizada como apoyo, cuando la situación así lo requiera.

Art. 6º: En el caso que se detecten anomalías en las inspecciones que debe realizar la Dirección de Bromatología, respecto al estado de los alimentos y en base a la certificación expedida por el Director Técnico, resulten discrepancias entre lo verificado y lo informado por el técnico, serán pasibles de las siguientes sanciones:

a)- **Al establecimiento** se le decomisará toda la mercadería que posea en condiciones inadecuadas y en mal estado; aplicando al Propietario y/o responsable del mismo, una multa que se graduará entre el equivalente de 2.000 a 20.000 UMM (Dos mil a Veinte mil unidades monetarias municipales), según la gravedad de la infracción.

En el caso de segunda infracción, se duplicará la multa aplicada la primera vez y se dispondrá la clausura del local por el término de 15 días (quince días).

En caso de tercera reincidencia, se impondrá el arresto por 30 días y clausura definitiva del local donde se hubiera verificado la infracción.

b)- **Al Director Técnico** se lo denunciará al tribunal de ética del respectivo Colegio, para que tome las medidas pertinentes en cuanto a la labor Profesional del mismo.

c)- En el caso que corresponda, las denuncias serán elevadas a la Justicia Provincial y/o Federal pertinente (según la implicancia sea del Propietario o del Director Técnico indistintamente).

Art. 7º: Comuníquese, publíquese, etc.-

SALA DE SESIONES. SAN LUIS, 08 JULIO DE 1999.-

FELIX ARTURO FUNES
Secretario Legislativo
Honorable Concejo Deliberante

Dr. JULIO CESAR FAGES
Presidente
Honorable Concejo Deliberante