

ORDENANZA N° 2189-2018

VISTO:

Los hechos de infección suscitados en la ciudad de Roque Pérez con S.U.H.,
y;

CONSIDERANDO:

Que dicho síndrome se caracteriza por insuficiencia renal, anemia hemolítica trombocitopenia y defectos de la coagulación, es la consecuencia de toxinas bacterianas que producen lesiones en los pequeños vasos sanguíneos que afecta fundamentalmente al riñón, pero también al sistema nervioso central y al aparato gastrointestinal.

Que tiene su mayor incidencia en lactantes y niños entre 6 y 36 meses, aunque hay brotes esporádicos en niños mayores.

Que comienza en niños, previamente sanos, con diarrea con moco y/o sangre, a los 3 o 4 días aparece la palidez, expresión de la anemia hemolítica, que se produce por la rotura de los glóbulos rojos y su consiguiente descenso en sangre y paralelamente, los riñones empiezan a fallar en su función, con lo cual, el organismo deja de eliminar sustancias tóxicas y retiene líquido, aumentan la urea y la creatinina en sangre.

Que es transmitida por alimentos contaminados, con una variedad muy tóxica de la bacteria escherichia coli, que elimina una sustancia llamada Shiga (por su

similitud con la toxina de otra bacteria productora de diarrea o disentería.

Que su ingreso al organismo es a través de carne, generalmente mal cocida, otros alimentos que se hayan contaminado con heces vacunas, leche no pasteurizada, verduras y frutas mal lavadas o aguas contaminadas.

Que para una mejor prevención se recomienda la correcta cocción de la carne a 70°C, donde la bacteria se destruye, esto se consigue con una cocción homogénea de la carne y prestando especial atención a los preparados de carne picada en su interior para que obtenga la adecuada temperatura para su cocción.

Que es fundamental el cuidado de los utensilios en el momento de manipular en la cocción con diferentes tipos de carne, en especial la carne picada evitando la contaminación cruzada que afecte a otros comestibles.

Que la leche y sus derivados deben estar correctamente pasterizados, manteniendo la cadena de frío.

Que la higiene es un paso preciso para evitar el contagio priorizando el correcto lavado de manos, antes y durante la preparación de los alimentos.

Que se debe prestar atención al agua, no ingerir si es proveniente de fuentes contaminadas, como no utilizarla para su higiene personal.

Que los grandes centros de compra de carnes, como así también las pequeñas carnicerías ubicadas en los barrios, carecen de información preventiva sobre el S.U.H. para el consumidor final.

Que el 19 de agosto de cada año es la fecha en la que se conmemora, en la República Argentina el Día Nacional de la Lucha contra el Síndrome Urémico Hemolítico (S.U.H.), instituido por la Ley 26.926 en homenaje al Dr. Carlos Arturo Gianantonio, precursor de la lucha contra esta enfermedad en nuestro país.

Que para una mejor prevención y conocimiento público de la enfermedad se debería repartir en los principales centros de compra de carne (carnicerías y supermercados), un folleto con los métodos preventivos para evitar el contagio.

Que el siguiente proyecto de ordenanza tiene la voluntad de poder generar un cambio de hábito, usos y costumbres en la población, desde el momento en que el consumidor efectúa la compra de carne, teniendo la obligación el comerciante de entregar los folletos a modo preventivo.

Que al generar un cambio en los hábitos de los consumidores, tan simple, sencillo, y básico, como tener un derecho a estar informado en un momento crucial que es cuando el consumidor adquiere la mercadería, podría evitarse el contagio generando una concientización general de la enfermedad.

Por todo ello

EI HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE acuerda y sanciona con fuerza de

ORDENANZA

ARTICULO 1º.- Establézcase, la 3º semana de agosto de cada año como fecha para realizar la campaña de prevención contra el S.U.H. (Síndrome Urémico Hemolítico) en la ciudad de Roque Pérez.-

___**ARTICULO 2º.-** La campaña consiste en que los principales centros de venta de carne (carnicerías y supermercados) entregaran en el momento que se efectúa la compra de carne un folleto con los métodos preventivos del S.U.H.-

___**ARTICULO 3º.-** La campaña estará a cargo de el/las áreas que determine el Departamento Ejecutivo, y las mismas efectuarán los controles a los centros de venta de carne en la repartición de folletos.-

___**ARTICULO 4º.-** Comuníquese al Departamento Ejecutivo.-

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO
DELIBERANTE DE ROQUE PÉREZ A LOS CATORCE DÍAS DEL MES DE
AGOSTO DEL AÑO DOS MIL DIECIOCHO.-

Firmada: Héctor Oscar Del Barrio. Presidente HCD. Silvina A. Millán.
Secretaria HCD.-

Registrada bajo el Nº 2189 con fecha 17/08/2018.-