

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS

SANCIONA CON FUERZA DE

LEY:

Artículo 1.- Crease en el ámbito de la provincia de Entre Ríos el Programa “Menús Saludables”, que tiene como objetivo implementar en establecimientos gastronómicos, restaurantes, parrillas, pizzerías, pescaderías, cafés, confiterías, bares y en general establecimientos afines, que presten al público un servicio de comida y/o alimentos para ser consumido en el lugar, una oferta saludable de platos y/o alimentos acordes a problemáticas y patologías relativas a sobrepeso, obesidad, diabetes mellitus, dislipemias, hipertensión y celiaquía, que deberán integrar su Menú y/o Carta de platos.

Artículo 2.- La implementación del programa comprende a todos aquellos establecimientos comerciales debidamente inscriptos en el Registro Provincial de Restaurantes, Cafés, Bares, Confiterías y Establecimientos Afines, y consistirá en lo siguiente:

-Incluir en su carta de platos y/u oferta de comidas y/o alimentos, opciones saludables con características de: bajas en calorías (para el tratamiento de sobrepeso, obesidad, dislipemias), bajas en hidratos de carbono simple y bajo índice glucémico (tratamiento de Diabetes Mellitus), bajas en colesterol y grasas saturadas (tratamiento de hipercolesterolemia).

-Implementar opciones, al menos 2 menús que contemplen plato principal y postre, para personas con celiaquía.

-Difundir en sus cartas, de modo diferencial y de fácil comprensión, la oferta de estos platos saludables.

-Establecer, en acuerdo con el personal técnico y profesional del Municipio, protocolos de procesamiento y elaboración de los mismos.

-Recibir los respectivos controles bromatológicos.

Artículo 3.- Será autoridad de aplicación de la presente ley el Ministerio de Salud de la provincia de Entre Ríos. Al efecto podrá coordinar con otros organismos con incumbencia en la materia la fiscalización del cumplimiento de las normas específicas vigentes.

Artículo 4.- La autoridad de aplicación por sí o por medio de terceros, llevará a cabo las siguientes acciones:

-Propiciar el dictado de cursos, seminarios, conferencias, publicaciones y cualquier otro medio de capacitación tendiente a la formación profesional del personal permanente y temporario de los establecimientos comprendidos en esta Reglamentación, y de los que aspiren incorporarse a la actividad.

-Coordinar los cursos y publicaciones con los Organismos Oficiales competentes y la actividad privada específica.

-Brindar asesoramiento e información por medio de su personal profesional.

-Desarrollar talleres destinadas al personal de cocina de los establecimientos.

-Proporcionar pautas para la elaboración de los platos saludables a ofrecer y su modo de procesamiento y elaboración.

Artículo 5.- Los establecimientos deberán exponer una oblea o cartelería con la leyenda: "Menús Saludable".

Artículo 6.- La Carta de Menús Saludables debe incluir información nutricional del menú especificando: calorías totales, hidratos de carbono totales, hidratos de carbono simples, proteínas, grasas totales, colesterol, sodio y si presenta alimentos sin TACC, es decir si son aptos para celíacos, información que deberá ser provista por personal Profesional.

Artículo 7.- Invitase a los Municipios de la Provincia de Entre Ríos a adherir a la presente ley.

Artículo 8.- De forma.-

FUNDAMENTOS

H. Cámara:

El aumento de sobrepeso, obesidad, diabetes mellitus, dislipemias, hipertensión y celiaquía, crecen progresivamente, afectando a personas de diferentes edades, tanto a niños (donde el aumento de obesidad y la aparición de diabetes mellitus tipo 2 cada vez surgen a edades más tempranas) como a adultos de los diferentes estratos sociales (tanto a personas de bajo nivel socioeconómico como a aquellas de alto nivel socioeconómico).

Cuando estas personas con diferentes patologías asisten a restaurantes, no cuentan con menús especiales que les aseguren una alimentación saludable y acorde a su patología o problemática.

Esta situación influye en forma negativa en su estado nutricional, de salud y emocional, perjudicando los tratamientos e impidiendo poder prevenir las enfermedades (no es el caso de la enfermedad celíaca, la cual es autoinmune y que sí o sí necesita de su tratamiento nutricional). Es por ello que, contando con la inestimable colaboración de la Licenciada en Nutrición, Estefanía Brumatti, hemos decidido avanzar en la redacción y formulación del presente proyecto de ley a fin de lograr la incorporación en la oferta de los establecimientos gastronómicos, de opciones saludables para personas con patologías relativas a obesidad, diabetes, hipertensión y celiaquía, implementándolo a través de un sector en su carta denominado "Menús Saludables". La mencionada Licenciada Brumatti, ha elaborado el proyecto de la hoy vigente ordenanza en el ámbito de la Municipalidad de Diamante, norma que hemos tomado como fuente para la presente iniciativa.

Es a los fines de este objetivo, que se cree necesario incorporar a la carta de los establecimientos gastronómicos, de opciones saludables bajas en calorías (sobrepeso, obesidad, dislipemias), en hidratos de carbono simple y bajo índice glucémico (tratamiento de Diabetes Mellitus), en colesterol y grasas saturadas (para el tratamiento de hipercolesterolemia). Lo mismo que opciones (al menos 2 menús que contemplen plato principal y postre) para personas con celiaquía.

Entendemos resulta indispensable para el buen cumplimiento de nuestro objetivo principal de prevención y tratamiento de enfermedades crónicas y celiaquía a través del programa menús saludables, uniformar pautas para su instrumentación operativa en nuestro territorio provincial, y así por ejemplo que los menús estén confeccionados por un Profesional

-Licenciado en Nutrición-, y que el mismo esté a cargo de la capacitación del personal y su asesoramiento. Por otro lado el personal a cargo de la preparación de los menús saludables deben ser controlados en calidad desde el área de Bromatología, ya que, por ejemplo en el caso de enfermedad Celíaca, los alimentos nunca pueden estar contaminados con alimentos que contengan gluten (presente en trigo, avena, cebada y centeno), aunque la cantidad de la misma sea muy baja, las personas que padecen esta enfermedad sufrirán los daños a nivel intestinal.

Los referidos “Menús Saludables” deberán conformarse por un plato principal, un postre y en el sector de las bebidas de la carta debe contar con gaseosas y aguas saborizadas sin azúcar, y las denominadas libres de TACC.

La norma propiciada, regiría para todo establecimiento ubicado dentro del territorio de la provincia, que presten al público un servicio de comida y/o alimentos para ser consumido en el lugar. Los mismos llevarán un logo distintivo que los acredite como establecimientos con “Menús Saludables”.

Los Menús Saludables deben incluir información nutricional del menú especificando: calorías totales, hidratos de carbonos totales, hidratos de carbono simples, proteínas, grasas totales, colesterol, sodio y si presenta alimentos sin TACC, es decir si son aptos para celíacos.

Con los motivos expuestos y los que estamos dispuesto a verter en ocasión de su tratamiento, dejamos fundamentada la iniciativa que antecede, impetrando de nuestros pares la consideración favorable de la misma.