



HONORABLE CÁMARA  
DE DIPUTADOS MENDOZA

**Autor:** Paola C Calle

**Tipo:** Ley.

**Bloque:** Frente de Todos PJ

**Clave:** PCC-PL-CARNE MOLIDA

**Fecha de presentación:**

**Expediente N°:**

**Fojas:**

**Tema:** Obligatoriedad de exhibir en carnicerías y comercios dedicados a la venta de carne, en lugares visibles para el consumidor la -Autorización al Establecimiento para el picado o triturado de carne fresca, en caso de no contar con dicha autorización exhibir carteles con leyenda.

## **FUNDAMENTOS**

*"2020- Año conmemoración del 25 aniversario de la Cuarta Conferencia Mundial de la Mujer, Plataforma de Beijing"*



HONORABLE CÁMARA  
DE DIPUTADOS MENDOZA

## **HONORABLE CÁMARA**

El presente proyecto de ley tiene como objeto *establecer la obligatoriedad de exhibir en carnicerías y comercios dedicados a la venta de carne, en lugares visibles para el consumidor la -Autorización al Establecimiento para el picado o triturado de carne fresca fuera de la vista del interesado-, en caso de no contar con dicha autorización exhibir carteles con la siguiente leyenda:*

***“Prohibida la exhibición de carne picada. Exija que la carne sea molida a la vista y al momento de ser adquirida”. A los fines de prevención el Síndrome urémico hemolítico y otras ETAS.***

A efectos de promover la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos de alto impacto sanitario en la Argentina, tales como el síndrome Urémico Hemolítico, Triquinosis, Salmonelosis entre otras.

La legislación alimentaria está encaminada a asegurar un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas, teniendo en cuenta además el bienestar animal, los aspectos fitosanitarios y el medio ambiente.

En nuestra Constitución Nacional queda expreso el derecho a la protección de la salud y seguridad en su artículo 42, el cual pretende garantizar que todo producto o servicio esté libre de riesgos para la seguridad y la salud del consumidor, con efectos inmediatos o a largo plazo, y, además, no signifiquen un daño al medio ambiente.

En el artículo 5º de la Ley N°24.240 y el artículo 8º de la Ley N°5547 establecen que los bienes y servicios deben ser provistos al consumidor de modo que en condiciones previsibles o normales de uso, no presenten peligro alguno para su salud o integridad física. Como así también menciona sobre el derecho del consumidor a recibir una información adecuada, que le permita realizar elecciones bien fundadas.

Según el Código Alimentario Argentino en su artículo 255 – (Res. Conj. SPRyRS y SAGPyA N° 79 y 500/04) define a la **carne triturada o picada**, como la carne apta para el consumo dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno. Debe prepararse en presencia del interesado, salvo aquellos casos en que por la naturaleza de los establecimientos o volumen de las operaciones sean autorizados expresamente por la autoridad competente.

*“2020- Año conmemoración del 25 aniversario de la Cuarta Conferencia Mundial de la Mujer, Plataforma de Beijing”*



HONORABLE CÁMARA  
DE DIPUTADOS MENDOZA

Que según la AMNAT, las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un importante problema de salud a nivel mundial. Las mismas son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen. La preparación y manipulación de los alimentos son factores claves en el desarrollo de las ETA, por lo que la actitud de los consumidores resulta muy importante para prevenirlas. Las estadísticas elaboradas por el Sistema de Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos indican que prácticamente el 40% de los brotes de ETA reportados en la Argentina ocurren en el hogar.

Mencionar que dentro de las ETA, el SUH constituye la primera causa en nuestro país de insuficiencia renal aguda en lactantes y niños de primera infancia y la segunda causa de enfermedad renal crónica.

La bacteria del SUH se encuentra fundamentalmente en el aparato digestivo del ganado vacuno. Las heces del mismo contaminan la carne en el momento de faenamiento del animal y del procesamiento de la carne así como también productos derivados y el medio ambiente. La bacteria se pega a la superficie de la carne, al molerse la carne la bacteria es introducida dentro de la misma y es más difícil que la cocción la destruya. Por este motivo los alimentos con carne picada son los considerados de mayor riesgo.

La magnitud de este problema hace necesario extremar las medidas para su prevención por lo que consideramos de vital importancia concientizar a los expendedores y consumidores de carne sobre el riesgo potencial de contraer enfermedades asociadas al agente etiológico STEC, entre ellas el Síndrome Urémico Hemolítico. Enfermedad que afecta principalmente a niños, ancianos y las mujeres embarazadas que, por su baja resistencia a las enfermedades, son especialmente vulnerables ya que sus consecuencias pueden ser severas, dejando secuelas o incluso hasta provocando la muerte.

Es por eso que el presente proyecto se orienta a mejorar las buenas prácticas de higiene y manipulación de la carne en el comercio minorista promoviendo información al consumidor a efectos de disminuir el riesgo de infección por consumo de carne bovina molida.



HONORABLE CÁMARA  
DE DIPUTADOS MENDOZA

Por estos fundamentos es que vamos a solicitar a este Honorable Cuerpo preste sanción favorable al presente Proyecto de Ley.

15 de Julio del año 2020.

***EL SENADO Y LA CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA  
PROVINCIA DE MENDOZA***

*"2020- Año conmemoración del 25 aniversario de la Cuarta Conferencia Mundial de la Mujer,  
Plataforma de Beijing"*



HONORABLE CÁMARA  
DE DIPUTADOS MENDOZA

## **SANCIONAN CON FUERZA DE LEY:**

**ARTÍCULO 1.-** *La presente ley tiene por objeto establecer la obligatoriedad de exhibir en carnicerías y comercios dedicados a la venta de carne, en lugares visibles para el consumidor en caso de poseer la Autorización al Establecimiento para el picado o triturado de carne fresca fuera de la vista del interesado, en caso de no contar con dicha autorización exhibir carteles con la siguiente leyenda:*

**“Prohibida la exhibición de carne picada. Exija que la carne sea molida a la vista y al momento de ser adquirida”. A los fines de prevención el Síndrome urémico hemolítico y otras ETAS.**

**ARTÍCULO 2.-** *El Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes o la autoridad que éste designe será la autoridad de aplicación de la presente, la cual tendrá a su cargo el diseño y provisión de los carteles.*

**ARTÍCULO 3.-** *El Poder Ejecutivo deberá proceder a la reglamentación de la presente dentro de los ciento ochenta (180) días desde su publicación.*

**ARTÍCULO 4.-** *Se invita a los municipios de la Provincia de Mendoza a adherir a la presente ley.*

**ARTÍCULO 5.-** *De forma.*

**Diputada Provincial**

**Paola C. Calle**