

ORDENANZA N°: 0099

AÑO: 2012

***El Honorable Concejo Deliberante
De la Ciudad de Las Varillas
Sanciona con fuerza de
Ordenanza:***

ARTÍCULO 1.- ESTABLEZCASE la prohibición de ofrecer saleros, sobres y/o cualquier otro adminículo que permita el uso discrecional de sal por parte del consumidor en las mesas de bares, restaurantes y en general en todo comercio de venta de comidas de la ciudad de Las Varillas, con el fin de promover la utilización responsable de sal por parte del consumidor, excepto que expresamente el comensal lo requiera.

ARTÍCULO 2.- LOS locales alcanzados por la presente deberán imprimir en sus cartas o menús habituales en un lugar suficientemente visible y en letra clara, la siguiente inscripción: *“Menos sal, más vida. El consumo excesivo de sal es perjudicial para la Salud (Ord. ---).”*

ARTÍCULO 3.- ESTABLEZCASE la obligación para los establecimientos prescriptos en el artículo 1, poner a disposición de los consumidores que lo requieran, sal dietética con bajo contenido en sodio.

ARTÍCULO 4.- ENTIENDASE por sal dietética con bajo contenido en sodio, las mezclas salinas que por su sabor (sin aditivos aromatizantes) sean semejantes a la sal de mesa (cloruro de sodio) y que no contengan cantidad superior a ciento veinte (120) miligramos de sodio por cien (100) gramos de producto.

ARTÍCULO 5.- EL incumplimiento de lo dispuesto en la presente Ordenanza, será sancionado con una multa equivalente a un monto mínimo de 50 Unidades Fijas y hasta un monto máximo de 100 Unidades Fijas.

ARTÍCULO 6.- ESTABLEZCASE como autoridad de aplicación de la presente ordenanza la Secretaria de Gobierno de la Municipalidad de Las Varillas.

ARTICULO 7.- IMPLEMENTESE una campaña masiva de concientización y comunicación, la que tendrá como objetivo informar a la ciudadanía sobre los riesgos para la salud de consumir sodio en exceso.

ARTÍCULO 8.- LAS disposiciones de la presente ordenanza serán obligatorias a partir de los sesenta (60) días de su promulgación.

ARTÍCULO 9.- DE FORMA

FECHA DE SANCIÓN: 18/07/2012

PROMULGADO POR DECRETO N°

DE FECHA /

FUNDAMENTOS ORDENANZA 0099/2012

El presente proyecto promueve la utilización responsable de la sal para consumo humano por parte de los clientes en restaurantes, confiterías, bares, pizzerías, venta de comidas rápidas y afines que funcionan en la ciudad de Las Varillas.

El consumo de sal es una práctica que, poco a poco, se ha convertido en un peligro para quienes la consumimos diariamente. Dicho consumo, en los niveles actuales, incide de manera perjudicial en la salud de los consumidores. Tal es así que las instituciones de salud del mundo han tomado el tema con gran preocupación, realizando diferentes iniciativas que buscan reducir el consumo de sal en la población

Se debe tener en cuenta que la Organización Mundial de la Salud recomienda que el consumo medio de sal por día se sitúe en torno a los 5 gramos; algo muy alejado de lo que ocurre. En el mundo el promedio duplica esta cantidad.

El consumo excesivo de sal en la población es una de las razones de la hipertensión. Según estudios, una de cada cuatro personas le pone sal a la comida sin probarla y eso tiene sus consecuencias, por ello queremos con este proyecto que la regulación de los saleros en las mesas tenga una continuidad en el tiempo.

La hipertensión fue definida por la Organización Mundial de la Salud como una afección silenciosa, sin síntomas y que los médicos la consideran traicionera hasta que aparecen sus consecuencias.

Es importante destacar que el día 14 de mayo se celebra el *Día Mundial de la Hipertensión Arterial*, enfermedad conocida como el "asesino silencioso" y que afecta alrededor del 25 por ciento de los adultos.

Si bien desde la Municipalidad de la Ciudad de Las Varillas, se vienen realizando distintas actividades vinculadas a esta temática, es necesario que se sigan sumando esfuerzos para trabajar en la Detección Precoz de la Hipertensión Arterial. La presión arterial elevada junto con el colesterol, el tabaquismo y la diabetes, es el principal factor de riesgo para el desarrollo de enfermedades cardíacas y causa principal de muertes en el mundo occidental. No se cura, se controla y conviene que sea desde los 12 años.

La causa principal de la hipertensión se desconoce, pero se cree que existe un componente genético que "dispara" su desarrollo en algún momento de la vida.

Por todo ello esta propuesta tiene como objetivo eliminar los saleros de las mesas con el fin de que sólo se adicione sal a las comidas cuando el cliente lo solicite, siempre después de haber probado el plato, y de este modo buscar reducir el riesgo de hipertensión y la regulación del funcionamiento de riñones.

Cabe hacer notar que ordenanzas similares ya fueron presentadas en la ciudad de Mar del Plata, en la Provincia de Buenos Aires y San Luis.

Por todo lo expuesto el H.C.D. aprobó la presente ordenanza.