



“Donar sangre, es Donar Vida”
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE FEDERACIÓN
San Martín y Las Hortensias
FEDERACIÓN (E.R.)



- 1 -

ORDENANZA N° 2.512 - H.C.D.

FEDERACIÓN, 27 de Septiembre de 2.024.-

VISTO:

La Ley Nacional N° 26.926, cuyo principal objetivo es generar conciencia sobre el *Síndrome Urémico Hemolítico* y que estableció el 19 de agosto como el Día Nacional de la Lucha contra esta enfermedad. - **Y:**

CONSIDERANDO:

Que el Dr. Carlos Arturo Gianantonio fue un médico pediatra e investigador científico argentino, más precisamente reconocido por su aporte en la investigación del Síndrome Urémico Hemolítico.

Que el Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) es una enfermedad grave caracterizada por un daño agudo de los riñones y asociado a las alteraciones en las células de la sangre trombocitopenia (reducción de plaquetas, necesarias para formar los coágulos) y anemia (causada por ruptura anormal de glóbulos rojos).

Que el SUH afecta generalmente a niños y niñas menores de 5 años, siendo la misma, la principal causa pediátrica de insuficiencia renal aguda y la segunda de insuficiencia renal crónica.

Que las personas que padecen esta enfermedad pueden presentar fiebre, vómitos y diarrea, sangre en las heces, irritabilidad, debilidad y letargo, falta de producción de orina, palidez, hematomas, hemorragias subcutáneas en forma de pequeños puntos rojos (petequias) y coloración amarillenta de la piel (ictericia).

Que la bacteria causante de esta enfermedad se llama *Escherichia coli*, productora de toxina Shiga, que puede causar una diarreas sanguinolenta que, si bien suele curarse sola, puede complicarse y desarrollar insuficiencia renal en niños y trastornos de coagulación en adultos (Púrpura Trombociopética/Trombótica - o PTT). Que esta bacteria se transmite a través de los alimentos, el agua, de persona a persona por el contacto con las manos, por el contacto directo con animales y su materia fecal y por aguas recreacionales (Termas y Playas).

Que en cuanto a los alimentos que pueden estar contaminados, podemos encontrar a la carne, en su superficie cruda y sus jugos, la carne picada y los alimentos preparados con ella, en las frutas y verduras sin lavar que suelen consumirse crudas, leche sin pasteurizar y productos derivados de ella, en los alimentos cocidos y listos para consumir debido a su contaminación a través de las manos de quien lo prepara o consume, de utensilios o de alimentos crudos contaminados y del agua utilizada para beber y cocinar





ORDENANZA N° 2.512 - H.C.D.

contaminada porque no proviene de una red ni recibe un tratamiento adecuado o las conexiones no son seguras.

Que el Síndrome Urémico Hemolítico representa una enfermedad grave pero prevenible. Es por ello que es sumamente importante que la comunidad tome conciencia de la gravedad de la misma y adopte todas las medidas necesarias para su prevención y cuidar, de esta manera, la salud de todos los consumidores.

Que es esencial la adopción de una serie de cuidados al comprar, trasladar, almacenar, cocinar y consumir alimento.

Que consideramos fundamental la creación de actividades intensivas de concientización sobre el Síndrome Urémico Hemolítico, a fin de informar a la sociedad los métodos para prevención y detectarlo.

Que en la XIX SESIÓN ORDINARIA del corriente año llevada a cabo el día 26 de Septiembre de 2024, fue aprobada por unanimidad, con modificaciones, mediante Dictamen de Comisión, la presente Ordenanza propuesta por el Bloque Juntos por Entre Ríos.-

POR ELLO:

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE
FEDERACIÓN SANCIONA CON FUERZA DE
ORDENANZA:**

ARTÍCULO 1º) Adhiérase la Municipalidad de Federación a la ley nacional N° 26.926 mediante la cual se instituye el día 19 de Agosto de cada año como el "Día Nacional de Prevención de la lucha contra el Síndrome Urémico Hemolítico (SHU)", en homenaje al doctor Carlos Arturo Gianantomo, precursor en la lucha contra esta enfermedad en Argentina.-

ARTÍCULO 2º) El Poder Ejecutivo, a través de las áreas pertinentes, dispondrá la realización, en el mes de Agosto de cada año, de una campaña de sensibilización sobre las formas de prevención y las formas de contagio del Síndrome Urémico Hemolítico (SHU), utilizando para tal fin los medios masivos de comunicación públicos y privados, redes sociales oficiales, publicaciones gráficas y toda otra herramienta audiovisual de difusión que considere adecuada.-

ARTÍCULO 3º) A través del área de Inspección General y Bromatología, se realicen frecuentemente medidas preventivas para minimizar los riesgos asociados a las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA), inspeccionando establecimientos alimenticios, verificando las buenas prácticas por parte de todo el personal que manipula los mismos, evitando la contaminación cruzada, como así también la observación de la





“Donar sangre, es Donar Vida”
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE FEDERACIÓN
San Martín y Las Hortensias
FEDERACIÓN (E.R.)



- 3 -

ORDENANZA N° 2.512 - H.C.D.

conservación de los productos, el control de las condiciones en que se transportan los alimentos y todas aquellas acciones que garanticen los estándares de inocuidad necesarios.-

ARTÍCULO 4º Establécese la obligatoriedad en todos los comercios expendedores de carne y sus productos elaborados, de colocar un cartel con letras y ubicación suficientemente visible, cuya medidas mínimas serán de 20 (Veinte) x 30 (Treinta) cm (centímetros), con la siguiente leyenda:

“Pautas para la prevención del Síndrome Urémico Hemolítico (SHU)”

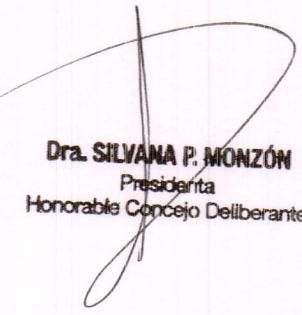
1. Antes de manipular cualquier tipo de alimento, lavarse bien las manos.
2. Asegurar la correcta cocción de la carne, teniendo especial cuidado con la cocción de productos elaborados con carne picada (hamburguesas, empanadas, etc.), ya que generalmente se cocina bien la parte superficial, permaneciendo la bacteria en el interior. El jugo de la carne picada bien cocida, debe ser completamente translucido.
3. No consumir carnes picadas, molidas o feteadas de origen vacuno, ovino y/o aviar, que al corte presenten jugo rosado o tengan vestigios de tal color en la superficie del corte.
4. Evitar el contacto de carne cruda y sus jugos, con alimentos cocidos a listos para consumir con el fin de prevenir su contaminación.

ARTÍCULO 5º Se deberán brindar capacitaciones a los manipuladores de alimentos y exigir el “Carnet de Manipulador de Alimentos” vigente.-

ARTÍCULO 6º Regístrese, comuníquese y archívese.-


CARLOS ENRIQUE BERESTAIN
Secretario
Honorable Concejo Deliberante




Dra. SILVANA P. MONZÓN
Presidenta
Honorable Concejo Deliberante