



Municipalidad del Partido de General Pueyrredon
Departamento Deliberativo

Decreto n° 216

Mar del Plata, 22 de abril de 2020.

VISTO:

El Expte 1335-AM-2020 por el que se propicia adecuar la normativa vigente respecto de las disposiciones reglamentarias para la manipulación de alimentos en virtud de la emergencia sanitaria producto de la expansión del coronavirus COVID-19; y

CONSIDERANDO:

Que en el marco de la pandemia mundial la Organización Mundial de la Salud ha emitido una serie de recomendaciones que incluyen consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos.

Que una de las principales vías de transmisión del virus Sars-Cov2, que produce la enfermedad que se ha denominado COVID-19, es la diseminación por gotas de saliva de tamaño medio (5 a 10 µm de diámetro), con una dispersión media de 1 m (OMS), la que puede llegar a cerca de 1,5m. A la fecha está en discusión la transmisión por aire de exhalación. Estas características han llevado a la consideración de medidas como el “distanciamiento social”, la desinfección de superficies dada la probabilidad de diseminación por saliva desde personas infectadas y la persistencia en el orden de días sobre dichas superficies.

Que científicos de la Universidad Nacional de San Martín han planteado que “para evitar la circulación del virus, es necesario considerar el papel de los alimentos que manipulamos, compramos y consumimos cada día” y remarcaron que si bien no se ha comprobado la transmisión del coronavirus a través de alimentos, “podría existir un potencial riesgo de transmisión en casos de personas infectadas que manipulen alimentos. Las superficies de los envases y alimentos podrían contaminarse”.

Que entre las recomendaciones que brindan estos científicos se encuentra la limpieza de los ambientes, el lavado de manos antes de tocar alimentos y la manipulación adecuada de los mismos de acuerdo a las reglas bromatológicas.

Que también remarcan que los consumidores de alimentos deben ser extremadamente cuidadosos e incorporar todas las buenas prácticas de higiene y saneamiento.

Que para la correcta manipulación de los alimentos los trabajadores deben contar con los elementos necesarios, entre ellos barbijo o cubreboca, guantes y cofia, como así también la posibilidad en todo momento de realizar un correcto lavado de manos.

Que debe reforzarse la capacitación del personal en lo que hace a la correcta manipulación de alimentos y supervisar al personal para reforzar las prácticas de higiene.

Que el uso de guantes está aconsejado, siempre y cuando los mismos se encuentren en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, no eximiendo al manipulador de lavarse los guantes de las manos tantas veces como sea necesario o de sustituirlos.

Que por las características de la transmisión del Covid-19, es de fundamental importancia la utilización de barbijos, además de los requerimientos habituales que exige bromatología en la ciudad de Mar del Plata. Es necesario considerar la potencialidad de foco infeccioso que presenta la manufactura, estipendio y distribución de alimentos si no se toman las precauciones adecuadas, sobre todo en aquellas manufacturas que posteriormente no serán expuestas a altas temperaturas por los destinatarios.



Municipalidad del Partido de General Pueyrredon
Departamento Deliberativo

Que en la ciudad de Mar del Plata rigen reglamentaciones estrictas en la elaboración de alimentos, pero no tanto así en la venta y distribución de los mismos, que deben ser tenidas en cuenta en este contexto particular.

Que la Comisión de Labor Deliberativa, constituida como Comisión de Asesoramiento y Apoyo Legislativo en el marco de la Emergencia Administrativa Sanitaria, ha prestado acuerdo para el dictado del presente acto administrativo.

Por ello y ad referendum del H. Cuerpo, **EL PRESIDENTE DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE**

DECRETA

Artículo 1°.- Dispónese que en todos los establecimientos dedicados a la elaboración y/o comercialización de alimentos del Partido de General Pueyrredon el personal deberá utilizar los siguientes elementos protectores:

- Barbijo o cubreboca colocado de forma que se cubra adecuadamente la boca y la nariz.
- Guantes (especialmente en el momento de manipular alimentos).
- Cofia que cubra adecuadamente el cabello.

Artículo 2°.- El personal mantendrá distancia adecuada de los alimentos en el momento de su comercialización y los manipulará con los elementos protectores mencionados en el artículo anterior.

Artículo 3°.- Los comercios y establecimientos productores de alimentos dispondrán en todo momento de productos para desinfectar permanentemente las superficies (alcohol diluido o en gel, lavandina diluida) y para desinfección del personal. Se dispondrá de un espacio adecuado para el lavado de manos, y de no haber uno cercano al espacio de trabajo del personal, se dispondrán elementos suficientes para una correcta desinfección.

Artículo 4°.- El Departamento de Bromatología será la autoridad de aplicación del presente.

Artículo 5°.- Ante el incumplimiento de la presente disposición el Departamento de Bromatología podrá proceder a la clausura preventiva del establecimiento hasta tanto el personal cuente con los elementos necesarios para desarrollar sus tareas.

Artículo 6°.- El presente estará vigente hasta tanto se determine el fin de la emergencia sanitaria causada por el covid-19 o hasta tanto el Departamento Ejecutivo lo considere conveniente.

Artículo 7°.- El presente se dicta ad referendum del H. Cuerpo.

Artículo 8°.- Comuníquese, etc.-




NATALIA C. POLEGGIO
Secretaria
Honorable Concejo Deliberante




ARIEL G. MARTINEZ BORDAISCO
Presidente
Honorable Concejo Deliberante