



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

La Organización Mundial de la Salud (OMS) señala que el aumento de la presión arterial en el mundo es el principal factor de riesgo de muerte y el segundo de discapacidad por enfermedad cardíaca, accidente cerebrovascular e insuficiencia renal.

La dieta alta en sal, sostiene la OMS, aumenta el riesgo de hipertrofia ventricular izquierda y daño renal, siendo también una causa posible de cáncer gástrico, tiene posibles asociaciones con la osteoporosis, y un aumento en la severidad del asma. Debido que los alimentos con sal producen sed, es posible que también contribuyan a la obesidad entre los niños y los adolescentes a través de la asociación con un mayor consumo de bebidas de altas calorías.

Datos recientes dados a conocer de lo que ocurre en Argentina, señalan que en promedio cada argentino consume 13 gramos de sal por día.

Otro dato importante que surge de la Encuesta Nacional Alimentaria, impulsada por el Ministerio de Salud de la Nación, refleja los factores de riesgo a través de la prevalencia de indicadores de estilos de vida, que demuestran lo siguiente:

% OBESIDAD	2005	2009
RIO NEGRO	17,3	18,3
ARGENTINA	14,5	18,0

% AGREGADO DE SAL SIEMPRE O CASI SIEMPRE	2005	2009
RIO NEGRO	17,5	22,4
ARGENTINA	23,1	25,3

% TENSION ARTERIAL ELEVADA	2005	2009
RIO NEGRO	37,4	32,8
ARGENTINA	34,5	34,8

Estos datos nos demuestran que si bien en Río Negro el porcentaje de Tensión Arterial elevada ha disminuido ligeramente, el agregado de sal en las comidas se ha incrementado, con lo cual las acciones preventivas se deben potenciar aún más.

Por otra parte, las estadísticas de causa de mortalidad en nuestra provincia señalan a las



Legislatura de la Provincia de Río Negro

Enfermedades del Aparato circulatorio como la primera causa de muerte por encima del año de vida, y entre las diez principales causas de egresos hospitalarios.

La Organización Panamericana de la Salud (OPS) convocó a un grupo de expertos independientes sobre sal y salud, que elaboraron una declaración política sobre la "Prevención de las enfermedades cardiovasculares en las Américas mediante la reducción de la ingesta de sal alimentaria en toda la población".

La mencionada declaración, establece como meta, un descenso gradual y sostenido en el consumo de sal con el fin de alcanzar por lo menos un valor inferior a cinco gramos (5g) por día, por persona, para el año 2020.

Con el objetivo de alcanzar una dieta saludable, y con el mismo énfasis, la OMS mediante un informe técnico, recomienda el consumo de una cantidad inferior a 5 gramos por día, por persona.

Por ello la importancia de desarrollar programas de reducción de sal sostenibles, con base científico que se integre a programas existentes de alimentos, nutrición, salud y educación. Los programas deben ser socialmente inclusivos.

El Ministerio de Salud de la Nación, ha conformado la Comisión Nacional de Prevención y control de Enfermedades Crónicas no transmisibles, con el propósito de avanzar en la prevención y control de este tipo de afecciones, que son responsables del sesenta por ciento (60%) de las muertes en todo el mundo.

Para abordar esta problemática no solo se debe tomar en cuenta la actuación del Ministerio de Salud Nacional y las respectivas carteras provinciales, sino que se debe trabajar en forma integrada con otros ministerios, municipios, representantes de la sociedad civil, la industria alimenticia, sociedades científicas, universidades, entre otros.

El Ministerio de Salud de la Nación ha puesto en marcha el Programa Menos Sal Mas Vida, siendo esta una iniciativa que persigue disminuir el consumo de sal de la población en su conjunto para reducir la importante carga sanitaria que representan las enfermedades cardiovasculares y renales. Dentro de los componentes del programa, se encuentran el de concientizar a la población sobre la necesidad de disminuir la incorporación de sal en las comidas; reducción progresiva de sal en los alimentos procesados mediante acuerdos con la industria de alimentos y reducción del contenido de sal en la elaboración del pan artesanal.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

Especialistas en hipertensión arterial, consideran que toda medida que se adopte respecto a la reducción de sal en las comidas, ayudara a disminuir significativamente en las próximas dos décadas, la incidencia de episodios cardiovasculares como la muerte por infartos de miocardio o ataques cerebro-vasculares.

Se debe tener en cuenta que las dos principales fuentes de exceso de sal en la alimentación son los alimentos con conservantes, o agregado de sal en la cocción y en el plato servido en la mesa, por lo que una medida que aparenta ser poco significativa como quitar el salero de la mesa de locales de venta de comidas, puede ser de gran utilidad.

En este sentido la adhesión favorable a la iniciativa, realizada en otras provincias, por la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la Republica Argentina (FEHGRA), le agrega valor a nuestra propuesta.

Si bien tenemos que reconocer que debemos concientizar a la población sobre las normas de auto cuidado y difundir a través de distintos ámbitos los hábitos saludables, cierto es que aquellos lugares que prestan servicios como restaurantes, rotiserías, etc. son canales de información posibles que no podemos desperdiciar, por lo que con esta iniciativa se pretende que los menús de restaurantes, confiterías, rosticerías, etc, lleven impresa la leyenda "El consumo excesivo de sal es perjudicial para la salud".

Asimismo será obligación de estos prestadores de servicios quitar los saleros de la mesa de los comensales, entregándola sólo en caso de solicitud por parte del cliente. Así mismo deberán disponer de sal cuyo contenido de sodio se ajuste lo permitido por el C.A.A.

Por todo lo expuesto, y siendo el estado el garante de la conservación de la salud de la población, mediante acciones de promoción y prevención, según lo consagrado en el artículo 59 de nuestra Constitución, el presente proyecto apunta a restringir el uso abusivo o indiscriminado de sal por parte de la población, con el sostenido afán de mejorar la calidad de vida y eliminar el riesgo de enfermedad.

Por ello:

Coautores: Cristina Uría, Francisco Javier González.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

**LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO
SANCIONA CON FUERZA DE
L E Y**

Artículo 1°.- Todos aquellos establecimientos gastronómicos tanto públicos como privados, no pueden ofrecer sal, en cualquier tipo de presentación, que permita el uso indiscriminado o discrecional por parte del consumidor, excepto que éste lo requiera expresamente.

Artículo 2°.- Los establecimientos determinados en el artículo 1° deben poner a disposición de los consumidores que así lo requieran, sal dietética con bajo contenido de sodio.

Se entiende por sal dietética con bajo contenido de sodio, las mezclas salinas que por su sabor sin aditivos aromatizantes son semejantes a la sal de mesa (cloruro de sodio), y que no contienen una cantidad superior a ciento veinte miligramos de sodio por cien gramos de producto.

Artículo 3°.- Todos aquellos establecimientos gastronómicos tanto públicos como privados, que expendan comidas para ser consumidas en el lugar, o para llevar, deben incorporar en las cartas de menú, en lugar visible y con letra legible, la leyenda: "el consumo excesivo de sal es perjudicial para la salud".

Artículo 4°.- Es autoridad de aplicación de la presente norma el Ministerio de Salud de la provincia de Río Negro.

Artículo 5°.- La autoridad de aplicación, en un plazo de ciento ochenta (180) días desde la publicación de la presente, deberá proceder a su reglamentación, en la cual se establecerá el régimen de sanciones correspondientes en caso de incumplimientos.

Artículo 6°.- Se invita a los diferentes municipios de la provincia de Río Negro a adherir a la presente norma.

Artículo 7°.- De forma.