

El Gobierno reglamentó la Ley de Enfermedad Celíaca que establece obligatoriedad de elaborar menús seguros

27/04/2023



Las pautas para la elaboración de un menú seguro que será obligatorio en restaurantes y diversas instituciones que brinden comidas, el rotulado sin TACC de medicamentos y la periodicidad con la que se debe actualizar el monto que las obras sociales y prepagas deben cubrir a personas con celiaquía son algunos de los aspectos de la reglamentación de la Ley de Enfermedad Celíaca publicada hoy en el Boletín Oficial.

Así se estableció en el Decreto 218/2023 que aprobó la reglamentación de la Ley de Celiaquía 26.588, modificada por Ley 27.196.

Según informó el Ministerio de Salud, la normativa declara de

interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca, su difusión, acceso a alimentos y medicamentos libres de gluten.

«La implementación de la Ley 26.588 (modificada por Ley 27.196) permitirá, por un lado, ampliar esta mayor oferta de alimentos convirtiéndola en un derecho para todas las personas celíacas, pero también establecer los estándares a cumplir para garantizar que al momento de ofrecerlos sean seguros», sostuvo un comunicado de esa cartera.

La reglamentación establece, por un lado, la metodología para fijar el monto actual de cobertura de obras sociales y prepagas, y por otra parte se deja establecida la periodicidad con la que se realizarán las actualizaciones subsiguientes cada 6 meses.

El monto de cobertura pasará de \$2.672 a \$7.806,73 contemplando la canasta básica alimentaria (CBA) publicada por el Indec el 20 de abril de 2023.

Asimismo, todos los medicamentos deberán identificarse en función de su contenido o ausencia de gluten como «Libre de gluten» o «Este medicamento contiene gluten».

Para Mariana Holgado, miembro de la Asociación Celíaca Argentina, «este decreto corresponde más bien a muchas de las modificaciones que se hicieron en 2015 de la Ley de Enfermedad Celíaca de 2009 y que al no estar reglamentadas no se cumplían porque faltaba la letra chica»,

«La reglamentación también establece como restaurantes y bares deben ofrecer un menú libre de gluten, qué cuidados tiene que haber para que sea seguro y qué criterios se deben utilizar», añadió.

Holgado destacó que la reglamentación otorga un plazo de seis

meses para que el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) revise una guía que se había elaborado en 2015 y otros seis meses más para que los establecimientos se adecúen, «por lo cual en un año todos los restaurantes y bares deberían contar con un ‘menú seguro’ para personas con celiaquía».

En relación con esto, la reglamentación no sólo contempla restaurantes y bares, sino también otros establecimientos como comedores escolares o instituciones penitenciarias.

Respecto de la cobertura de obras sociales y prepagas, Holgado destacó que «más allá de la actualización del monto, lo importante es que antes de esta reglamentación se dependía de la buena voluntad de la funcionaria o el funcionario de turno; en cambio ahora se establece un plazo de revisión de seis meses y asociado a la canasta básica».

El tercer punto que valoró fue la rotulación de medicamentos «que había quedado fuera de la ley inicial de 2009 y si bien se había incorporado en 2015 faltaba su reglamentación».

Esta reglamentación se incorpora a una lista de acciones que se vienen llevando adelante desde 2009 en función de mejorar la calidad de vida de las personas con celiaquía.

Luego de la sanción de la Ley 26.588 se estableció un logo oficial para identificar los envases o envoltorios de Alimentos Libres de Gluten.

Un tiempo después, a través del Programa Nacional de Detección y Control de Enfermedad Celíaca, dependiente de la Dirección Nacional de Abordaje Integral de Enfermedades No Transmisibles del Ministerio de Salud, se logró la incorporación al Programa Médico Obligatorio (PMO) de las herramientas para la pesquisa y diagnóstico de la enfermedad; la elaboración y publicación de una Guía de Práctica Clínica sobre Diagnóstico y Tratamiento de la Enfermedad Celíaca en el Primer Nivel de Atención y su posterior actualización a través del Documento de Consenso de Enfermedad Celíaca.

También se logró la implementación de una constancia médica de EC como herramienta para acreditar la condición de paciente celíaco (instrumento necesario para la gestión de los derechos); el financiamiento de proyectos de investigación, y el incremento de la capacidad para el diagnóstico a través de la provisión de kits de diagnóstico serológico.

Se implementó, además, la cobertura en concepto de alimentos libres de gluten por parte de obras sociales y prepagas, y desde el Ministerio de Desarrollo Social se brindó cobertura en concepto de alimentos libres de gluten para aquellas personas que no cuentan con obras sociales o prepagas.

Desde la Anmat, se amplió y actualizó el listado oficial de alimentos libres de gluten que al momento de la sanción de la Ley 26.588 contaba con 1.400 productos inscriptos, pero hoy son más de 23.000.

Finalmente, se elaboró y publicó una Guía de buenas prácticas de manufactura para establecimientos elaboradores de Alimentos Libres de Gluten (ALG).

Si bien desde la Asociación celebraron esta reglamentación, Holgado concluyó que «el precio de los alimentos libren de gluten sigue siendo elevado y son de difícil acceso para gran parte de la población», lo que consideró «un tema que sigue pendiente».

La enfermedad celíaca es una afección autoinmune que daña al revestimiento del intestino delgado; este daño proviene de una reacción a la ingestión de gluten, que se encuentra en el trigo, la cebada, el centeno y posiblemente la avena, de ahí la sigla TACC.