

PROYECTO DE LEY

El Senado y la Cámara de Diputados de la Nación, reunidos en Congreso, sancionan con fuerza de ley...

REGIMEN NACIONAL DE ALERGIAS ALIMENTARIAS Y ENTORNOS SEGUROS

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1° — Objeto. La presente ley tiene por objeto establecer un régimen integral destinado a promover la prevención, detección temprana, diagnóstico, tratamiento, investigación, información pública, educación sanitaria y concientización social sobre las alergias alimentarias y las reacciones anafilácticas, así como garantizar condiciones adecuadas de seguridad alimentaria, acceso a información clara y entornos protegidos para las personas que padecen estas condiciones en todo el territorio de la República Argentina.

A tal efecto, la presente ley establece principios rectores, obligaciones para los distintos actores del sistema alimentario y sanitario, y políticas públicas orientadas a reducir los riesgos asociados a la exposición a alérgenos alimentarios y a mejorar la respuesta institucional ante emergencias alérgicas graves.

Artículo 2° — Interés nacional. Declárase de interés nacional la prevención, investigación científica, detección temprana, diagnóstico, tratamiento, registro epidemiológico, difusión de información y capacitación profesional en materia de alergias alimentarias y anafilaxia.

Las políticas públicas que se desarrollen en el marco de la presente ley deberán orientarse a:

- a. Reducir la incidencia y gravedad de las reacciones alérgicas asociadas al consumo de alimentos.
- b. Promover entornos seguros para las personas con alergias alimentarias, especialmente en ámbitos educativos, sanitarios, gastronómicos y de consumo público.
- c. Fortalecer la capacidad del sistema sanitario para la prevención, detección y tratamiento oportuno de reacciones alérgicas graves.
- d. Garantizar el acceso a información alimentaria clara y accesible para las personas consumidoras.

Artículo 3° — Alcance. Las disposiciones de la presente ley son de orden público y resultan aplicables a:

- a. la producción, elaboración, fraccionamiento, transporte, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas destinados al consumo humano;
- b. los establecimientos gastronómicos y servicios de alimentación colectiva;
- c. los establecimientos educativos de gestión pública y privada;
- d. los establecimientos sanitarios;
- e. los organismos públicos y privados que desarrollen actividades vinculadas con la manipulación, provisión o distribución de alimentos.
- f. los servicios de transporte público de pasajeros, incluyendo transporte aéreo, ferroviario, subterráneo y automotor, en especial aquellos de media y larga distancia.

Las disposiciones de la presente ley se aplicarán sin perjuicio de las competencias propias de las jurisdicciones provinciales y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Artículo 4° — Principios rectores. Las políticas públicas que se desarrollen en el marco de la presente ley deberán regirse por los siguientes principios:

- a. Protección del derecho a la salud, garantizando la adopción de medidas preventivas y de atención sanitaria adecuadas frente a las alergias alimentarias y la anafilaxia.
- b. Derecho a la información alimentaria, asegurando que las personas consumidoras puedan identificar de manera clara la presencia de alérgenos en los alimentos.
- c. Prevención del riesgo sanitario, mediante la adopción de políticas activas de control, regulación y educación alimentaria.
- d. Seguridad alimentaria, entendida como la garantía de condiciones adecuadas de producción, manipulación y consumo de alimentos que no representen riesgos para la salud.
- e. Inclusión social y educativa, garantizando que las personas con alergias alimentarias puedan participar plenamente en los distintos ámbitos de la vida social sin sufrir discriminación ni exclusión.
- f. Interés superior del niño, conforme a los principios establecidos en la Convención sobre los Derechos del Niño.
- g. Precaución sanitaria, orientado a prevenir la exposición a alérgenos cuando exista evidencia científica razonable sobre su potencial riesgo.

Artículo 5° — Definiciones. A los efectos de la presente ley se entiende por:

- a) Alergia alimentaria: reacción adversa del sistema inmunológico desencadenada por la ingestión, contacto o inhalación de proteínas presentes en determinados alimentos o sus derivados, capaz de generar síntomas que pueden variar desde manifestaciones leves hasta reacciones graves.
- b) Anafilaxia: reacción alérgica grave, de inicio rápido y potencialmente mortal, que puede comprometer simultáneamente múltiples sistemas orgánicos y que requiere tratamiento médico inmediato.

c) Alérgeno alimentario: sustancia presente en un alimento capaz de provocar reacciones alérgicas en personas susceptibles.

d) Contaminación cruzada: presencia no intencional de alérgenos en un alimento como consecuencia del contacto con otros alimentos o superficies durante su producción, manipulación, transporte o almacenamiento.

e) Alimentos seguros para personas con alergias: aquellos alimentos que, conforme a su composición, rotulado y condiciones de elaboración, no contienen alérgenos o garantizan condiciones adecuadas para evitar la exposición accidental.

Artículo 6° — Coordinación normativa. Las disposiciones de la presente ley deberán interpretarse y aplicarse en armonía con:

- a. el Código Alimentario Argentino,
- b. la normativa vigente en materia de rotulado de alimentos y declaración de alérgenos,
- c. la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable,
- d. y las demás normas nacionales e internacionales aplicables en materia de seguridad alimentaria.

Artículo 7° — Autoridad de aplicación. El Poder Ejecutivo Nacional designará como autoridad de aplicación de la presente ley al organismo con competencia en materia de salud pública, el cual ejercerá el rol rector en la implementación, coordinación y supervisión de las políticas previstas en la presente norma.

La autoridad de aplicación deberá articular sus acciones, en el marco de sus respectivas competencias, con:

- a. el organismo nacional competente en materia de control alimentario;
- b. el Ministerio de Educación de la Nación;
- c. los organismos con competencia en defensa del consumidor;
- d. las autoridades sanitarias y educativas de las provincias y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Asimismo, podrá establecer mecanismos de coordinación interinstitucional que garanticen la implementación integral y federal del régimen establecido en la presente ley.

Artículo 8° — Participación interjurisdiccional. La autoridad de aplicación promoverá mecanismos de coordinación federal con las provincias y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires con el objeto de garantizar la implementación efectiva de las políticas previstas en la presente ley en todo el territorio nacional.

CAPÍTULO II

DERECHO A LA INFORMACIÓN Y ROTULADO DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Artículo 9° — Derecho a la información alimentaria segura. Las personas consumidoras tienen derecho a recibir información clara, veraz, suficiente y accesible sobre la presencia de alérgenos en los alimentos y bebidas destinados al consumo humano.

Este derecho constituye un elemento esencial de la protección de la salud de las personas con alergias alimentarias y forma parte del derecho a la información consagrado por la normativa de defensa del consumidor y de seguridad alimentaria vigente en la República Argentina.

Artículo 10° — Identificación obligatoria de alérgenos. Los alimentos y bebidas envasados destinados al consumo humano deberán declarar de manera clara, visible y destacada la presencia de ingredientes o derivados que constituyan alérgenos alimentarios en su composición.

La declaración de alérgenos deberá efectuarse en el listado de ingredientes y en las advertencias que determine la reglamentación, utilizando denominaciones comprensibles para las personas consumidoras.

Artículo 11° — Alérgenos alimentarios prioritarios. A los efectos de la presente ley, se consideran alérgenos alimentarios prioritarios aquellos ingredientes o derivados que, por su prevalencia y su capacidad de provocar reacciones alérgicas graves o episodios de anafilaxia, deben ser obligatoriamente declarados en el rotulado de alimentos.

Se consideran alérgenos alimentarios prioritarios, como mínimo, los siguientes:

1. Maní.
2. Frutos secos de árbol (almendras, avellanas, nueces, nuez pecán, pistachos, castañas de cajú y nueces de Brasil).
3. Leche y productos lácteos.
4. Huevo.
5. Trigo y otros cereales que contengan gluten.
6. Soja.
7. Pescados.
8. Crustáceos y moluscos.
9. Sésamo.

La autoridad de aplicación podrá ampliar este listado en función de la evidencia científica disponible, la evolución de los patrones epidemiológicos y los estándares internacionales en materia de seguridad alimentaria.

Artículo 12° — Advertencias de alérgenos en el rotulado. Cuando un producto alimenticio contenga alguno de los alérgenos prioritarios establecidos en la presente ley, dicha

circunstancia deberá informarse mediante advertencias claras, visibles y fácilmente identificables en el frente del envase, a través de sistemas gráficos específicos.

Estas advertencias deberán ser consistentes con la información declarada en el listado de ingredientes y cumplir con los criterios que establezca la reglamentación.

La autoridad de aplicación determinará las características técnicas, gráficas, asegurando su adecuada integración con el sistema de rotulado vigente y evitando superposiciones o confusión para las personas consumidoras, en el marco de la Ley 27.642.

Artículo 13° — Advertencias precautorias por contaminación cruzada. Cuando exista riesgo de presencia no intencional de alérgenos como consecuencia de procesos de producción, elaboración, transporte, almacenamiento o manipulación de alimentos, deberá consignarse una advertencia precautoria en el envase del producto.

La industria alimentaria deberá adoptar todas las medidas necesarias para prevenir y minimizar la contaminación cruzada, mediante la implementación de buenas prácticas de manufactura, controles de procesos y sistemas de gestión de riesgos.

Solo en aquellos casos en que, pese a la aplicación de dichas medidas, no sea posible eliminar razonablemente el riesgo de contaminación cruzada, podrá incorporarse la advertencia correspondiente.

La autoridad de aplicación establecerá criterios técnicos y objetivos para la utilización de estas advertencias, a fin de evitar su uso abusivo, preventivo o injustificado, garantizando que la información brindada sea veraz, clara y no induzca a error a las personas consumidoras ni restrinja indebidamente la disponibilidad de alimentos seguros.

Artículo 14° — Compatibilidad con el sistema de etiquetado frontal. Las disposiciones de la presente ley deberán implementarse de manera compatible con el sistema de advertencias nutricionales establecido por la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable, a fin de garantizar la coherencia del sistema de información alimentaria destinado a las personas consumidoras.

La autoridad de aplicación podrá establecer criterios complementarios que permitan la adecuada integración entre las advertencias nutricionales y la identificación de alérgenos.

Artículo 15° — Actualización normativa. La autoridad de aplicación deberá revisar periódicamente los criterios de identificación, advertencia y rotulado de alérgenos alimentarios con el objeto de mantener la normativa actualizada conforme:

- a. a los avances científicos en materia de alergias alimentarias;
- b. a las recomendaciones de organismos internacionales especializados en seguridad alimentaria;
- c. a las normas y estándares adoptados en el ámbito del MERCOSUR.

Artículo 16° — Coordinación con el régimen alimentario nacional. La autoridad de aplicación deberá coordinar las disposiciones de la presente ley con las normas del Código Alimentario Argentino y con las políticas públicas vinculadas a la seguridad alimentaria, el rotulado de alimentos y la protección de la salud de las personas consumidoras.

CAPÍTULO III INFORMACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Artículo 17° — Información sobre alérgenos en alimentos ofrecidos al público. Los establecimientos gastronómicos y los servicios de alimentación colectiva deberán poner a disposición de las personas consumidoras información clara, accesible y actualizada sobre la presencia de alérgenos en los alimentos y bebidas que integren su oferta.

Dicha información deberá incluir el detalle de los ingredientes utilizados en cada preparación, identificando aquellos que constituyan alérgenos, así como la eventual presencia de contaminación cruzada derivada de los procesos de elaboración y manipulación.

La información deberá estar disponible mediante cartas, menús, cartelera visible, soportes digitales u otros medios adecuados que permitan su fácil acceso.

Artículo 18° — Deber de información al consumidor. El personal de los establecimientos comprendidos en el presente capítulo deberá brindar información adecuada y veraz a las personas consumidoras que consulten acerca de la presencia de alérgenos en los alimentos ofrecidos.

Los establecimientos deberán garantizar que el personal encargado de la atención al público cuente con información suficiente para orientar adecuadamente a las personas consumidoras en relación con la presencia de alérgenos en las preparaciones ofrecidas.

Artículo 19° — Identificación de alérgenos en menús. Los establecimientos gastronómicos deberán identificar en sus cartas o menús la presencia de alérgenos alimentarios prioritarios en cada preparación ofrecida.

La autoridad de aplicación podrá establecer sistemas de identificación estandarizados, incluyendo símbolos, leyendas o referencias que permitan a las personas consumidoras reconocer fácilmente la presencia de alérgenos en los alimentos.

Artículo 20° — Prevención de contaminación cruzada.

Los establecimientos comprendidos en el presente capítulo deberán adoptar medidas destinadas a prevenir la contaminación cruzada entre alimentos que contengan alérgenos y aquellos destinados a personas con alergias alimentarias.

A tal efecto deberán implementarse, entre otras, las siguientes prácticas:

- a. separación adecuada de ingredientes y materias primas;
- b. utilización de utensilios y superficies diferenciadas cuando corresponda;
- c. procedimientos específicos de limpieza y desinfección;
- d. protocolos de manipulación segura de alimentos destinados a personas con alergias alimentarias;
- e. mecanismos de identificación, evaluación y control de riesgos de contaminación cruzada en materias primas y procesos de elaboración, a fin de garantizar información adecuada en el producto final.

Artículo 21° — Protocolos de manipulación segura. La autoridad de aplicación, en coordinación con los organismos competentes en materia de control alimentario, establecerá protocolos y buenas prácticas para la manipulación segura de alimentos en establecimientos gastronómicos, con el objeto de reducir los riesgos asociados a la exposición accidental a alérgenos.

Dichos protocolos deberán integrarse a las normas de higiene y seguridad alimentaria vigentes.

Artículo 22° — Capacitación del personal. Los establecimientos gastronómicos y servicios de alimentación colectiva deberán promover la capacitación del personal que participe en la preparación, manipulación o servicio de alimentos en materia de:

- a. alergias alimentarias y sus riesgos;
- b. identificación de alérgenos en ingredientes y preparaciones;
- c. prevención de contaminación cruzada;
- d. actuación ante reacciones alérgicas o emergencias sanitarias vinculadas a alergias alimentarias.

La autoridad de aplicación podrá establecer contenidos mínimos y programas de capacitación para tal fin.

Artículo 23° — Servicios de alimentación colectiva. Las disposiciones del presente capítulo serán aplicables a todos los servicios de alimentación colectiva, incluyendo:

- a. comedores escolares;
- b. comedores laborales;
- c. servicios de alimentación hospitalaria;
- d. servicios de catering;
- e. hoteles y establecimientos turísticos;
- f. salones de eventos infantiles;
- g. espacios recreativos donde se elaboren, manipulen o expendan alimentos.
- h. servicios de provisión de alimentos para eventos.

Estos servicios deberán adoptar medidas adecuadas para garantizar la seguridad alimentaria de las personas con alergias alimentarias.

Artículo 24° — Información en servicios de entrega de alimentos. Las plataformas digitales y los servicios de entrega de alimentos deberán facilitar mecanismos que permitan a las personas usuarias acceder a información sobre la presencia de alérgenos en los productos ofrecidos, en la medida en que dicha información sea provista por los establecimientos elaboradores.

Asimismo, deberán permitir que las personas consumidoras transmitan advertencias o consultas relacionadas con alergias alimentarias al momento de realizar sus pedidos.

Artículo 25° — Fiscalización y control. La autoridad de aplicación, en coordinación con los organismos competentes en materia de control alimentario de las jurisdicciones provinciales y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, deberá fiscalizar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente capítulo.

Artículo 26° — Oferta de opciones seguras. Los establecimientos gastronómicos deberán ofrecer, al menos, una opción de menú libre de alérgenos prioritarios, elaborada bajo condiciones que minimicen el riesgo de contaminación cruzada.

Dicha opción deberá ser claramente identificada y cumplir con los estándares de seguridad alimentaria que establezca la reglamentación.

CAPÍTULO IV

ENTORNOS EDUCATIVOS SEGUROS PARA ESTUDIANTES CON ALERGIAS ALIMENTARIAS

Artículo 27° — Entornos educativos seguros. Los establecimientos educativos de nivel inicial, primario y secundario, de gestión pública y privada, deberán adoptar medidas destinadas a garantizar entornos educativos seguros para estudiantes con alergias alimentarias, con el objeto de prevenir la exposición a alérgenos y proteger la salud e integridad de los niños y niñas que padecen estas condiciones.

Las medidas adoptadas deberán asegurar condiciones adecuadas de inclusión educativa, evitando cualquier forma de discriminación o exclusión derivada de la condición de salud de los estudiantes.

Artículo 28° — Identificación de estudiantes con alergias alimentarias. Los establecimientos educativos deberán implementar mecanismos de identificación y registro de estudiantes diagnosticados con alergias alimentarias, en coordinación con las familias y con los profesionales de la salud tratantes.

La información vinculada a la condición de salud de los estudiantes deberá ser tratada conforme a la normativa vigente en materia de protección de datos personales y confidencialidad sanitaria.

Artículo 29° — Plan individual de manejo de alergias. Los establecimientos educativos deberán contar con un Plan Individual de Manejo de Alergias para cada estudiante diagnosticado con alergia alimentaria.

Dicho plan deberá incluir, como mínimo:

- a. identificación de los alérgenos que deben evitarse;
- b. indicaciones médicas relevantes;
- c. procedimientos para prevenir la exposición a alérgenos;
- d. protocolos de actuación ante reacciones alérgicas;
- e. indicaciones sobre medicación de emergencia cuando corresponda.

Artículo 30° — Protocolos institucionales de prevención. Las autoridades educativas deberán implementar protocolos institucionales destinados a prevenir la exposición a alérgenos en los establecimientos educativos.

Estos protocolos deberán contemplar, entre otros aspectos:

- a. manipulación segura de alimentos en comedores escolares;
- b. prevención de contaminación cruzada en espacios de preparación de alimentos;
- c. regulación de alimentos compartidos en actividades escolares;
- d. medidas preventivas en eventos, celebraciones y actividades recreativas.

Artículo 31° — Comedores escolares seguros. Los comedores escolares deberán adoptar medidas destinadas a garantizar la seguridad alimentaria de los estudiantes con alergias alimentarias.

A tal efecto deberán:

- a. identificar la presencia de alérgenos en los alimentos ofrecidos;
- b. implementar procedimientos para prevenir la contaminación cruzada;
- c. ofrecer alternativas alimentarias seguras cuando corresponda;
- d. respetar las indicaciones médicas establecidas para cada estudiante.

Artículo 32° — Capacitación del personal educativo. El personal docente, directivo y no docente de los establecimientos educativos deberá recibir capacitación periódica en materia de:

- a. alergias alimentarias y sus riesgos;
- b. identificación de síntomas de reacciones alérgicas;
- c. protocolos de prevención de exposición a alérgenos;
- d. actuación ante emergencias alérgicas o episodios de anafilaxia.

La autoridad de aplicación, en coordinación con el Ministerio de Educación de la Nación, establecerá los contenidos mínimos de dichas capacitaciones.

Artículo 33° — Protocolos de emergencia. Los establecimientos educativos deberán contar con protocolos claros de actuación ante reacciones alérgicas o episodios de anafilaxia que puedan presentarse durante la jornada escolar.

Dichos protocolos deberán contemplar:

- a. reconocimiento temprano de síntomas;
- b. administración inmediata de medicación de emergencia, incluyendo adrenalina autoinyectable cuando exista indicación médica, conforme a los protocolos sanitarios vigentes;
- c. activación de servicios de emergencia médica;
- d. administración de medicación de emergencia cuando corresponda y exista indicación médica;
- e. comunicación inmediata con las familias.

Artículo 34° — Información a la comunidad educativa. Las instituciones educativas deberán promover acciones de información y sensibilización dirigidas a estudiantes, familias y personal educativo con el objeto de fomentar entornos escolares seguros para las personas con alergias alimentarias.

Estas acciones deberán promover la prevención, el respeto y la inclusión de los estudiantes que padecen estas condiciones.

Artículo 35° — Actividades extracurriculares y recreativas. Las disposiciones del presente capítulo serán aplicables a las actividades extracurriculares organizadas por los establecimientos educativos, incluyendo excursiones, viajes educativos, colonias escolares, actividades deportivas y eventos institucionales.

En dichas actividades deberán adoptarse medidas preventivas para evitar la exposición a alérgenos y garantizar la adecuada respuesta ante emergencias alérgicas.

Artículo 36° — Coordinación interinstitucional. La autoridad de aplicación deberá coordinar con el Ministerio de Educación de la Nación y con las autoridades educativas jurisdiccionales la implementación de políticas destinadas a garantizar entornos educativos seguros para estudiantes con alergias alimentarias en todo el territorio nacional.

CAPÍTULO V

ARTICULACIÓN CON EL RÉGIMEN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE ANAFILAXIA

Artículo 37° — Integración normativa. Las disposiciones de la presente ley deberán interpretarse y aplicarse de manera complementaria con el régimen jurídico vigente en materia de prevención, diagnóstico, tratamiento y atención de emergencias asociadas a reacciones alérgicas graves y episodios de anafilaxia.

Las medidas preventivas, protocolos institucionales y acciones sanitarias previstas en esta ley deberán articularse con las políticas públicas y normas específicas destinadas a la prevención y atención de la anafilaxia en la República Argentina.

Artículo 38° — Protocolos de actuación ante emergencias alérgicas. Los protocolos de prevención y actuación ante reacciones alérgicas que se implementen en los establecimientos educativos, sanitarios, gastronómicos y en los servicios de alimentación colectiva comprendidos en la presente ley deberán adecuarse a los lineamientos establecidos por la normativa específica sobre anafilaxia.

Dichos protocolos deberán contemplar procedimientos claros para la identificación temprana de síntomas, la activación de los servicios de emergencia y la asistencia inmediata a las personas afectadas.

Artículo 39° — Coordinación de políticas sanitarias. La autoridad de aplicación deberá coordinar con las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires la implementación de estrategias destinadas a fortalecer la prevención, detección y respuesta frente a reacciones alérgicas graves y episodios de anafilaxia.

Estas estrategias deberán promover la integración de los distintos ámbitos institucionales comprendidos en la presente ley dentro de las políticas públicas de prevención y atención de emergencias alérgicas.

Artículo 40° — Disponibilidad de medicación de emergencia. Los establecimientos educativos, sanitarios y aquellos que determine la reglamentación deberán contar con disponibilidad de medicación de emergencia para la atención inmediata de episodios de anafilaxia, conforme a los lineamientos que establezca la autoridad de aplicación.

La reglamentación determinará las condiciones de almacenamiento, accesibilidad y utilización de dicha medicación, así como los supuestos en los cuales podrá ser administrada por personal capacitado ante situaciones de urgencia.

Artículo 41° — Capacitación en reconocimiento y respuesta ante anafilaxia. Las acciones de capacitación previstas en la presente ley deberán incluir contenidos específicos relacionados con:

- a. el reconocimiento temprano de síntomas de reacciones alérgicas y episodios de anafilaxia;
- b. la identificación de situaciones de riesgo vinculadas a la exposición a alérgenos;
- c. la actuación adecuada ante episodios de anafilaxia, incluyendo el uso correcto de medicación de emergencia cuando corresponda;
- d. la activación inmediata de los servicios de emergencia sanitaria;
- e. la implementación de prácticas de respuesta rápida ante situaciones críticas.

La autoridad de aplicación podrá establecer lineamientos técnicos para la capacitación del personal de los establecimientos comprendidos en la presente ley.

CAPÍTULO VI

INVESTIGACIÓN, REGISTRO Y POLÍTICAS PÚBLICAS

Artículo 42° — Registro Nacional de Alergias Alimentarias. Créase el Registro Nacional de Alergias Alimentarias, en el ámbito de la autoridad de aplicación, con el objeto de recopilar, sistematizar y analizar información epidemiológica relativa a la prevalencia, incidencia, características clínicas y distribución territorial de las alergias alimentarias en la República Argentina.

La información recopilada deberá ser utilizada para el diseño, implementación y evaluación de políticas públicas destinadas a la prevención, diagnóstico, tratamiento y seguimiento de estas condiciones.

La gestión del registro deberá respetar la normativa vigente en materia de protección de datos personales y confidencialidad sanitaria.

Artículo 43° — Vigilancia epidemiológica. La autoridad de aplicación, en coordinación con los organismos sanitarios competentes, deberá promover la integración del Registro Nacional de Alergias Alimentarias con los sistemas de vigilancia epidemiológica existentes en el país, con el objeto de fortalecer la capacidad del sistema de salud para identificar, monitorear y analizar la evolución de estas patologías.

Artículo 44° — Producción y sistematización de información sanitaria. La autoridad de aplicación promoverá la recopilación, sistematización y análisis de información sanitaria vinculada a las alergias alimentarias y a las reacciones alérgicas graves asociadas al consumo de alimentos.

Dicha información deberá permitir:

- a. identificar patrones de prevalencia de alergias alimentarias en la población;
- b. analizar factores de riesgo asociados a su desarrollo;
- c. evaluar la incidencia de reacciones alérgicas graves y episodios de anafilaxia;

- d. orientar el diseño de estrategias de prevención y respuesta sanitaria.

Artículo 45° — Investigación científica. El Estado nacional promoverá el desarrollo de investigaciones científicas vinculadas con:

- a. la epidemiología de las alergias alimentarias;
- b. los factores de riesgo asociados a su aparición;
- c. estrategias de prevención y diagnóstico temprano;
- d. avances terapéuticos para el tratamiento de alergias alimentarias;
- e. el impacto social, psicológico y sanitario de estas condiciones.

A tal efecto se fomentará la cooperación entre organismos públicos, universidades nacionales, centros de investigación, instituciones científicas y establecimientos sanitarios.

Artículo 46° — Formación y capacitación profesional. La autoridad de aplicación promoverá la incorporación de contenidos vinculados a las alergias alimentarias y a la prevención de reacciones alérgicas graves en los programas de formación y capacitación de:

- a. profesionales de la salud;
- b. manipuladores de alimentos;
- c. personal docente y educativo;
- d. trabajadores del sector gastronómico y de servicios de alimentación;
- e. personal afectado a servicios de transporte de media y larga distancia.

Artículo 47° — Educación sanitaria. La autoridad de aplicación deberá promover programas de educación sanitaria destinados a difundir información sobre:

- a. las alergias alimentarias y sus riesgos;
- b. la identificación de alérgenos en alimentos;
- c. medidas de prevención destinadas a evitar reacciones alérgicas graves;
- d. prácticas seguras de manipulación y consumo de alimentos.

Estos programas deberán promover entornos alimentarios seguros para las personas con alergias alimentarias.

Artículo 48° — Campañas de concientización pública. El Estado nacional deberá desarrollar campañas periódicas de concientización pública destinadas a sensibilizar a la población sobre las alergias alimentarias, promoviendo el conocimiento social acerca de:

- a. los riesgos asociados a la exposición a alérgenos;
- b. la importancia de la correcta identificación de ingredientes en alimentos;
- c. las medidas de prevención destinadas a proteger a las personas con alergias alimentarias.

Artículo 49° — Cooperación institucional. La autoridad de aplicación podrá celebrar convenios de cooperación con organismos públicos, universidades, centros de investigación,

organizaciones de la sociedad civil, asociaciones de pacientes y entidades científicas con el objeto de fortalecer las políticas de investigación, prevención y educación vinculadas con las alergias alimentarias.

Artículo 50° — Informes públicos. La autoridad de aplicación deberá elaborar informes periódicos sobre la situación epidemiológica de las alergias alimentarias en el país y sobre la implementación de las políticas previstas en la presente ley.

Dichos informes deberán ser de acceso público y remitidos al Honorable Congreso de la Nación.

CAPÍTULO VII COBERTURA SANITARIA Y ATENCIÓN INTEGRAL

Artículo 51° — Derecho a la atención integral. Las personas diagnosticadas con alergias alimentarias tienen derecho a recibir atención integral para su diagnóstico, tratamiento, seguimiento y control, conforme a los principios de accesibilidad, equidad, calidad y continuidad de la atención sanitaria.

El Estado nacional, las provincias y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires deberán adoptar las medidas necesarias para garantizar el acceso efectivo a dichas prestaciones, adoptando medidas positivas para remover barreras económicas, geográficas y administrativas.

Artículo 52° — Cobertura obligatoria del sistema de salud. Las obras sociales comprendidas en el régimen de las Leyes N° 23.660 y 23.661, las entidades de medicina prepaga reguladas por la Ley N° 26.682, los organismos que brinden cobertura de salud al personal de las fuerzas armadas y de seguridad, y todos los agentes del sistema nacional de salud deberán brindar cobertura integral del cien por ciento (100%) para el diagnóstico, tratamiento y seguimiento de las alergias alimentarias.

Artículo 53° — Diagnóstico y seguimiento clínico. La cobertura prevista en la presente ley deberá incluir, como mínimo:

- a. consultas médicas especializadas en alergología e inmunología;
- b. estudios diagnósticos destinados a la identificación de alergias alimentarias;
- c. pruebas de laboratorio y estudios complementarios necesarios para la detección de alérgenos (prick-test);
- d. seguimiento clínico periódico de las personas diagnosticadas;
- e. elaboración de planes médicos de manejo de alergias alimentarias.

Artículo 54° — Tratamiento nutricional. Las personas diagnosticadas con alergias alimentarias tendrán derecho a recibir cobertura de tratamiento nutricional especializado

destinado a garantizar una alimentación segura, adecuada y equilibrada que permita evitar la exposición a alérgenos sin afectar el desarrollo nutricional.

La cobertura deberá incluir consultas con profesionales de nutrición con formación en manejo de alergias alimentarias.

Artículo 55° — Acceso a medicamentos. Los agentes del sistema de salud deberán garantizar la cobertura integral del cien por ciento (100%) de los medicamentos indicados para el tratamiento de reacciones alérgicas, incluyendo de manera obligatoria los autoinyectores de adrenalina para el tratamiento de emergencias anafilácticas, conforme a prescripción médica.

La autoridad de aplicación podrá establecer mecanismos que garanticen la disponibilidad, accesibilidad y adecuada provisión de estos medicamentos en todo el territorio nacional.

Artículo 56° — Atención en el sistema público de salud. El sistema público de salud deberá garantizar el acceso gratuito a las prestaciones necesarias para el diagnóstico, tratamiento y seguimiento de las alergias alimentarias para todas aquellas personas que no cuenten con cobertura sanitaria.

Artículo 57° — Programas de apoyo a personas en situación de vulnerabilidad. El Estado nacional, en coordinación con las jurisdicciones provinciales y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, podrá desarrollar programas de asistencia destinados a facilitar el acceso a alimentos seguros para personas con alergias alimentarias pertenecientes a hogares en situación de vulnerabilidad social.

Artículo 58° — Guías clínicas y protocolos sanitarios. La autoridad de aplicación, en coordinación con organismos sanitarios y sociedades científicas especializadas, promoverá la elaboración, actualización y difusión de guías clínicas y protocolos sanitarios destinados al diagnóstico, tratamiento, emergencias y seguimiento de las alergias alimentarias.

CAPÍTULO VIII

ALIMENTACIÓN SEGURA EN INSTITUCIONES Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS DEL ESTADO

Artículo 59° — Garantía de alimentación segura en instituciones públicas. Las instituciones públicas que brinden servicios de alimentación deberán adoptar medidas destinadas a garantizar la seguridad alimentaria de las personas con alergias alimentarias.

Estas medidas deberán contemplar la identificación de alérgenos en los alimentos ofrecidos, la prevención de contaminación cruzada y la disponibilidad de alternativas alimentarias seguras cuando corresponda.

Artículo 60° — Ámbito de aplicación institucional. Las disposiciones del presente capítulo serán aplicables a los servicios de alimentación que funcionen en:

- a. establecimientos educativos;
- b. hospitales y establecimientos de salud;
- c. instituciones de cuidado infantil;
- d. establecimientos penitenciarios;
- e. instituciones dependientes de fuerzas armadas y de seguridad;
- f. centros de asistencia social;
- g. cualquier otra institución pública que provea alimentos de manera regular.

Artículo 61° — Programas alimentarios públicos. Los programas alimentarios implementados por el Estado nacional deberán contemplar las necesidades alimentarias de las personas con alergias alimentarias, promoviendo la provisión de alimentos seguros cuando corresponda.

A tal efecto, las autoridades responsables de dichos programas deberán adoptar criterios de selección, adquisición y distribución de alimentos que tengan en cuenta la presencia de alérgenos.

Artículo 62° — Información sobre alérgenos en servicios institucionales. Las instituciones comprendidas en el presente capítulo deberán informar de manera clara y accesible la presencia de alérgenos en los alimentos ofrecidos, utilizando medios adecuados que permitan a las personas usuarias identificar los posibles riesgos asociados a su consumo.

Artículo 63° — Protocolos de manipulación segura de alimentos. Las instituciones públicas que brinden servicios de alimentación deberán implementar protocolos de manipulación segura de alimentos destinados a prevenir la contaminación cruzada entre alimentos que contengan alérgenos y aquellos destinados a personas con alergias alimentarias.

Artículo 64° — Capacitación del personal. El personal encargado de la preparación, manipulación o distribución de alimentos en instituciones públicas deberá recibir capacitación en materia de:

- a. alergias alimentarias y sus riesgos;
- b. identificación de alérgenos en alimentos;
- c. prevención de contaminación cruzada;
- d. prácticas seguras de manipulación de alimentos.

La autoridad de aplicación podrá establecer lineamientos y contenidos mínimos para dichas capacitaciones.

Artículo 65° — Coordinación con autoridades sanitarias. La autoridad de aplicación deberá coordinar con las autoridades sanitarias y los organismos responsables de los

programas alimentarios públicos la implementación de medidas destinadas a mejorar la seguridad alimentaria de las personas con alergias alimentarias.

CAPÍTULO IX

FISCALIZACIÓN, INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 66° — Autoridades de fiscalización. La fiscalización del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la presente ley estará a cargo de la autoridad de aplicación, en coordinación con los organismos competentes en materia de control sanitario y seguridad alimentaria de las provincias, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y de los municipios.

Las autoridades competentes deberán desarrollar acciones de inspección, control y monitoreo destinadas a verificar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en la presente ley.

Artículo 67° — Infracciones. Constituyen infracciones a la presente ley:

- a. omitir, ocultar o falsear información sobre la presencia de alérgenos en alimentos o bebidas;
- b. incumplir las obligaciones de rotulado establecidas en la presente ley o en su reglamentación;
- c. no informar adecuadamente la presencia de alérgenos en establecimientos gastronómicos o servicios de alimentación colectiva;
- d. incumplir las medidas destinadas a prevenir la contaminación cruzada con alérgenos alimentarios;
- e. incumplir los protocolos de manipulación segura de alimentos establecidos por la autoridad competente;
- f. cualquier otra conducta que implique el incumplimiento de las obligaciones previstas en la presente ley o en su reglamentación.

Artículo 68° — Sanciones. Las infracciones a la presente ley serán sancionadas, según su gravedad y reincidencia, con:

- a. apercibimiento;
- b. multas;
- c. decomiso de productos;
- d. suspensión temporal de la actividad;
- e. clausura temporal del establecimiento;
- f. clausura definitiva en los casos de infracciones graves o reiteradas.

Las sanciones previstas en el presente artículo se aplicarán sin perjuicio de las responsabilidades civiles o penales que pudieran corresponder en caso de daños y potencial daño a la salud de las personas.

Artículo 69° — Graduación de las sanciones. Para la determinación de las sanciones deberán considerarse, entre otros criterios:

- a. la gravedad de la infracción;
- b. el riesgo sanitario generado para la salud de las personas;
- c. el daño efectivo producido;
- d. la reincidencia del infractor;
- e. la magnitud económica de la actividad desarrollada.

Artículo 70° — Destino de las multas. Los fondos provenientes de las multas aplicadas en virtud de la presente ley podrán destinarse al financiamiento de programas de prevención, educación sanitaria, investigación y promoción de la seguridad alimentaria vinculados a las alergias alimentarias.

Artículo 71° — Procedimiento sancionatorio. El procedimiento para la aplicación de sanciones deberá garantizar el derecho de defensa y el debido proceso administrativo conforme a la normativa vigente en materia de control sanitario y seguridad alimentaria.

Artículo 72° — Responsabilidad de los establecimientos. Los titulares o responsables de los establecimientos comprendidos en la presente ley serán responsables del cumplimiento de las obligaciones establecidas en la misma, sin perjuicio de las responsabilidades civiles o penales que pudieran corresponder en caso de daños a la salud de las personas.

CAPÍTULO X

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 73° — Autoridad de aplicación. El Poder Ejecutivo Nacional determinará la autoridad de aplicación de la presente ley.

La autoridad de aplicación tendrá a su cargo la implementación, supervisión y evaluación de las políticas previstas en esta ley, debiendo coordinar sus acciones con los organismos competentes en materia de salud pública, educación, seguridad alimentaria y protección del consumidor.

Artículo 74° — Coordinación interinstitucional. La autoridad de aplicación deberá coordinar sus acciones con:

- a. el Ministerio de Salud de la Nación;
- b. el Ministerio de Educación de la Nación;
- c. los organismos nacionales con competencia en materia de control y seguridad alimentaria;
- d. las autoridades sanitarias y educativas de las provincias y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

A tal efecto podrá promover la creación de instancias de cooperación interinstitucional destinadas a garantizar la implementación efectiva de las medidas previstas en la presente ley.

Artículo 75° — Reglamentación. El Poder Ejecutivo Nacional deberá reglamentar la presente ley dentro de los ciento ochenta (180) días contados a partir de su promulgación.

Artículo 76° — Financiamiento. Los gastos que demande el cumplimiento de la presente ley serán atendidos con las partidas que se asignen a tal efecto en el Presupuesto General de la Administración Nacional.

La autoridad de aplicación podrá gestionar recursos provenientes de programas sanitarios, convenios de cooperación institucional u otros instrumentos destinados al financiamiento de políticas de salud pública y seguridad alimentaria.

Artículo 77° — Adhesión de las jurisdicciones. Invítase a las provincias y a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a adherir a las disposiciones de la presente ley y a dictar las normas necesarias para su implementación en sus respectivas jurisdicciones.

Artículo 78° — Normas complementarias. La autoridad de aplicación podrá dictar las normas complementarias y reglamentarias necesarias para la adecuada implementación de la presente ley.

Artículo 79° — De forma. Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Pablo JULIANO

FUNDAMENTOS

Señor Presidente:

El presente proyecto de ley tiene por objeto establecer un Régimen Nacional de Prevención, Información, Atención y Protección frente a las Alergias Alimentarias, con el fin de desarrollar un marco normativo integral que permita reducir los riesgos sanitarios asociados a la exposición a alérgenos alimentarios, garantizar el acceso a información adecuada para las personas consumidoras y promover entornos seguros para quienes padecen estas condiciones de salud.

Las alergias alimentarias constituyen actualmente uno de los desafíos emergentes más relevantes en materia de salud pública a nivel global. Durante las últimas décadas, la evidencia científica ha demostrado un crecimiento sostenido en la prevalencia de estas patologías, particularmente en la población infantil. Diversos estudios epidemiológicos estiman que entre el 6 % y el 8 % de los niños y aproximadamente el 3 % de los adultos presentan algún tipo de alergia alimentaria clínicamente significativa. Esta tendencia ha llevado a numerosos países a adoptar marcos regulatorios específicos orientados a mejorar la identificación de alérgenos en alimentos, fortalecer las estrategias de prevención y desarrollar sistemas de respuesta sanitaria frente a reacciones alérgicas graves.

Las alergias alimentarias son reacciones adversas del sistema inmunológico desencadenadas por la exposición a determinadas proteínas presentes en alimentos o sus derivados. En algunos casos, estas reacciones pueden evolucionar hacia cuadros clínicos graves conocidos como anafilaxia, que constituyen emergencias médicas potencialmente mortales y requieren intervención sanitaria inmediata. No se trata, por lo tanto, de un problema menor ni circunscripto a hábitos individuales de consumo, sino de una problemática sanitaria que exige una respuesta pública integral, coordinada y preventiva.

Los alimentos que con mayor frecuencia desencadenan reacciones alérgicas graves son el maní, los frutos secos, la leche, el huevo, el trigo, la soja, los pescados, los mariscos y el sésamo. Estos productos han sido identificados internacionalmente como alérgenos prioritarios y concentran la gran mayoría de las reacciones alérgicas severas reportadas en la literatura científica. Su adecuada identificación constituye, en consecuencia, una herramienta esencial para la prevención de reacciones adversas y para la protección efectiva de la salud de las personas que conviven con estas patologías.

En el ámbito de los servicios de emergencia médica, los episodios de anafilaxia asociados al consumo de alimentos representan una proporción significativa de las consultas hospitalarias relacionadas con reacciones alérgicas. En distintos países se han observado aumentos sostenidos de hospitalizaciones por anafilaxia durante las últimas décadas, lo cual da cuenta del carácter creciente del problema y de la necesidad de fortalecer

las herramientas regulatorias, sanitarias y educativas destinadas a reducir su incidencia y gravedad.

En este contexto, la regulación de los alérgenos alimentarios se ha consolidado como un componente central de las políticas de seguridad alimentaria en numerosos países. La experiencia comparada demuestra que la adopción de sistemas claros de identificación de alérgenos, junto con la implementación de protocolos de prevención y educación sanitaria, permite reducir significativamente los riesgos asociados a la exposición accidental a estos agentes.

En los Estados Unidos, la Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act (FALCPA) estableció la obligación de declarar de manera clara la presencia de alérgenos en el rotulado de alimentos. En el ámbito de la Unión Europea, el Reglamento (UE) N° 1169/2011 introdujo un sistema integral de información alimentaria que exige identificar alérgenos tanto en productos envasados como en establecimientos gastronómicos. Canadá, Australia y Nueva Zelanda han adoptado regulaciones similares, consolidando estándares internacionales en materia de seguridad alimentaria y protección del consumidor.

A su vez, organismos internacionales especializados en salud pública y seguridad alimentaria han desarrollado recomendaciones orientadas a mejorar la identificación de alérgenos y reducir los riesgos asociados a su consumo. En esta materia, las recomendaciones elaboradas por la Organización Mundial de la Salud, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Comisión del Codex Alimentarius han contribuido a fijar estándares ampliamente reconocidos sobre identificación de alérgenos, rotulado de alimentos, prevención de contaminación cruzada y protección de los consumidores frente a riesgos sanitarios asociados al consumo de alimentos.

La cooperación científica internacional y el intercambio de información epidemiológica han sido factores decisivos en la evolución de estas políticas. La participación de los Estados en redes internacionales de cooperación sanitaria ha permitido fortalecer la vigilancia epidemiológica, mejorar la capacidad de respuesta frente a emergencias médicas y promover estándares comunes de protección de la salud. En un mundo caracterizado por una creciente interconexión entre sociedades, sistemas productivos y flujos de bienes y personas, las políticas de salud pública no pueden pensarse de manera aislada.

En ese marco, la decisión del Poder Ejecutivo Nacional de desvincular a la República Argentina de la Organización Mundial de la Salud constituye un hecho institucionalmente preocupante. Más allá de las justificaciones políticas ensayadas, lo cierto es que toda retracción respecto de los espacios de cooperación sanitaria global implica debilitar mecanismos de acceso a información científica, coordinación epidemiológica y asistencia técnica que resultan de enorme importancia para el diseño de políticas públicas

eficaces. La salud pública del siglo XXI exige más cooperación, más articulación y más integración en redes de conocimiento, no menos. La Argentina debe fortalecer —y no debilitar— su inserción en los espacios de cooperación sanitaria internacional.

Desde el punto de vista constitucional, el presente proyecto encuentra un sólido sustento en diversas disposiciones de nuestra Carta Magna. El artículo 42 de la Constitución Nacional reconoce expresamente el derecho de los consumidores a la protección de su salud y a recibir información adecuada y veraz sobre los bienes y servicios que consumen. La identificación de alérgenos en alimentos constituye una aplicación directa de este mandato constitucional.

Asimismo, el artículo 41 de la Constitución Nacional consagra el derecho a un ambiente sano y a condiciones de vida adecuadas, lo cual ha sido interpretado por la jurisprudencia como comprensivo de la protección de la salud en sentido amplio. La seguridad alimentaria, la prevención de riesgos evitables y la garantía de condiciones adecuadas para el desarrollo humano forman parte del contenido material de ese derecho.

Por su parte, el artículo 75 inciso 23 impone al Congreso de la Nación la obligación de legislar y promover medidas de acción positiva destinadas a garantizar la igualdad real de oportunidades y de trato, en particular respecto de niños, niñas y adolescentes. Esta disposición resulta especialmente relevante en el caso de las alergias alimentarias, dado que una proporción significativa de las personas afectadas pertenece a la población infantil.

A ello se suma el artículo 75 inciso 22, que otorga jerarquía constitucional a los tratados internacionales de derechos humanos, entre ellos el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales y la Convención sobre los Derechos del Niño, que imponen al Estado la obligación de adoptar medidas apropiadas para garantizar el derecho a la salud.

La jurisprudencia de la Corte Suprema de Justicia de la Nación ha sostenido reiteradamente que el derecho a la salud se encuentra íntimamente vinculado con el derecho a la vida. En el precedente “Campodónico de Beviacqua c/ Ministerio de Salud” (2000), el Tribunal afirmó que el Estado tiene la obligación de adoptar medidas positivas para garantizar el acceso a prestaciones sanitarias. En “Asociación Benghalensis y otros c/ Estado Nacional” (2000), se reafirmó el deber estatal de implementar políticas públicas orientadas a la protección de la salud. Del mismo modo, en el caso “Viceconte, Mariela c/ Estado Nacional”, se destacó la obligación del Estado de desarrollar acciones concretas destinadas a garantizar respuestas sanitarias adecuadas.

Esta doctrina consolidó un estándar claro: el Estado no sólo debe abstenerse de interferir en el derecho a la salud, sino que debe adoptar medidas activas para garantizar su efectividad. En el caso de las alergias alimentarias, ello se traduce en la necesidad de

establecer políticas públicas que permitan prevenir la exposición a alérgenos, garantizar información clara y accesible, fortalecer la capacidad del sistema sanitario y proteger especialmente a niños y niñas en ámbitos educativos.

El presente proyecto incorpora un enfoque integral que articula estas dimensiones. No se limita al rotulado de alimentos, aunque lo incluye como eje central. También regula la seguridad alimentaria en establecimientos gastronómicos, prevé entornos educativos seguros, promueve la capacitación del personal, contempla la cobertura sanitaria, crea herramientas de investigación epidemiológica y dispone campañas de concientización pública.

Especial relevancia adquieren las disposiciones relativas a entornos educativos seguros. La evidencia científica indica que la prevalencia de estas patologías es significativamente mayor en la población infantil, lo que convierte a jardines y escuelas en espacios donde deben adoptarse medidas específicas de prevención.

La inclusión educativa no puede ser meramente declamativa. El deber del Estado es asegurar condiciones razonables, previsibles y efectivas para que la escolaridad transcurra en un marco de seguridad, cuidado e igualdad.

El proyecto incorpora asimismo un capítulo específico de cobertura sanitaria y atención integral, garantizando diagnóstico oportuno, tratamiento adecuado, seguimiento clínico y acceso a medicamentos, con especial atención a las familias en situación de vulnerabilidad.

Asimismo, la creación de un Registro Nacional de Alergias Alimentarias permitirá fortalecer la vigilancia epidemiológica y orientar políticas públicas basadas en evidencia.

El presente proyecto se articula con antecedentes legislativos relevantes, como la Ley N° 26.588 de enfermedad celíaca y la Ley N° 27.642 de etiquetado frontal, ampliando el alcance del derecho a la información alimentaria hacia la identificación de alérgenos.

Asimismo, se complementa con el proyecto de ley sobre prevención y atención de la anafilaxia presentado por el diputado Pablo Juliano, consolidando un sistema integral de protección.

En este sentido, cabe destacar que en materia de alergias alimentarias la República Argentina no cuenta actualmente con un régimen legal integral que aborde de manera sistemática esta problemática. El presente proyecto constituye, por lo tanto, la primera iniciativa legislativa de carácter integral destinada a regular la prevención, identificación, atención y protección frente a las alergias alimentarias en nuestro país.

Esta propuesta se inscribe en una línea de construcción normativa que ya ha comenzado a desarrollarse en el ordenamiento jurídico argentino a través de la Ley N° 26.588 de enfermedad celíaca y de la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable, y se articula de manera directa con el proyecto de ley sobre prevención y atención de la anafilaxia. En conjunto, estas iniciativas contribuyen a consolidar un enfoque integral de protección de la salud vinculado a la alimentación, orientado a garantizar condiciones de seguridad, información adecuada y acceso efectivo a entornos y consumos seguros para todas las personas.

En el plano del derecho comparado, la regulación de los alérgenos alimentarios ha evolucionado hacia modelos cada vez más integrales, que combinan obligaciones de información, estándares de seguridad alimentaria, protocolos de prevención y mecanismos de responsabilidad.

En los Estados Unidos, la Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act (FALCPA) —recientemente ampliada mediante la incorporación del sésamo como alérgeno prioritario— estableció un régimen obligatorio de identificación clara y destacada de alérgenos en el rotulado de alimentos, consolidando un estándar de transparencia informativa orientado a la protección de la salud de los consumidores.

En la Unión Europea, el Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor impuso la obligación de declarar de manera expresa los principales alérgenos no sólo en productos envasados, sino también en alimentos ofrecidos en establecimientos gastronómicos. Este enfoque amplía la protección más allá del envase y reconoce que el riesgo alimentario también se configura en el ámbito del consumo inmediato.

Asimismo, países como Canadá, Australia y Nueva Zelanda han desarrollado sistemas regulatorios que no sólo exigen la identificación de alérgenos, sino que también incorporan directrices específicas sobre prevención de contaminación cruzada, trazabilidad y responsabilidad de los operadores alimentarios, avanzando hacia esquemas integrales de gestión del riesgo.

Incluso en el ámbito latinoamericano, diversas jurisdicciones han comenzado a incorporar progresivamente la problemática de los alérgenos dentro de sus marcos regulatorios, lo cual refleja una tendencia regional en consolidación.

Estos antecedentes demuestran que la regulación de las alergias alimentarias ya no puede limitarse a intervenciones parciales o fragmentarias. Por el contrario, exige marcos normativos integrales que articulen la información al consumidor, la seguridad alimentaria, la prevención en entornos institucionales y la respuesta sanitaria.

El presente proyecto se alinea con estos estándares internacionales y los adapta al contexto jurídico, institucional y sanitario de la República Argentina, permitiendo avanzar hacia un esquema moderno, coherente y eficaz de protección de la salud.

Desde una perspectiva doctrinaria, la regulación propuesta se inscribe en el paradigma del derecho a la salud como derecho fundamental de eficacia progresiva y operativa, que impone al Estado obligaciones concretas de prevención, protección y garantía. En este marco, la intervención legislativa no sólo resulta legítima, sino necesaria frente a la existencia de riesgos sanitarios evitables que afectan de manera particular a grupos vulnerables, como niños y niñas.

La omisión de regulación en esta materia no constituye una opción neutra: implica, en los hechos, trasladar el riesgo a las personas afectadas y a sus familias, generando desigualdades materiales en el acceso a condiciones seguras de alimentación. Por el contrario, la adopción de un régimen legal específico permite distribuir de manera razonable las cargas de prevención entre el Estado, los proveedores de alimentos y los distintos actores involucrados en la cadena alimentaria.

En definitiva, la sanción de esta ley permitirá cerrar una brecha normativa significativa y consolidar un sistema de protección más justo, más seguro y más acorde con los estándares internacionales en materia de salud pública y derechos de los consumidores.

De este modo, el presente proyecto no sólo viene a cubrir un vacío normativo, sino que fortalece y amplía el sistema de protección existente, consolidando una política pública coherente, progresiva y basada en el principio de protección integral de la salud.

En síntesis, la adopción de este régimen constituye una política pública necesaria para proteger la salud, garantizar información adecuada y promover entornos seguros e inclusivos para niños, niñas, adolescentes y personas adultas con alergias alimentarias.

Por las razones expuestas, solicito a mis pares el acompañamiento del presente proyecto de ley.

Pablo JULIANO