

Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

2026
Año de la Memoria por la Verdad y la Justicia
50 Años - Nunca Más

PROYECTO DE LEY

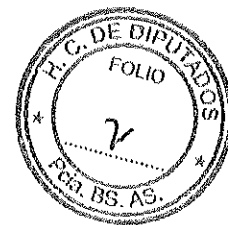
EL SENADO Y LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA
DE BUENOS AIRES SANCIONAN CON FUERZA DE

LEY

ARTÍCULO 1º. – Objeto: Crear el “Programa Provincial de Prevención de Salmonelosis y Botulismo en el Ámbito Doméstico y Artesanal”, con el objetivo de promover la capacitación, concientización y adopción de prácticas seguras en la elaboración, manipulación y conservación de alimentos.

ARTÍCULO 2º. – Son objetivos del Programa:

- a) Capacitar a la población en general sobre prácticas seguras de manipulación, elaboración y conservación de alimentos. La misma se abocará a personas que no hacen de su tarea habitual la manipulación de alimentos.
- b) Prevenir brotes de enfermedades alimentarias a través de la difusión de información clara, accesible y basada en evidencia.
- c) Fortalecer las capacidades de productores de la economía popular (elaboradores de conservas, apicultores, feriantes, etc.)
- d) Concientizar sobre los riesgos asociados a la incorrecta conservación de alimentos, especialmente en productos caseros
- e) Fomentar la articulación entre organismos públicos, municipios y organizaciones sociales para la implementación del programa.
- f) Desarrollar materiales educativos (guías, talleres, campañas) adaptados a distintos públicos.



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

2026
Año de la Memoria por la Verdad y la Justicia
50 Años - Nunca Más

g) Reducir la incidencia de casos de enfermedades transmitidas por alimentos en la Provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 3°. – La autoridad de aplicación de la presente ley será designada por el Poder Ejecutivo.

ARTÍCULO 4°. – Podrán celebrarse convenios con organismos nacionales, universidades, municipios y organizaciones sociales.

ARTÍCULO 5°. – El Poder Ejecutivo desarrollará campañas de comunicación masiva, sobre los riesgos de la manipulación de alimentos.

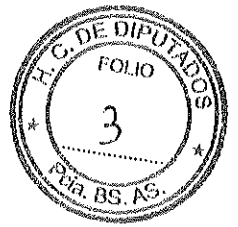
ARTÍCULO 6°. – Invítese a adherir a los municipios.

ARTÍCULO 7°. – El Poder Ejecutivo reglamentará la presente ley dentro de los ciento ochenta (180) días de su promulgación

ARTÍCULO 8°. – El Poder Ejecutivo determinará las partidas presupuestarias necesarias que garanticen la implementación del Programa.


ARTÍCULO 9°. - Comuníquese al Poder Ejecutivo Provincial

MARIA PAULA BUSTOS
Diputada Provincial
Bloque PRO
H.C. Diputados Prov. de Bs. As.

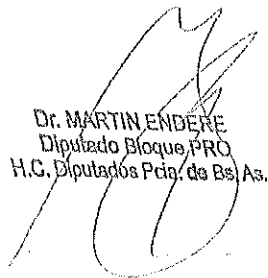


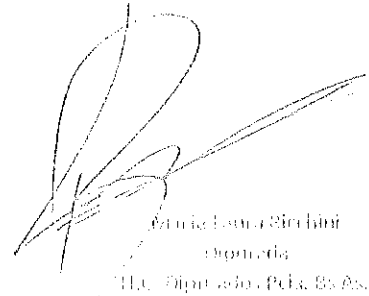
Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

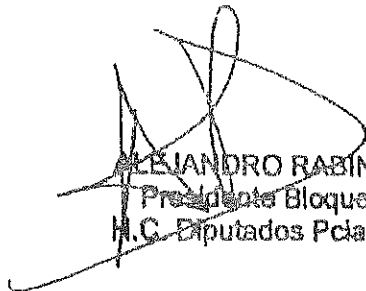
2026
Año de la Memoria por la Verdad y la Justicia
50 Años - Nunca Más

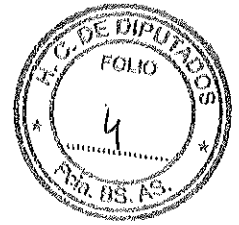

NATALIA M. BLANCO
Diputada Provincial
Bloque PRO
H.C. Diputados Pcia. de Bs. As.


LONGA RENTERÍA


Dr. MARTIN ENDERE
Diputado Bloque PRO
H.C. Diputados Pcia. de Bs. As.


María Laura Bichini
Diputada
H.C. Diputados Pcia. Bs. As.


ALEJANDRO RABINOVICH
Presidente Bloque PRO
H.C. Diputados Pcia. Bs. As.



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

2026
Año de la Memoria por la Verdad y la Justicia
50 Años - Nunca Más

FUNDAMENTOS

Señor presidente:

La presente iniciativa tiene por objeto la creación de un programa específico de capacitación y prevención en materia de enfermedades transmitidas por alimentos, con especial énfasis en la salmonelosis y el botulismo, dirigido a la población en general y, particularmente, a quienes elaboran alimentos en el ámbito doméstico, artesanal y de la economía popular.

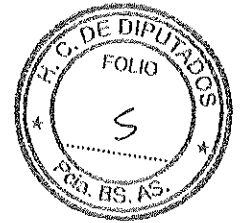
En la actualidad, las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) constituyen un problema relevante de salud pública a nivel mundial y nacional. La Organización Mundial de la Salud ha señalado que millones de personas enferman cada año como consecuencia del consumo de alimentos contaminados, siendo muchas de estas afecciones prevenibles mediante la adopción de prácticas seguras.

Si bien es sabido, que la manipulación de alimento, en lo que es el ámbito profesional, se encuentra encuadrado a nivel nacional a través del Código alimenticio argentino y por la existencia tanto a nivel provincial como municipal de controles por parte de diferentes organismos, que cumplen de forma eficiente su labor de contralor, estos se encuentran apuntado a lo que es la profesionalización de la manipulación de alimentos. A diferencia, este programa apunta a capacitar a otros sectores que, si bien manipulan alimentos, lo hacen a través de una economía informal y/o doméstica, de forma casera, otorgándole a estas personas mayores herramientas que le permitan tener practicas más eficientes en pos de su seguridad y la de terceros.

En el ámbito de la Provincia de Buenos Aires, si bien existen capacitaciones obligatorias en manipulación segura de alimentos, las mismas presentan un enfoque generalista que no siempre permite profundizar en riesgos específicos asociados a prácticas domésticas frecuentes, tales como la elaboración de conservas caseras, escabeches o la producción apícola a pequeña escala.



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados



2026
Año de la Memoria por la Verdad y la Justicia
50 Años - Nunca Más

Particularmente, el Botulismo constituye una enfermedad de baja incidencia, pero de alta gravedad, asociada en muchos casos a la ingesta de alimentos elaborados en el hogar sin los controles adecuados. Por su parte, la Salmonelosis continúa siendo una de las principales causas de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), vinculada a la manipulación inadecuada de alimentos.

Cabe destacar el crecimiento sostenido de prácticas vinculadas a la producción artesanal y de la economía popular, incluyendo ferias y emprendimientos familiares, lo cual refuerza la necesidad de generar instancias de capacitación específicas.

En este contexto, la implementación de un programa focalizado permitirá abordar de manera directa los principales factores de riesgo, promoviendo herramientas concretas para la prevención de enfermedades.

Asimismo, la propuesta va en concordancia con lineamientos de organismos nacionales y provinciales en materia de inocuidad alimentaria, fortaleciendo las políticas públicas orientadas a la prevención y promoción de la salud.

En definitiva, la creación de este programa contribuirá a reducir la incidencia de enfermedades evitables, mejorar las prácticas de elaboración de alimentos y fortalecer la seguridad alimentaria en la comunidad.

Por todo lo expuesto, pido a mis pares que me acompañen en el siguiente proyecto legislativo de Ley.

MARIA PAULA BUSTOS
Diputada Provincial
Bloque PRO
H.C. Diputados Prov. de Bs. As.