CONGRESO DE LA REPÚBLICA
Área de Trámite y Digitalizador de Documentos
06 JUL. 2023
RECIBIDO
Firma
Hora 11:12 am

La señora congresista de la República **JHAKELINE KATY UGARTE MAMANI**, en ejercicio del derecho de iniciativa legislativa que le confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú, y de conformidad con lo establecido en los artículos 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República, propone el siguiente:

PROYECTO DE LEY

LEY QUE PROHÍBE LA EXPOSICIÓN DE SAL Y SODIO EN LAS MESAS DE LOS RESTAURANTES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS ABIERTOS AL PÚBLICO, PARA REDUCIR SU CONSUMO

Artículo 1. - Objeto

La presente ley tiene por objeto prohibir la exposición de sal y sodio en las mesas de los restaurantes y otros establecimientos abiertos al público.

Artículo 2.- Finalidad de la ley

La presente ley tiene por finalidad disminuir el consumo de sal y sodio en la población del país, para mejorar el estado de salud de las personas.

Artículo 3. - Saleros en la mesa

Los restaurantes y otros establecimientos abiertos al público deben dejar de exhibir sobre sus mesas recipientes de sal y sodio, solo si los clientes lo piden deben traerlos.

En un lugar visible, en la entrada del local, se debe publicar un cartel que informe sobre los efectos negativos que implican, para la salud, el exceso de consumo de sal y sodio, según las disposiciones reglamentarias que se aprueben para tal efecto.

Artículo 4. - Condiciones del sector salud

A. Establecer los lineamientos de la política sanitaria para la promoción de hábitos saludables y prioritariamente reducir el consumo de sodio en la población.
B. Fijar los valores máximos y su progresiva disminución para los grupos y productos alimentarios no previstos en la ley.
C. Desarrollar campañas de difusión y sensibilización que prevenga sobre los riesgos del consumo excesivo de sal y promuevan el consumo de alimentos con bajo contenido de sodio.

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: UGARTE MAMANI Jhakeline Katy FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 06/07/2023 11:04:51-0500

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

PRIMERA. - Vigencia

La presente ley entra en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.

SEGUNDA. - Reglamentación

El Poder Ejecutivo emite las disposiciones reglamentarias según lo dispuesto en la presente ley en un plazo de cuarenta y cinco (45) días hábiles contados a partir de su entrada en vigencia.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **7** de **julio** de **2023**

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición N° **5530/2022-CR** para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de:

1. **SALUD Y POBLACIÓN; y**
2. **DEFENSA DEL CONSUMIDOR Y ORGANISMOS REGULADORES DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS.**

JAVIER ÁNGELES ILLMANN
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPUBLICA

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. FUNDAMENTOS DE LA PROPUESTA

La presente ley tiene por objeto prohibir la exposición de sal y sodio en las mesas de los restaurantes y otros establecimientos abiertos al público para reducir su consumo en la población.

La constitución política del Perú establece en el:

"Artículo 2.- Derechos fundamentales de la persona

1. *A la vida, a su identidad, a su integridad moral, psíquica y física y a su libre desarrollo y bienestar. El concebido es sujeto de derecho en todo cuanto le favorece."*

La integridad física implica tener un buen estado de salud, por lo tanto, nuestras políticas públicas y programas de Estado deben generar condiciones para ello. Esto significa que se debe prevenir las enfermedades, mediante acciones efectivas y promulgación de leyes a su favor como las restricciones del consumo de sal.

Por su parte el ***"Artículo 7.- Derecho a la salud. Protección al discapacitado***

Todos tienen derecho a la protección de su salud, la del medio familiar y la de la comunidad, así como el deber de contribuir a su promoción y defensa. La persona incapacitada para velar por sí misma a causa de una deficiencia física o mental tiene derecho al respeto de su dignidad y a un régimen legal de protección, atención, readaptación y seguridad."

La protección de la salud como eje fundamental del desarrollo humano, garantiza mejores desempeños en la sociedad de los ciudadanos, por ello, no se debe descuidar las situaciones que contribuyan en la mejora de los estados de salud y, esto incluye, la reducción de la ingesta de sal y sodio.

Así también el ***"Artículo 9.- Política Nacional de Salud***

El Estado determina la política nacional de salud. El Poder Ejecutivo norma y supervisa su aplicación. Es responsable de diseñarla y conducirla en forma plural y descentralizadora para facilitar a todos el acceso equitativo a los servicios de salud."

De esta forma, el Gobierno Central hace que la información llegue de manera equitativa a la población, dando a conocer que existen acciones y restricciones a las cuales podemos recurrir para mejorar nuestra salud, como es la disminución de ingesta de sal y sodio, para mejorar la salud, prevenir enfermedades y la subida de la hipertensión arterial.

Por otro lado, "Las políticas nacionales de salud al 2030", nos indica que los años de vida saludables se pierden a consecuencia de riesgos relacionados con la dieta, presión sistólica elevada, entre otros factores.

Dicho instrumento define a la *"MALNUTRICIÓN: Se entienden las carencias, los excesos o los desequilibrios de la ingesta de energía y/o nutrientes de una persona. El término malnutrición abarca dos grupos amplios de afecciones. Uno es la «desnutrición» que comprende el retraso del crecimiento (estatura inferior a la que corresponde a la edad), la emaciación (peso inferior al que corresponde a la estatura), la insuficiencia ponderal (peso inferior al que corresponde a la edad) y las carencias o insuficiencias de micronutrientes (falta de vitaminas y minerales importantes). El otro es el del sobrepeso, la obesidad y las enfermedades no transmisibles relacionadas con el régimen alimentario (cardiopatías, accidentes cerebrovasculares, diabetes y cánceres)"*

Estas últimas enfermedades pueden tener menores efectos siempre y cuando se reduzca la ingesta de sal y sodio, por ello es necesario que algunos estímulos visibles deben de ser retirados de las mesas como son los saleros para que no se incite indirectamente su consumo y se garantice la reducción de consumo.

Instrumentos técnicos elaborados por el Ministerio de Salud, definen a la SALUD PÚBLICA como: "*La Salud Pública es la práctica social integrada que tiene como sujeto y objeto de estudio, la salud de las poblaciones humanas y se le considera como la*

ciencia encargada de prevenir la enfermedad, la discapacidad, prolongar la vida, fomentar la salud física y mental, mediante los esfuerzos organizados de la comunidad, para el saneamiento del ambiente y desarrollo de la maquinaria social, para afrontar los problemas de salud y mantener un nivel de vida adecuado." [1]

La prevención como acción transverzalizadora en la salud pública, no solo es necesaria sino imprescindible y más con aquellas acciones que tienen que ver con la mejora de la seguridad alimentaria producto de la ingesta disminuida de sal y sodio.

Importancia de disminuir el consumo de sal y sodio:

La ingesta de sal y sodio en los alimentos de parte de los ciudadanos es relativamente alta, no se sabe si para generarle mejor sabor a las comidas o porque tenemos varios estímulos como los sales que se ponen en las mesas de los restaurantes y otros establecimientos de atención al público, pero si es importante poder ver en el "Mapeo de las políticas y las iniciativas para la disminución del consumo de sal y sodio en la alimentación en la Región de las Américas", desarrollado por la Organización Panamericana de la Salud, que *"Las enfermedades no transmisibles (ENT) son la principal causa de muerte en todo el mundo y ocasionaron aproximadamente 40,5 millones (71%) de los 56,8 millones de muertes registradas en el mundo en el 2016. Las enfermedades cardiovasculares fueron la principal causa de muerte por ENT y ocasionaron 17,8 millones de muertes, aproximadamente 44% de todas las muertes relacionadas con las ENT. En la Región de las Américas, las ENT causan más de 80% de todas las muertes. Las enfermedades cardiovasculares representan casi 35% de todas las muertes relacionadas con las ENT y son la principal causa de muerte en casi todos los países. Se estima que cada año 1,9 millones de personas de la Región mueren a causa de esas enfermedades, de las cuales más de medio millón son muertes prematuras (menores de 70 años). La hipertensión arterial es el principal factor de riesgo metabólico vinculado a las enfermedades cardiovasculares y en el 2016 causó 10,2 millones de muertes a nivel mundial (18% del total) y 1,1 millones de muertes en la Región. Más de la mitad de las muertes por enfermedades cardiovasculares que ocurren en la Región pueden atribuirse a la hipertensión arterial. Hay evidencia contundente de*

[1] Extraído de http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/4514.pdf

que el consumo excesivo de sal y sodio repercute de manera negativa sobre la presión arterial. La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda que el objetivo de las iniciativas de disminución del consumo de sal y sodio alimentarios sea que, a nivel poblacional, los adultos tengan una ingesta diaria menor a 5 g de sal (< 2 g de sodio) procedente de todas las fuentes. Sobre la base de las observaciones efectuadas en diez países de la Región mediante los datos que se tenían hasta el 2015, el consumo de sal y sodio está muy por encima del nivel recomendado. La ingesta diaria de sal por persona iba de 8,5 g a 15 g. (...)

La OMS ha determinado que reducir la ingesta de sal y sodio alimentarios a nivel poblacional es una "mejor inversión", ya que es una medida costo-eficaz, y tiene el potencial de repercutir de manera cuantificable y significativa sobre las tasas de ENT. Se estima que una estrategia en la que se aúnen campañas de concientización en los medios de comunicación y la reglamentación del contenido de sal de los productos procesados costaría entre US$ 0,04 y US$ 0,32 por persona por año. Se prevé que, en el transcurso de diez años, la estrategia evitará 8,5 millones de muertes en todo el mundo, principalmente por enfermedades cardiovasculares. Además, se ha estimado que cada US$ 1 que se invierta en reducir la ingesta de sal y sodio alimentarios a nivel poblacional produciría un rendimiento de entre US$ 13 y US$ 19." [2]

Reducir la ingesta de sal y sodio alimentarios a nivel poblacional es vista por el estudio como una mejor inversión para mejorar los niveles de vida y la salud pública, por ello, se debe establecer leyes y políticas vinculadas a su operatividad.

La Organización Panamericana de la Salud en una publicación titulada "Metas regionales actualizadas de la OPS para la reducción del sodio", nos detalla que:

"Aproximadamente el 30% de las personas con hipertensión tendrían una presión arterial normal y el resto tendría un mejor control de su presión arterial si redujesen la ingesta de sal a un nivel saludable. Una cantidad excesiva de sal en la dieta causa aproximadamente el 10% de las enfermedades cardiovasculares y se le ha vinculado con el cáncer de estómago, empeoramiento de asma, osteoporosis (huesos

[2] Texto extraído del siguiente enlace:
https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/55113/9789275323236_spa.pdf?sequence=4&isAllowed=y

debilitados), cálculos renales y obesidad, ya que los alimentos salados causan sed, la que se quita consumiendo bebidas con un alto contenido de azúcar.
Si usted reduce su consumo de sal a menos de 5 gramos al día, puede evitar que su presión arterial aumente y esto puede ayudarle a evitar la hipertensión a medida que envejece. Una dieta bajo en sal evitaría hasta uno de cada cuatro ataques al corazón o accidentes cerebrovasculares."[3] [4]

Si la reducción de sal y sodio contribuyen con la salud, entonces es necesario tener que darle más importancia y optar por medidas y políticas que contribuyan con esta iniciativa. No solo es la hipertensión arterial sino las enfermedades cardiovasculares las que se ven incrementadas a causa del consumo de sal.

Según María Jesús Rojas Ocaña y Miriam Araujo Hernández responden a la pregunta: *"¿Qué hace la sal en nuestro organismo? El sodio es un nutriente esencial, pero necesitamos consumir una cantidad ínfima para cubrir nuestras necesidades. Una cucharadita de postre de sal de mesa (5-6 gramos) al día sería más que suficiente. Sin embargo, los españoles ingerimos una media de 9,8 gramos de sal diaria, según datos de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Una cifra que superan con creces en los países americanos, donde llegan a consumir hasta 15 gramos de sal diaria, según la Organización Panamericana de Salud. El aumento de la ingesta de sal está asociado con un engrosamiento de la masa cardiaca, con la rigidez de los vasos de conducción, con un estrechamiento de las arterias, así como con un aumento en la agregación plaquetaria. Todo ello puede generar un cuadro de hipertensión que aumenta hasta tres veces la posibilidad de padecer problemas cardiovasculares, tales como arritmias cardiacas, infartos de miocardio y accidentes cerebro vasculares, entre otros."* [5]

---

[3] texto extraído del siguiente link: https://www.paho.org/es/temas/reduccion-sal#:~:text=Si%20usted%20reduce%20su%20consumo,al%20coraz%C3%B3n%20o%20accidentes%20cerebrovasculares.
[4] https://www.paho.org/es/temas/reduccion-sal
[5] Texto extraído del siguiente link: https://theconversation.com/por-que-todos-deberiamos-reducir-el-consumo-de-sal-182870

Ocaña y Araujo van describiendo en su artículo titulado "Por qué todos deberíamos reducir el consumo de sal" como es que esta puede contribuir de manera sustancial los problemas de salud al mismo tiempo de dar alternativas o respuestas simples a situaciones complejas como: *"La cantidad de sal que consumimos en la dieta depende en gran medida del marco cultural y de los hábitos alimenticios del conjunto de la población. Es sabido que los cambios de hábitos son complejos y tardan en instaurarse. Pero también es cierto que el inicio de todo cambio comienza por pequeñas acciones que se realizan de manera constante y consciente hasta que se convierten en rutinarias. La educación para la salud y la adaptación de los hábitos de vida deben iniciarse en los principales lugares donde se adquieren los hábitos: las familias, las escuelas y las comunidades. Una estrategia sencilla y eficaz es empezar instaurando pequeñas conductas: no agregar sal en la preparación de alimentos; no llevar el salero a la mesa; evitar alimentos procesados y envasados, como queso, embutidos o snacks; leer las etiquetas para elegir los productos de bajo contenido en sodio y reducir salsas. Este conjunto de acciones basta para reducir los principales problemas cardiovasculares. Por otro lado, una alimentación rica en fibra, frutas y verduras que contienen potasio contribuye a bajar la tensión arterial."*

Con acciones simples y con la toma de medidas sencillas y económicas que, si se cumplen, pueden salvar vidas, tal y como lo propone nuestra iniciativa legislativa, que implica no exponer los saleros en las mesas de los restaurantes y lugares gastronómicos, se puede lograr una mejora en la calidad de vida de los ciudadanos.

II. EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La entrada en vigencia de la presente ley permitirá prevenir la aparición de futuras enfermedades asociadas al incremento de la hipertensión arterial y aquellas vinculadas a las enfermedades cardiovasculares. Al mismo tiempo demostrar que con medidas simples y efectivas que, además de ser económicas, se puede garantizar el fortalecimiento de la salud pública con la disminución de la ingesta de sal y sodio en los alimentos.

Así, también, se debe considerar la siguiente propuesta legislativa:

Propuesta legislativa
LEY QUE PROHÍBE LA EXPOSICIÓN DE SAL Y SODIO EN LAS MESAS DE LOS RESTAURANTES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS ABIERTOS AL PÚBLICO, PARA REDUCIR SU CONSUMO **Artículo 1. - Objeto** La presente ley tiene por objeto prohibir la exposición de sal y sodio en las mesas de los restaurantes y otros establecimientos abiertos al público. **Artículo 2.- Finalidad de la ley** La presente ley tiene por finalidad disminuir el consumo de sal y sodio en la población del país, para mejorar el estado de salud de las personas. **Artículo 3. - Saleros en la mesa** Los restaurantes y otros establecimientos abiertos al público deben dejar de exhibir sobre sus mesas recipientes de sal y sodio, solo si los clientes lo piden deben traerlos. En un lugar visible, en la entrada del local, se debe publicar un cartel que informe sobre los efectos negativos que implican, para la salud, el exceso de consumo de sal y sodio, según las disposiciones reglamentarias que se aprueben para tal efecto. **Artículo 4. - Condiciones del sector salud** A. Establecer los lineamientos de la política sanitaria para la promoción de hábitos saludables y prioritariamente reducir el consumo de sodio en la población. B. Fijar los valores máximos y su progresiva disminución para los grupos y productos alimentarios no previstos en la Ley. C. Desarrollar campañas de difusión y sensibilización que prevenga sobre los riesgos del consumo excesivo de sal y promuevan el consumo de alimentos con bajo contenido de sodio.

III. ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

La presente norma no irroga gastos al tesoro público, toda vez que tendrá impacto directo en hábitos del consumo de sal y, específicamente, en que no exista una exhibición de saleros en las mesas de los restaurantes y otros establecimientos abiertos al público; asimismo, la iniciativa está centrada en las medidas que desarrollará el sector salud sin la necesidad de incluir nuevos presupuestos.

IV. RELACIÓN CON LA AGENDA LEGISLATIVA Y POLÍTICAS DE ESTADO DEL ACUERDO NACIONAL

La presente propuesta legislativa tiene vinculación con la Resolución Legislativa del Congreso 002-2022-2023-CR, que aprueba la Agenda Legislativa para el período anual de sesiones 2022-2023, específicamente, con las siguientes Políticas de Estado:

II. Equidad y Justicia Social

15. Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Asimismo, tiene relación con el Acuerdo Nacional, suscrito el 22 de julio de 2002, específicamente con las siguientes Políticas de Estado:

13. Acceso Universal a los Servicios de Salud y a la Seguridad Social

Nos comprometemos a asegurar las condiciones para un acceso universal a la salud en forma gratuita, continua, oportuna y de calidad, con prioridad en las zonas de concentración de pobreza y en las poblaciones más vulnerables. Nos comprometemos también a promover la participación ciudadana en la gestión y evaluación de los servicios públicos de salud.

Con este objetivo el Estado: (a) potenciará la promoción de la salud, la prevención y control de enfermedades transmisibles y crónico degenerativas; (...) (d) desarrollará un plan integral de control de las principales enfermedades emergentes y re-emergentes,

de acuerdo con las necesidades de cada región; (e) promoverá hábitos de vida saludables; (...)

15. Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición

Nos comprometemos a establecer una política de seguridad alimentaria que permita la disponibilidad y el acceso de la población a alimentos suficientes y de calidad, para garantizar una vida activa y saludable dentro de una concepción de desarrollo humano integral.

Con este objetivo el Estado: (...) (d) promoverá el establecimiento de un código de ética obligatorio para la comercialización de alimentos, cuyo cumplimiento sea supervisado por un Consejo Intersectorial de Alimentación y Nutrición, con el fin de garantizar la vida y la salud de la población; (...) (k) asegurará el acceso de alimentos y una adecuada nutrición, especialmente a los niños menores de cinco años y lactantes, mujeres gestantes y niños en etapa escolar, pobres, pobres extremos y vulnerables, así como familias en situación de pobreza o riesgo, promoviendo una amplia participación, vigilancia y autogestión de la sociedad civil organizada y de las familias beneficiarias; (...) (o) capacitará y educará a la población en temas de nutrición, salud, higiene, vigilancia nutricional y derechos ciudadanos, para lograr una alimentación adecuada; (p) incorporará contenidos de educación nutricional en los programas educativos; (q) recuperará y valorará los saludables saberes y hábitos nutricionales originales; (...)