



AURISTELA OBANDO MORGAN
Congresista de la República

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia,
y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



**PROYECTO DE LEY DE
COCINAS VISIBLES EN
RESTAURANTES Y
ESTABLECIMIENTOS DE
VENTA DE COMIDA AL
PÚBLICO.**

La Congresista de la República **Auristela Ana Obando Morgan**, integrante del Grupo Parlamentario FUERZA POPULAR, en ejercicio de las facultades que le confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú, y de conformidad con lo establecido en los artículos 74°, 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República, presenta la siguiente iniciativa legislativa:

FORMULA LEGAL

**PROYECTO DE LEY QUE REGULA LA INSTALACIÓN DE COCINAS VISIBLES EN
RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE COMIDA AL PÚBLICO CUYOS
INGRESOS SUPEREN 1,700 UIT ANUALES**

Artículo 1. Objeto de la ley

La presente ley tiene por objeto regular la instalación de cocinas visibles en restaurantes y establecimientos de venta de comida al público, operados por personas jurídicas cuyos ingresos anuales superen las 1,700 Unidades Impositivas Tributarias (UIT), con el fin de garantizar la transparencia en la preparación de alimentos y proteger el derecho de los consumidores a condiciones sanitarias óptimas.

Artículo 2. Definiciones

Para los efectos de la presente ley, se entenderá por:

- Cocina visible: Espacio destinado a la preparación de alimentos que es completamente visible para los clientes mediante la instalación de ventanales, paredes transparentes u otros medios adecuados para la observación directa de las áreas de preparación.
- Persona jurídica: Cualquier entidad empresarial registrada formalmente que sea sujeta de derechos y obligaciones.
- Unidades Impositivas Tributarias (UIT): Referencia establecida anualmente por el gobierno para efectos tributarios y de sanciones administrativas.
- Establecimientos de venta de comida: Restaurantes, cafeterías, mercados de comida y otros establecimientos comerciales autorizados para la preparación y venta de alimentos.

Artículo 3. Ámbito de aplicación

La presente ley será aplicable a las personas jurídicas cuyos ingresos anuales, derivados de la venta de comida, superen las 1,700 UIT en el ejercicio fiscal correspondiente.

Artículo 4. Obligación de instalar cocinas visibles

Las personas jurídicas cuyos ingresos anuales superen las 1,700 UIT estarán obligadas a adaptar sus cocinas para que sean visibles al público. Esto incluye, pero no se limita a:

- Instalación de ventanales, paredes transparentes u otras formas que permitan a los clientes observar directamente el área de preparación de alimentos.
- Cumplir con estrictos estándares de higiene, organización y seguridad alimentaria, visibles desde el área de comensales.

Artículo 5. Excepciones

Aquellos establecimientos que, por razones técnicas, arquitectónicas o de conservación patrimonial, no puedan implementar cocinas visibles, podrán solicitar una excepción ante la municipalidad correspondiente. Esta excepción solo será aprobada si se garantiza el cumplimiento de las normas sanitarias a través de otras medidas equivalentes.

Artículo 6. Periodo de implementación gradual

Los establecimientos sujetos a esta ley tendrán un periodo inicial de implementación de dos (2) años, contados desde la publicación de la norma, para adaptar sus instalaciones conforme a lo establecido en el artículo 1. La implementación será gradual y se desarrollará de acuerdo con los plazos y fases que se determinarán en el reglamento de la presente ley.

Artículo 7. Fiscalización

Las municipalidades, en coordinación con el Ministerio de Salud, serán responsables de fiscalizar el cumplimiento de esta ley. La fiscalización deberá realizarse periódicamente para asegurar que los establecimientos cumplan con la normativa de cocinas abiertas y los estándares sanitarios correspondientes.

Artículo 8. Incentivos

Los establecimientos que implementen cocinas visibles antes de los plazos establecidos y cumplan con los más altos estándares de calidad sanitaria podrán recibir un Sello de Calidad Sanitaria, otorgado por el Ministerio de Salud y las municipalidades.

Artículo 9. Sanciones

El incumplimiento de esta ley será sancionado con multas administrativas y, en caso de reincidencia o falta grave, con la suspensión temporal de las actividades del establecimiento. Las municipalidades determinarán un régimen de sanciones proporcional a los ingresos del establecimiento infractor.



Firmado digitalmente por:
FAUSTINO SANCIA Luis
Arturo FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 07/11/2024 12:00:27-0500

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

Las municipalidades, en coordinación con el Ministerio de Salud y el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, deberán emitir la normativa complementaria necesaria para la correcta aplicación de la presente ley dentro de los 60 días calendario siguientes a su promulgación.



Firmado digitalmente por:
FLORES RUIZ Victor
Seferino FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 26/11/2024 11:18:29-0500
Firmado digitalmente por:
BUSTAMANTE DONAYRE Carlos
Ernesto FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 19/11/2024 12:19:48-0500

EDIFICIO JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN
Azángaro No 468 Of. 306 -308
Teléfono 3117118



Firmado digitalmente por:
OBANDO MORGAN Auristela
Ana FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 04/11/2024 16:04:11-0500

I. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS.

La gastronomía peruana en los últimos años, viene obteniendo un reconocimiento internacional como una de los destinos culinarios de América Latina, y porque no decirlo mencionada como una de las mejores a nivel internacional.

En enero 2023¹, la actividad de restaurantes (servicios de comidas y bebidas) aumentó en 9,28% en comparación con similar mes del año 2022, como resultado de la evolución positiva de tres de sus cuatro componentes, propiciado por el inicio de la temporada de verano, periodo vacacional y la realización de diversas ferias gastronómicas.

Somos testigos como diversas municipalidades a nivel nacional vienen realizando fiscalizaciones sanitarias a los locales de expendio de comidas, en su mayoría son clausurados por contaminación cruzada, tener sus ingredientes en proceso de descomposición y mantener sus cocinas con insectos y en estado de salubridad no apta para el consumo humano, poniendo en alto riesgo la salud de la población.

De conformidad a la Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA², Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines, contempla el aseguramiento de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los restaurantes y servicios afines.

De acuerdo con el artículo 6° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, la vigilancia sanitaria de los alimentos y bebidas que se comercializan en los restaurantes y servicios afines y, la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en la presente Norma Sanitaria, está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

Esta vigilancia sanitaria consiste en la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y el programa de higiene y saneamiento, la misma que será ejercida por personal profesional calificado y capacitado.

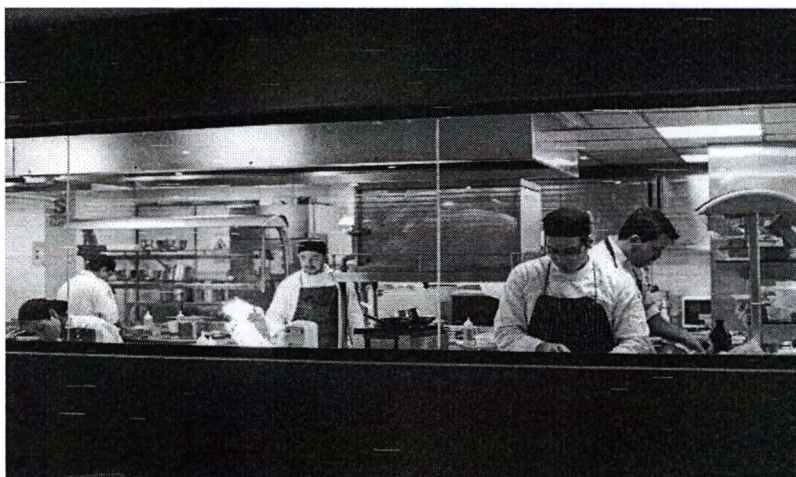
Los restaurantes, establecimientos de comida, servicios afines de preparación y venta de alimentos tienen una gran responsabilidad hacia sus comensales o público consumidor. Por ello, las cocinas visibles deben garantizar que lo que se consuma en sus locales esté en excelentes condiciones sanitarias, reduciendo el riesgo de contaminación y enfermedades.

¹ <https://m.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/noticias/nota-de-prensa-no-043-2023-inei.pdf>

² https://www.munives.gob.pe/WebSite/informeta20/NORMA%20SANITARIA%20PARA%20EL%20FUNCIONAMIENTO%20DE%20RESTAURANTES%20Y%20SERVICIOS%20AFINES%20%20RESOLUCION%20MINISTERIAL%20363-2005%20MINSAfunc_restaurantes.pdf

Contar con una cocina visibles en un restaurante ofrece muchas ventajas, como:

- **Orden y limpieza:** no solo se trata de mantener todo perfectamente limpio sino también bien organizado. Un servicio de comidas puede llegar a ser caótico y estresante, una cuestión que no debe ser trasladada a los comensales, de ahí la importancia de un orden estricto y de que cada miembro del personal realice sus funciones ordenada y correctamente.
- **Mantenimiento de los equipos:** ollas sin asas, sartenes con tapas que no le corresponden, espumaderas oxidadas... Una cocina abierta exige un mantenimiento constante de todo el equipamiento para no mostrar desperfectos o roturas.
- **Presentación del personal:** al igual que los utensilios el uniforme del personal debe estar limpio, sin roturas y bien planchado, además de utilizar gorro. Evitar discusiones delante de los clientes y actitudes que distorsionen el servicio, como mirar el teléfono móvil.
- **Aporta mayor confianza del/al cliente:** si se cocina delante de los comensales es señal inequívoca de que no hay nada que ocultar. Esto repercute en una mayor confianza por parte del cliente a la hora de elegir o recomendar un restaurante.



Cocina abierta³

Es importante establecer políticas sanitarias para la cocina del restaurante, con el compromiso que todos los que trabajan en el local cumplan con este de forma cabal. Pero no puede dejarse simplemente a la voluntad de las personas, pues cada una puede tener una forma distinta de garantizar la salubridad en la cocina del local.

³ <https://www.facebook.com/qhusi/posts/cocina-abierta-lista-para-empezar-el-d%C3%ADa-el-paiche-se-va-cocinando-los-choritos-/1541156739295526/>

Por otro lado, para no causar ningún malestar a los propietarios de los establecimientos sujetos a esta ley, tendrán un periodo inicial de implementación de dos (2) años, contados desde la publicación de la norma, para adaptar sus instalaciones conforme a lo establecido en el artículo primero. La implementación será gradual y se desarrollará de acuerdo con los plazos y fases que se determinarán en el reglamento de la presente ley.

Asimismo, dicha iniciativa legislativa, será aplicable a las personas jurídicas cuyos ingresos anuales, derivados de la venta de comida, superen las 1,700 UIT en el ejercicio fiscal correspondiente.

ANTECEDENTE INTERNACIONAL:

Puerto Rico. El Proyecto de la Cámara de Representantes N°2586⁴, de la asamblea Legislativa del gobierno de Puerto Rico, propone crear la Ley de Cocinas Abiertas para reconocer el derecho de los comensales y consumidores a inspeccionar las condiciones higiénicas de las áreas de la cocina en los establecimientos que se dedican a preparar alimentos.

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

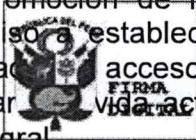
La presente iniciativa legislativa tiene como propósito que los restaurantes, lugares donde se expiden ventas de comidas cuenten con condiciones de infraestructura que garanticen dentro de sus infraestructuras, ambientes de preparación de alimentos que garanticen condiciones de salubridad al público consumidor.

III. ANÁLISIS COSTO BENEFICO

La presente iniciativa legislativa no irroga gastos adicionales al tesoro público, toda vez que, a partir de la promulgación de la respectiva ley, los restaurantes y establecimiento de comidas, se adecuaran a lo estipulado en el artículo primero de la norma.

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

Esta iniciativa legislativa está vinculada a la décimo quinta Política del Acuerdo Nacional sobre la "Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición, el cual establece el compromiso a establecer una política de seguridad alimentaria que permita la disponibilidad y 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.



Firmado digitalmente por:
Auristela Obando Morgan
Estafany FAI 20181740128 hand
Motivo: Soy el autor del
Documento
Fecha: 26/11/2024 16:06:08-0500

⁴ https://repositorio.esan.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12640/3186/2022_MATC_21-1_05_TI.pdf?sequence=1&isAllowed=y