



Firmado digitalmente por:
CICCIA VASQUEZ Miguel
Angel FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/01/2025 12:27:14-0500

PROYECTO DE LEY QUE MODIFICA EL DECRETO LEGISLATIVO N° 1062, QUE APRUEBA LA LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La congresista de la República, **CHERYL TRIGOZO REÁTEGUI**, integrante del grupo parlamentario **RENOVACIÓN POPULAR**, en uso de sus atribuciones que confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú y en observancia de lo dispuesto por los artículos 74° y 75° del Reglamento del Congreso de la República, presenta el siguiente proyecto de ley.

FÓRMULA LEGAL

LEY QUE MODIFICA EL DECRETO LEGISLATIVO N° 1062, QUE APRUEBA LA LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Artículo Único. - Modificación del artículo 10 del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos

Se modifica el artículo 10 del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos, quedando redactado en los siguientes términos:



Firmado digitalmente por:
CHIRINOS VAPITULO II Rosa FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/01/2025 15:33:41-0500

CAPÍTULO II

DE LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



Firmado digitalmente por:
MEDINAMINAYA Esdras Ricardo FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/01/2025 14:04:57-0500

Artículo 10°.- Vigilancia y control de la inocuidad de Alimentos

Los lugares de producción e instalaciones relacionadas con la producción y **almacenamiento** de alimentos podrán ser objeto, en cualquier momento, de vigilancia y control sanitario para verificar la aplicación de un sistema de aseguramiento de la calidad basado en análisis peligrosos y control de puntos críticos (HACCP).

(...).



Firmado digitalmente por:
BAZAN CALDERON Diego Alonso Fernando FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/01/2025 15:53:55-0500

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

ÚNICA. Adecuación de su reglamentación

El Poder Ejecutivo, dentro de los treinta días contados desde la vigencia de la presente ley, adecúa las normas reglamentarias que sean necesarias para su implementación



Firmado digitalmente por:
MUÑANTE BARRIOS Alejandro FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/01/2025 10:00:36-0500



Firmado digitalmente por:
MUÑANTE BARRIOS Alejandro FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/01/2025 10:00:46-0500



Firmado digitalmente por:
TRIGOZO REÁTEGUI Cheryl FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/01/2025 10:18:23-0500



Firmado digitalmente por:
CORDOVA LOBATON Maria Jessica FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/01/2025 10:40:36-0500

Firmado digitalmente por:
YARROW LUMBRERAS Norma Marina FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/01/2025 15:38:02-0500



CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **10** de **enero** de **2025**

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición N° 9879/2024-CR para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de:

1. **SALUD Y POBLACIÓN; y**
2. **AGRARIA.**



.....
GIOVANNI FORNO FLOREZ
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPÚBLICA

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. ANTECEDENTES:

- En el Perú, la problemática de la inocuidad alimentaria radica en la posibilidad de contaminación de los alimentos por bacterias, virus, parásitos, toxinas o residuos químicos. Las diferentes instituciones que se encargan de velar por el bienestar de los alimentos coinciden en que es necesario fortalecer, vigilar y regular el control de los alimentos para evitar consecuencias devastadoras en la población. Esto puede ocurrir durante la producción, el procesamiento, el almacenamiento, el transporte o la preparación de los alimentos.
- Representantes de la sede en San Martín del Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú – SENASA; expusieron los "resultados del monitoreo de residuos químicos y otros contaminantes en alimentos agropecuarios primarios y piensos, en la región San Martín", en donde se identificó la existencia de gran cantidad de contaminación por plaguicidas como el Fipronil, Chlorpyrifos y Cargofuran prohibidos a nivel nacional y mundial; además de metales como el Cadmio en alimentos de origen vegetal, evidenciando que la piña y la papaya son los alimentos más contaminados según sus estudios. Es una situación totalmente preocupante para la población.
- La inocuidad alimentaria es crucial para garantizar la salud de la población, se refiere a la seguridad de los alimentos para el consumo humano, y busca garantizar que los alimentos no causen enfermedades en los consumidores. La ingestión de alimentos contaminados puede provocar enfermedades como gastroenteritis, salmonelosis, botulismo o hepatitis.
- Los alimentos contaminados o mal manejados pueden ser fuente de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA), que representan una amenaza significativa para la salud pública. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), millones de personas se enferman cada año debido al consumo de productos insalubres, lo que conlleva a la necesidad urgente de fortalecer los mecanismos de control.
- Con la expansión del comercio nacional e internacional, los sistemas de control de alimentos deben adaptarse a nuevas dinámicas de producción y distribución. Los alimentos suelen viajar largas distancias antes de llegar al consumidor, lo que incrementa los riesgos de contaminación. Es fundamental contar con un protocolo eficiente que garantice el seguimiento del producto, desde la producción, selección y transporte de los mismos hasta llegar al consumidor final; y de esta manera prevenir y evitar posibles riesgos alimentarios.

En consecuencia, el fortalecimiento del sistema de control no solo protege la salud, sino que también promueve el desarrollo económico al generar confianza en los consumidores tanto locales, nacionales e internacionales; que en la actualidad, exigen el cumplimiento de estándares alimenticios de alta calidad, asegurando una cadena confiable y contribuyendo a la sostenibilidad del sector agrario para favorecer la competitividad de los productores.

II. FUNDAMENTOS:

- La propuesta legislativa de modificación del artículo 10 del Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos, se justifica por cuanto la vigilancia y control de la inocuidad de los alimentos no sólo debe estar limitado sólo a los lugares de producción e instalaciones relacionadas con la producción sino que debe abarcar al "**almacenamiento**" de alimentos podrán ser objeto, en cualquier momento, de vigilancia y control sanitario para verificar la aplicación de un sistema de aseguramiento de la calidad basado en análisis peligrosos y control de puntos críticos (HACCP).

En ese sentido, es fundamental que estos marcos sean adoptados e implementados en los sistemas nacionales de control, para el fortalecimiento de los sistemas de inspección y regulación garantizan que todos los actores de la cadena alimentaria cumplan con los estándares de calidad del producto antes de salir al mercado.

- La capacitación continua de los operadores de la cadena de suministro alimentaria (agricultores, productores, distribuidores, minoristas) resulta fundamental para el cumplimiento de las normativas de inocuidad. A través de programas de formación, los actores involucrados adquieren conocimientos sobre prácticas de manejo seguro, control de temperaturas, higiene y procedimientos correctos para evitar la contaminación de los productos.

Cuadro comparativo

Texto actual del Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos	Texto propuesto a modificarse del artículo 10 del Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos
(...) CAPÍTULO II DE LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (...) Artículo 10°.- Vigilancia y control de la inocuidad de Alimentos Los lugares de producción e instalaciones relacionadas con la producción de alimentos podrán ser objeto, en cualquier momento, de vigilancia y control sanitario para verificar la aplicación de un sistema de aseguramiento de la calidad basado en análisis peligrosos y control de puntos críticos (HACCP). (...).	(...) CAPÍTULO II DE LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (...) Artículo 10°.- Vigilancia y control de la inocuidad de Alimentos Los lugares de producción e instalaciones relacionadas con la producción <u>y almacenamiento</u> de alimentos podrán ser objeto, en cualquier momento, de vigilancia y control sanitario para verificar la aplicación de un sistema de aseguramiento de la calidad basado en análisis peligrosos y control de puntos críticos (HACCP). (...).

III. EFECTOS DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La presente iniciativa legislativa tiene como propósito modificar el artículo 10 del Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos, por el cual dentro del proceso de vigilancia y control de la inocuidad de alimentos se incorpora al almacenamiento de alimentos que podrán ser objeto, en cualquier momento, de vigilancia y control sanitario para verificar la aplicación de un sistema de aseguramiento de la calidad basado en análisis peligrosos y control de puntos críticos (HACCP).

La iniciativa legislativa no entra en conflicto con el marco normativo vigente, pues no contraviene ninguna disposición legal del sistema jurídico peruano, y se aboca exclusivamente a la modificación del artículo 10 del Decreto Legislativo N° 1062

La presente iniciativa legislativa propuesta por un grupo de congresistas agrupados, es planteada de conformidad al artículo 107 de la Constitución Política del Perú, señala, que el Presidente de la República y los Congresistas tienen derecho a iniciativa en la formulación de leyes (...) y dentro de las facultades señaladas en los artículos 74 y 75 del Reglamento del Congreso.

IV. ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

Costo.-

El presente proyecto de ley no irroga gasto alguno al erario nacional, pues su implementación será asumida por las instituciones competentes vinculadas con la inocuidad de los alimentos. Asimismo, el SENASA cuenta con laboratorios debidamente equipados y certificados, así como profesionales y experiencia¹.

Beneficios.-

- Infraestructura adecuada, es necesario contar con infraestructura adecuada para la gestión de residuos y la eliminación segura de los productos contaminados.
- Inspección y control, implica la mejora de los laboratorios de análisis de alimentos como la implementación de sistemas de gestión que permitan una respuesta rápida ante incidentes o emergencias.
- Un sistema de control eficiente requiere un monitoreo constante y una vigilancia proactiva de los riesgos alimentarios, esto incluye la identificación temprana de peligros, la implementación de programas de muestreo y la adopción de tecnologías avanzadas de detección.
- El uso de herramientas como la trazabilidad digital para el rastreo de un producto a lo largo de la cadena de suministro mediante tecnologías digitales, los sistemas de información geográfica (SIG) para monitorear las variables climáticas del suelo y cambios ambientales que afectan los cultivos, permiten detectar contaminantes en tiempo real y reaccionar de manera eficaz ante emergencias.

¹ Resolución Ministerial N° 165-2024/MINSA

- Fortalecer el sistema de control de alimentos y asegurar su inocuidad no solo es crucial para proteger la salud pública, sino también para promover el desarrollo económico y la sostenibilidad del sector agrario. A través de un enfoque integral que combine la normativa adecuada, la formación, la infraestructura moderna y la colaboración entre diversos actores, se puede crear un sistema más seguro y confiable para enfrentar los desafíos alimentarios del presente y el futuro.
- Salvaguardar la inocuidad alimentaria es responsabilidad de varios actores públicos y privados. Las autoridades sanitarias, las entidades reguladoras, las organizaciones de productores, las universidades y las asociaciones de consumidores deben trabajar en conjunto para establecer políticas efectivas, compartir información y realizar investigaciones científicas que fortalezcan el sistema de control alimentario.

Por lo tanto, la aprobación de la presente propuesta legislativa generará beneficios porque garantizará alimentos de calidad e inocuidad, que no pongan en riesgo la salud y la vida de las personas.

IV. LA RELACIÓN DE LA INICIATIVA CON LA AGENDA LEGISLATIVA Y CON LAS POLÍTICAS DE ESTADO EXPRESADAS EN EL ACUERDO NACIONAL

La iniciativa legislativa guarda concordancia con la política 15 del Acuerdo Nacional, así como con la Agenda Legislativa para el periodo anual de sesiones 2024-2025:

- **Acuerdo Nacional:** Política 15, referida a la Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición y Política 18 Búsqueda de la Competitividad.
- **Agenda Legislativa²:** Punto 66 referido a la Seguridad Alimentaria y Punto 69 medidas referidas a los consumidores.

² Resolución Legislativa del Congreso N° 006-2024-2025-CR