

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 12262/2025-CR, QUE
PROPONE LA LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE
SALUD, PARA FORTALECER LA VIGILANCIA SOBRE LA INOCUIDAD
ALIMENTARIA.



COMISIÓN DE SALUD Y POBLACIÓN

PERÍODO ANUAL DE SESIONES 2025-2026

Dictamen Nro. 80-2025-2026-CSP-CR

Señor presidente:

Ha ingresado para estudio y dictamen de la comisión de Salud y Población el proyecto de ley que se detalla:

Nro.	Proyecto de ley	Grupo Parlamentario	Proponente	Sumilla
1	12262/2024-CR	Juntos por el Perú - Voces del Pueblo - Bloque Magisterial	Nieves Esmeralda Limachi Quispe	Ley que modifica la Ley 26842, Ley general de salud, para garantizar la inocuidad de los alimentos elaborados industrialmente.

La Comisión de Salud y Población, en su Décima Octava Sesión Ordinaria celebrada el 19 de mayo de 2026, debatió y acordó, con el voto **en mayoría** de sus integrantes¹, la aprobación del presente dictamen. Votaron a favor los congresistas Ruíz Rodríguez, Portalatino Ávalos, Picón Quedo, Arriola Tueros, Córdova Lobatón, Echeverría Rodríguez, Gutiérrez Ticona, Kamiche Morante, Marticorena Mendoza, Mori Celis, Paredes Castro, Paredes Piqué, Portero López, Robles Araujo, Taipe Coronado, Varas Meléndez y Zegarra Saboya. Voto en contra el congresista Huamán Coronado. Votaron en abstención las congresistas Infantes Castañeda, Jáuregui Martínez de Aguayo y Zeta Chunga.

Se deja constancia de que en la sesión se aprobó por unanimidad la dispensa del trámite de aprobación del acta para la ejecución de los acuerdos.

I. SITUACIÓN PROCESAL

1.1 Antecedentes procedimentales

El proyecto de ley ingresó a la comisión de acuerdo con el siguiente detalle:

Nro.	Proyecto de Ley	Fecha de ingreso	Comisión dictaminadora
1	12262/2024-CR	3/09/2025	Salud y Población

¹ Justificó su inasistencia el congresista Bustamante Donayre.

1.2 Cumplimiento de los requisitos del Reglamento del Congreso de la República

La iniciativa legislativa materia de dictamen ha sido remitida a esta Comisión de conformidad con lo establecido en el artículo 77 del Reglamento del Congreso de la República.

Asimismo, el proyecto de ley en análisis cumple con los requisitos generales y específicos señalados en los artículos 75 y 76 del Reglamento del Congreso de la República, en mérito a lo cual se realizó el estudio correspondiente.

1.3 Vinculación con las Políticas de Estado del Acuerdo Nacional

En el marco del Acuerdo Nacional suscrito en el año 2002, cuyo propósito es establecer lineamientos de largo plazo para el desarrollo sostenible del país y la consolidación de la gobernabilidad democrática, se aprobaron un conjunto de Políticas de Estado que orientan la acción pública.

En dicho marco, la iniciativa legislativa está vinculada con las siguientes Políticas de Estado:

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

15. Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición.

II. CONTENIDO DEL PROYECTO DE LEY

El proyecto de ley plantea modificar los artículos 88, 90, 91, 92, 93 y 95 de la Ley 26842, Ley General de Salud, a fin de resolver el problema público generado por el débil sistema de vigilancia y control sanitario de alimentos, el cual, según la regulación actual en la Ley General de Salud, se basa, para los alimentos fabricados en el territorio nacional, en la habilitación sanitaria (PGH o HACCP, según corresponda), y para los alimentos industrializados importados, en la Autorización Sanitaria de Importación, ambos obtenidos a través de un procedimiento de aprobación automática, sin requerir la verificación de lo declarado por los solicitantes.

Según la exposición de motivos, para “(...) revertir esta situación, se propone la modificación de la Ley General de Salud a fin de establecer que la habilitación sanitaria (HACCP y PGH) se otorga por establecimiento a través de un procedimiento de evaluación previa con silencio administrativo negativo y tiene vigencia por cuatro años.”

La fórmula legal del proyecto de ley es la siguiente:

“LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE SALUD, PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE

Artículo Único. Modificación de los artículos 88, 90, 91, 92, 93 y 95 de la Ley 26842, Ley General de Salud

Se modifican los artículos 88, 90, 91, 92, 93 y 95 de la Ley 26842, Ley General de Salud, en los siguientes términos:

“Artículo 88.- La fabricación, **almacenamiento, transporte** y comercialización de

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 12262/2025-CR, QUE PROPONE LA LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE SALUD, PARA FORTALECER LA VIGILANCIA SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

alimentos **elaborados industrialmente** destinados al consumo humano, **así como de los ingredientes distintos a productos primarios o de procesamiento primario empleados en su elaboración**, están sujetos a control, **vigilancia sanitaria y fiscalización**, en función al análisis de **riesgos**.

Artículo 90.- Queda estrictamente prohibido fabricar, fraccionar, elaborar, importar, distribuir, almacenar, traspasar a título gratuito o comercializar alimentos o **ingredientes** alterados, contaminados, adulterados, falsificados, que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano por **la autoridad competente**, que provengan de establecimientos **que no cuenten con habilitación sanitaria** vigente o que no cuenten con la autorización sanitaria de importación, **según corresponda**.

La responsabilidad derivada de dichas actividades corresponde, individual o solidariamente, **a quienes las ejecuten**.

(...).

Artículo 91.- Los alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano, **así como los ingredientes distintos a productos primarios o de procesamiento primario empleados en su elaboración**, deben fabricarse en **establecimientos y líneas de producción que cuenten con la habilitación sanitaria vigente otorgada por la autoridad sanitaria de nivel nacional, o por la autoridad sanitaria del nivel regional que esta delegue, sustentada en la implementación de un sistema preventivo de autocontrol sanitario, de conformidad con lo establecido en el reglamento**.

La habilitación sanitaria **se otorga por establecimiento a través de un procedimiento de evaluación previa con silencio administrativo negativo, tiene vigencia por cuatro años, y debe precisar la línea o líneas de producción instaladas en el mismo**.

La fabricación de alimentos elaborados industrialmente para la exportación se rige, **adicionalmente, por las normas** del país de destino.

Artículo 92.- La autoridad **sanitaria** de nivel nacional, **así como las autoridades sanitarias de los niveles regional y local, son responsables** del control y vigilancia sanitaria de los alimentos, **y de la fiscalización del cumplimiento lo dispuesto en el presente capítulo**, según se determine en el Reglamento correspondiente.

Artículo 93.- Para la importación de alimentos elaborados industrialmente **destinados al consumo humano, así como de los ingredientes distintos a productos primarios o de procesamiento primario empleados en su elaboración**, la Autoridad Sanitaria de nivel nacional otorgará la autorización sanitaria **de importación**.

La **autorización sanitaria de importación se otorga por establecimiento de producción, a través de un procedimiento de evaluación previa con silencio administrativo negativo, y tiene vigencia por cuatro años**.

El procedimiento y los requisitos para la autorización sanitaria de importación son establecidos en el Reglamento correspondiente, y dependerán de la clasificación del país de origen según el nivel de riesgo de acuerdo al sistema de vigilancia adoptado, aprobada por la autoridad sanitaria de nivel nacional. Al respecto, excepcional y motivadamente, mediante Decreto Supremo refrendado por el Ministro de Salud y el Ministro de Economía y Finanzas se puede establecer requisitos adicionales en función al riesgo alimentario para la salud.

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 12262/2025-CR, QUE PROPONE LA LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE SALUD, PARA FORTALECER LA VIGILANCIA SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

Para el ingreso al territorio nacional de los productos referidos en el primer párrafo, la autoridad aduanera verificará la vigencia de la autorización sanitaria de importación, sin perjuicio de la aplicación de requisitos adicionales que establezca la autoridad sanitaria en función al riesgo sanitario.

Artículo 95.- Los procesos vinculados con la fabricación, almacenamiento y comercialización de alimentos deben realizarse en establecimientos **que cuenten con la habilitación sanitaria vigente otorgada por la Autoridad Sanitaria de nivel nacional, y que acrediten reunir** las condiciones sanitariamente adecuadas que determine el Reglamento.

La Autoridad de Salud de nivel nacional o quien ésta delegue, y las autoridades regionales y municipales, en el marco de sus competencias, **fiscalizan** el cumplimiento de lo establecido en el presente capítulo.”

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

ÚNICA. – Reglamentación

El Poder Ejecutivo, a través del Ministerio de Salud, aprueba las disposiciones reglamentarias para la implementación de la presente Ley, incluyendo la tipificación de infracciones y la escala de sanciones correspondientes, en un plazo no mayor de ciento ochenta (180) días calendario, contados desde su publicación.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA DEROGATORIA

ÚNICA. – Deja sin efecto disposiciones del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA

Una vez cobren vigencia las disposiciones reglamentarias para la implementación de la presente Ley, se dejan sin efecto las disposiciones del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, referidas al Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Industrializados y al Certificado de Libre Comercialización y Uso.”

La exposición de motivos señala, además, que se advierte que el consumo de alimentos procesados sin un control riguroso de inocuidad puede generar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Por ello, resulta necesario fortalecer el marco preventivo de riesgos alimentarios, exigiendo que las empresas operen bajo sistemas de gestión de inocuidad validados por la autoridad nacional. Para el efecto, la propuesta busca establecer como requisito obligatorio que los establecimientos dedicados a la elaboración industrial de alimentos cuenten con:

- **Habilitación Sanitaria vigente:** Otorgada por la autoridad competente (DIGESA), previa verificación.
- **Sistemas Preventivos de Riesgo:** Implementación de protocolos que garanticen que el producto es apto para el consumo humano desde su origen hasta su comercialización.

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 12262/2025-CR, QUE PROPONE LA LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE SALUD, PARA FORTALECER LA VIGILANCIA SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

III. SOLICITUDES DE OPINIÓN E INFORMACIÓN

4.1 Solicitudes de opinión

La Comisión ha remitido solicitudes de opinión a las siguientes instituciones:

Institución	Nro. de oficio	Fecha
Ministerio de Economía y Finanzas	0309-2025-2026/CSP/CR	10-09-2025
Ministerio de Salud	0559-2025-2026/CSP/CR	10-09-2025
Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú (SENASA)	0309-2025-2026/CSP/CR	26-09-2025
Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego	0307-2025-2026/CSP/CR	10-09-2025
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)	0311-2025-2026/CSP/CR	10-09-2025
Ministerio de la Producción	0308-2025-2026/CSP/CR	10-09-2025
Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura (SANIPES)	0312-2025-2026/CSP/CR	10-09-2025

4.2 Opiniones recibidas

A la fecha, se recibieron las siguientes opiniones:

- **SOCIEDAD NACIONAL DE INDUSTRIAS.** Mediante carta 072-2025-ALIM, del 18 de setiembre de 2025, alcanza sus observaciones al proyecto. Señala que la propuesta resulta ambigua, a la vez de establecer duplicidades en estándares que encarecerían los productos. Formulan propuestas para la redacción y modificaciones en las disposiciones planteadas.
- **MINISTERIO DE DESARROLLO AGRARIO Y RIEGO.** Mediante el oficio 3799-2025-MIDAGRI-SG, del 7 de octubre de 2025 señala que el ministerio no es competente para pronunciarse sobre el proyecto de ley.
- **MINISTERIO DE SALUD.** Con oficio D002817-2025-DM-MINSA, del 9 de octubre de 2025, manifiesta que:
 - El artículo 7 de la Constitución Política del Perú establece que todas las personas 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. De otro lado, conforme al artículo 65, el Estado defiende el interés de los consumidores y usuarios, garantizando el derecho a la información sobre los bienes y servicios que se encuentran a su disposición en el mercado y, en particular, vela por la salud y la seguridad de la población.
 - Los numerales I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, disponen que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, y que la protección de la salud es de interés público, siendo responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla.
 - El artículo 1 del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas, señala que dicha norma tiene por objeto promover la implementación de sistemas preventivos que aseguren la inocuidad alimentaria, optimizar los

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 12262/2025-CR, QUE PROPONE LA LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE SALUD, PARA FORTALECER LA VIGILANCIA SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

procedimientos administrativos y fortalecer el control y la vigilancia sanitaria y la fiscalización posterior de los procedimientos administrativos vinculados con alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano, aditivos alimentarios, envases en contacto con alimentos, según corresponda, a fin de incentivar la producción y el comercio.

- Asimismo, el artículo 3 del citado Decreto Legislativo dispone que el análisis del riesgo alimentario para la salud es el patrón de referencia para el control y la vigilancia sanitaria de los establecimientos habilitados para la fabricación de alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano; que la habilitación sanitaria se otorga por establecimiento a través de la DIGESA; y, que para su obtención y vigencia debe implementarse permanentemente un sistema preventivo de riesgo alimentario que incluyan las Buenas Prácticas de Manufactura o el Plan HACCP.
 - En el marco de lo dispuesto por el Decreto Legislativo N° 1290, se dispone en su Primera Disposición Complementaria Modificatoria, la modificación de los artículos 88, 90, 91, 92, 93, 95, el literal m) del artículo 130, el literal d) del artículo 134 y el artículo 136 de la Ley N° 26842, Ley General de Salud.
 - De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2 del Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, este es un organismo del Poder Ejecutivo y órgano rector en materia de salud a nivel nacional; el artículo 3 prescribe que el Ministerio de Salud es competente en: 1) salud de las personas, 2) aseguramiento en salud, 3) epidemias y emergencias sanitarias, 4) salud ambiental e inocuidad alimentaria, 5) inteligencia sanitaria, 6) productos farmacéuticos y sanitarios, dispositivos médicos y establecimientos farmacéuticos, 7) recursos humanos en salud, 8) infraestructura y equipamiento en salud, así como, 9) investigación y tecnologías en salud.
 - La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), alcanza propuestas para la redacción de los artículos que el proyecto plantea modificar.
 - Concluye que el proyecto de ley resulta viable, no obstante, para su mejor implementación, aplicación y reglamentación, recomienda considerar las sugerencias y precisiones formuladas en su opinión.
- **SANIPES.** Mediante el Oficio 00001311-2025-PRODUCE/SG, remitido por el Ministerio de la Producción, se alcanza el informe emitido por SANIPES, que concluye carecer de competencia para pronunciarse sobre la materia contenida en la iniciativa legislativa.
 - **OPINIONES CIUDADANAS.** Al 18 de mayo de 2026 no se registran opiniones ciudadanas en el portal institucional del Congreso de la República.

IV. MARCO NORMATIVO

- Constitución Política del Perú.
- Reglamento del Congreso de la República.
- Ley 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Legislativo 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Legislativo 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 12262/2025-CR, QUE PROPONE LA LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE SALUD, PARA FORTALECER LA VIGILANCIA SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

- industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
- Decreto Supremo 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

V. ANÁLISIS

5.1. Marco normativo sobre la propuesta:

La Constitución Política del Perú señala en su artículo 1 que la defensa de la persona humana y el respeto de su dignidad son el fin supremo de la sociedad y del Estado. Este aspecto se vincula con la obligación del Estado, a través de sus instituciones, y de los ciudadanos en general de valorar y proteger al ser humano como sujeto de derechos.

La Ley 26842, Ley General de Salud, a través de sus numerales I y II del Título Preliminar brindan el marco de protección amplio y disponen que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo; y que la protección de la salud es de interés público, siendo responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla.

Asimismo, la Ley General de Salud prescribe en el artículo 10 que toda persona tiene derecho a recibir una alimentación sana y suficiente para cubrir sus necesidades biológicas, y en su capítulo V, regula las disposiciones específicas relativas a los alimentos y bebidas.

A su turno, el Decreto Legislativo 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas, establece como uno de sus fundamentos la promoción de la implementación de sistemas preventivos que aseguren la inocuidad alimentaria, la optimización de los procedimientos administrativos y el fortalecimiento del control y la vigilancia sanitaria y la fiscalización posterior de los procedimientos administrativos vinculados con alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano, aditivos alimentarios, envases en contacto con alimentos, entre otros. Para el efecto, la norma dispone que el análisis del riesgo alimentario para la salud es el patrón de referencia para el control y la vigilancia sanitaria de los establecimientos habilitados para la fabricación de alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano, correspondiendo a Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) del Ministerio de Salud el otorgamiento de la habilitación sanitaria a los establecimientos.

El Decreto Legislativo 1290 exige que para la obtención y mantenimiento de la habilitación sanitaria se implemente y mantenga un sistema preventivo de riesgo alimentario que incluya las Buenas Prácticas de Manufactura² o el Plan HACCP (por sus siglas en inglés).

El *Hazard Analysis and Critical Control Points* o Análisis de Peligros y Puntos Críticos

² Conjunto de procedimientos de higiene y manipulación, que incluyen costumbres, hábitos y actitudes, necesarios para una producción higiénica y obtener alimentos inocuos y saludables. Son los procedimientos que forman parte de un sistema de calidad alimentaria y se aplican a lo largo de toda la cadena de elaboración de alimentos (recepción de materias primas, almacenamiento, fraccionamiento y elaboración, envasado, transporte y distribución).

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 12262/2025-CR, QUE PROPONE LA LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE SALUD, PARA FORTALECER LA VIGILANCIA SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

de Control (HACCP) es un método preventivo, reconocido internacionalmente, para garantizar la inocuidad alimentaria. Identifica, evalúa y controla peligros físicos, químicos y biológicos desde la materia prima hasta el consumidor final, enfocándose en la prevención en lugar de la inspección final. De acuerdo con la FDA³, un Plan HACCP es un enfoque sistemático y preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, identificando, evaluando y controlando peligros biológicos, químicos y físicos. Basado en el Codex Alimentarius, este plan documenta 7 principios fundamentales para controlar la producción desde la materia prima hasta el consumidor y garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo humano, evitando problemas de calidad en el producto final:

- **Principio 1 - Análisis de peligros:** Identificar y evaluar peligros (físicos, químicos, biológicos) y medidas preventivas.
- **Principio 2 - Determinar Puntos Críticos de Control (PCC):** Etapas donde se puede prevenir o eliminar un peligro.
- **Principio 3 - Establecer límites críticos:** Valores límite (temperatura, tiempo) para cada PCC.
- **Principio 4 - Establecer monitoreo:** Procedimientos para observar si los PCC están bajo control.
- **Principio 5 - Medidas correctivas:** Acciones a tomar cuando hay desviaciones en un PCC.
- **Principio 6 - Verificación:** Métodos para confirmar que el sistema funciona efectivamente.
- **Principio 7 - Registro y documentación:** Mantener archivos ordenados para demostrar el cumplimiento (mínimo 2 años según la FDA).

Por ello, y a fin de que los alimentos procesados industrialmente puedan ser sometidos y cumplan con los estándares detallados, la iniciativa legislativa en estudio plantea un cambio estructural en la regulación basado en tres ejes:

- **Fin de la aprobación automática:** Se establece un régimen de evaluación previa donde la falta de respuesta de la autoridad administrativa (silencio negativo) implica la denegación del permiso.
- **Ampliación del alcance:** Se integran los ingredientes no primarios⁴ al sistema de vigilancia y se actualizan las reglas de importación.
- **Cierre de brechas de seguridad:** Se prioriza la verificación física obligatoria de las plantas de producción para prevenir declaraciones juradas falsas y locales inexistentes, entre otras desviaciones identificadas durante la fiscalización posterior, atendiendo al alto riesgo para la salud que significa.

³ En: <https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines#:~:text=El%20sistema%20HACCP%20aborda%20la%20inocuidad%20alimentaria,fabricaci%C3%B3n%2C%20distribuci%C3%B3n%20y%20consumo%20del%20producto%20final>.

⁴ Ingredientes distintos a productos primarios o de procesamiento primario, entendiéndose por tales a las materias primas obtenidas directamente de la naturaleza (agricultura, ganadería, pesca, minería) sin transformación industrial. El procesamiento primario incluye labores básicas como lavado, empaque, refrigeración o corte para comercialización sin cambiar la naturaleza del producto. El procesamiento primario de alimentos incluye actividades o servicios de dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado de cualquier alimento de origen vegetal o animal (en: <https://www.senasa.gob.pe/senasacontigo/inspeccionan-establecimiento-de-procesamiento-primario-de-alimentos-en-carapongo/#:~:text=Un%20establecimiento%20de%20procesamiento%20primario,por%20los%20especialistas%20del%20Senasa.>).

5.2. Salud, alimentación e inocuidad:

La alimentación es un pilar central de la salud, tanto de la individual como de la pública. Por esta razón, una dieta equilibrada no solo previene la malnutrición, sino que es la principal barrera contra las Enfermedades No Transmisibles (ENT) como la diabetes, el cáncer y las afecciones cardiovasculares, que se estima causan entre el 74-75% de las muertes mundiales, muchas de manera prematura. Para la Organización Mundial de la Salud (OMS),⁵ actuar sobre factores de riesgo como la mala alimentación reduce la carga económica y mejora la productividad social.

La Organización Mundial de la Salud (OMS)⁶, define cuatro principios básicos para la alimentación saludable, que pueden resumirse en las siguientes ideas fuerza:

1. Adecuación: Cubrir nutrientes esenciales sin excesos.
2. Equilibrio: Sincronizar las calorías ingeridas con el gasto energético.
3. Moderación: Limitar ingredientes potencialmente dañinos.
4. Diversidad: Incluir una amplia variedad de grupos alimenticios.

Adicionalmente, para que la alimentación sea considerada saludable, debe ser **inocua**, es decir, no contener contaminantes microbianos y químicos.

Por esta razón, la seguridad alimentaria se ve comprometida por la existencia de agentes biológicos y sustancias químicas en la cadena de elaboración-consumo. Estos peligros no solo provocan cuadros agudos, sino que pueden derivar en discapacidades permanentes, enfermedades crónicas como el cáncer o la muerte.

Así, tenemos que existen diversos riesgos asociados a los tipos de amenazas:

- a) Amenazas Biológicas: Microorganismos y Patógenos, que es el grupo de mayor incidencia en enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) e incluye bacterias, virus, parásitos y priones:
- Bacterias de alta prevalencia: La *Salmonella*, el *Campylobacter* y la *E. coli* enterohemorrágica son responsables de millones de infecciones anuales. Se asocian al consumo de carnes poco cocidas, huevos, leche cruda y vegetales contaminados.
 - Patógenos de alta gravedad: *Listeria*: Aunque menos frecuente, es letal para neonatos y ancianos, con capacidad de crecer incluso en refrigeración. *Vibrio cholerae*: Provoca deshidratación extrema y muerte rápida si no se trata, vinculándose a aguas y mariscos contaminados.
 - Virus y Parásitos: Las norovirus y la Hepatitis A son los principales agentes virales (inflamación hepática y cuadros gástricos). En cuanto a los parásitos, destacan los trematodos (pescado), cestodos (contacto animal) y protozoarios como *Giardia* o *Cryptosporidium* (suelo y agua).
 - Priones: Proteínas anómalas causantes de enfermedades neurodegenerativas, como la variante de Creutzfeldt-Jakob, transmitida por el consumo de tejidos animales de riesgo (sistema nervioso central).

⁵ En: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases>

⁶ En: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 12262/2025-CR, QUE
PROPONE LA LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE
SALUD, PARA FORTALECER LA VIGILANCIA SOBRE LA INOCUIDAD
ALIMENTARIA.

b) Sustancias químicas: toxinas naturales y los contaminantes ambientales⁷.

- Las toxinas naturales abarcan las micotoxinas, las biotoxinas marinas, los glucósidos cianogénicos y las toxinas presentes en las setas venenosas. Además, hay alimentos básicos, como el maíz y otros cereales, que pueden contener niveles elevados de micotoxinas producidas por mohos. La exposición prolongada a esas toxinas puede afectar al sistema inmunitario y al desarrollo normal, e incluso puede causar cáncer.
- Los contaminantes orgánicos persistentes se acumulan en el medio ambiente y el organismo. Los ejemplos más conocidos son las dioxinas y los bifenilos policlorados, que son subproductos no deseados de procesos industriales y de la incineración de desechos. Se hallan en el medio ambiente de todo el mundo y se acumulan en las cadenas alimentarias animales. Las dioxinas son compuestos muy tóxicos que pueden causar problemas reproductivos y del desarrollo, dañar el sistema inmunitario, interferir en el funcionamiento hormonal y causar cáncer.
- Los metales pesados como el plomo, el cadmio y el mercurio causan daños neurológicos y renales. Su presencia en los alimentos proviene principalmente de la contaminación del aire, el agua y el suelo.
- Otros productos químicos peligrosos que pueden encontrarse en los alimentos son los nucleótidos radiactivos que pueden verse al medio ambiente procedentes de industrias y de actividades en las que se usa energía nuclear, tanto civiles como militares; los alérgenos alimentarios; los residuos de medicamentos, y otros contaminantes que se incorporan a los alimentos.

Lo señalado precedentemente, pretende reseñar brevemente los principales riesgos y consecuencias de las fallas en la seguridad alimentaria debido a la ausencia de inocuidad.

Respecto de la inocuidad, la OMS señala que *“El acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena salud. Los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que son nocivos pueden causar más de 200 enfermedades distintas, desde la diarrea hasta el cáncer. En todo el mundo, alrededor de 600 millones de personas —casi 1 de cada 10 habitantes— enferman todos los años por ingerir alimentos contaminados, lo que provoca la muerte de 420 000 personas y la pérdida de 33 millones de años de vida sana (AVAD).*

La inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria están estrechamente relacionadas. Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de enfermedad y malnutrición, que afecta especialmente a los lactantes, los niños pequeños, las personas mayores y las que tienen alguna enfermedad. Además de contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional, el suministro de alimentos inocuos fortalece las economías nacionales, el comercio y el turismo, y estimula el desarrollo sostenible. La globalización del comercio de alimentos, el crecimiento de la población mundial, el cambio climático y la rápida evolución de los sistemas alimentarios generan efectos en la inocuidad de los alimentos.”

⁷ Tomado de: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

Históricamente, el impacto real de las enfermedades alimentarias sobre la salud y la economía no se ha visibilizado de forma suficiente, principalmente, por la falta de información o de reportes oficiales, y también debido a la complejidad técnica que implica identificar la relación directa entre un alimento contaminado y el desarrollo de una patología o el fallecimiento de un paciente.

A partir de 2015, la Organización Mundial de la Salud (OMS)⁸ logró dimensionar esta crisis mediante el estudio de 31 agentes contaminantes (biológicos y químicos). Las cifras revelan:

- Incidencia anual: Más de 600 millones de personas enferman por ingerir alimentos contaminados.
- Mortalidad: Se registran 420,000 defunciones al año a nivel global.
- Poblaciones críticas: La carga es profundamente desigual, afectando con mayor severidad a países de ingresos bajos y medianos, y ensañándose con grupos vulnerables, especialmente niños menores de 5 años.

La situación descrita pone de manifiesto que más allá del sufrimiento humano, las enfermedades alimentarias representan un lastre financiero para el desarrollo. Según datos del Banco Mundial (2019), en las economías en desarrollo el impacto se traduce en:

- Pérdida de productividad: Aproximadamente USD 95,200 millones anuales debido a la incapacidad laboral y muertes prematuras.
- Costos hospitalarios: Un gasto directo en tratamientos médicos que alcanza los USD 15,000 millones cada año.

5.3. Fundamentos de la propuesta contenidos en la exposición de motivos:

Actualmente, el sistema de control de la DIGESA se basa exclusivamente en la presunción de veracidad de lo declarado por los administrados. Bajo esta modalidad, el Registro Sanitario de alimentos se otorga de forma automática mediante una declaración jurada y la presentación de documentos técnicos (análisis de laboratorio y composición del producto). Sin embargo, este mecanismo ha demostrado ser insuficiente para garantizar la inocuidad alimentaria. Estas debilidades, según información proporcionada por DIGESA del Ministerio de Salud, se traducen en vulnerabilidad:

- El 10% de los locales fiscalizados no funcionaban como centros de producción.
- El 3% de los establecimientos declarados ni siquiera existían.

Esta brecha de control permite que los administrados presenten muestras y análisis químicos o microbiológicos que, si bien pueden cumplir con la norma, no cuentan con evidencia real de haber sido elaborados en las plantas declaradas. En la práctica, el registro ha pasado de ser una herramienta de rastreabilidad a un trámite documental que no asegura las condiciones reales de fabricación.

Frente a este escenario, resulta imperativo sustituir el enfoque actual de vigilancia posterior por un modelo preventivo. La evidencia confirma que la aprobación automática no cumple con su finalidad de protección al consumidor, haciendo necesaria una

⁸ En: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 12262/2025-CR, QUE PROPONE LA LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE SALUD, PARA FORTALECER LA VIGILANCIA SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

verificación previa que valide la existencia y capacidad técnica de las plantas antes de autorizar la comercialización de sus productos.

La propuesta apunta a resolver esta inconsistencia riesgosa, toda vez que, en cumplimiento de lo normado por la Ley General de Salud, se exige como requisito para la comercialización de alimentos industrializados que el **establecimiento de fabricación** posea una habilitación sanitaria vigente (ya sea mediante PGH o el sistema HACCP).

Ahora bien, debe considerarse que actualmente la habilitación se obtiene mediante un procedimiento de aprobación automática, mecanismo que busca dinamizar la actividad económica y agilizar los procesos administrativos, no obstante generar una brecha crítica en la seguridad: impide que la Autoridad Sanitaria verifique las condiciones reales de operación antes de que el establecimiento comience a producir.

Esta inconsistencia se vuelve más evidente si se considera que, de acuerdo con los criterios técnicos de la propia autoridad, la certificación de los sistemas de inocuidad (PGH/HACCP) exige, por naturaleza, una **inspección presencial**. Sin esta verificación física, es imposible confirmar si el fabricante realmente ha implementado los controles declarados o si sus procesos garantizan que los alimentos sean aptos para el consumo humano.

Por ello, la propuesta busca modificar la calificación de este procedimiento de "automático" a **"evaluación previa"**. Al exigir una inspección antes del otorgamiento de la habilitación, se recupera la capacidad de control estatal y se asegura que solo los establecimientos que demuestren fehacientemente su cumplimiento técnico puedan liberar productos al mercado, protegiendo así de manera efectiva la salud de la población.

5.4. Contenido de las modificaciones

A continuación, se detalla, comparando con el texto vigente, las propuestas de modificación contenidas en la iniciativa legislativa, así como la redacción planteada por la comisión en el texto sustitutorio:

Texto vigente de la Ley 26842	Modificaciones planteadas por el proyecto de ley	Texto sustitutorio
Artículo 88.- La fabricación y comercialización de alimentos destinados al consumo humano están sujetos a control y vigilancia higiénica o sanitaria, según corresponda, en función al análisis de riesgo alimentario para la protección de salud.	Artículo 88.- La fabricación, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano, así como de los ingredientes distintos a productos primarios o de procesamiento primario empleados en su elaboración , están sujetos a control, vigilancia sanitaria y fiscalización , en función al análisis de riesgos.	Artículo 88.- Los procesos productivos, el almacenamiento, el transporte y la comercialización de alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano, así como de los ingredientes distintos a productos primarios o de procesamiento primario empleados en su elaboración, están sujetos a control, vigilancia sanitaria y fiscalización, en función al análisis de riesgos.
Artículo 90.- Queda estrictamente prohibido fabricar, fraccionar, elaborar, importar, distribuir,	Artículo 90.- Queda estrictamente prohibido fabricar, fraccionar, elaborar, importar, distribuir,	Artículo 90.- Queda estrictamente prohibido fabricar, fraccionar, elaborar, importar, distribuir,

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 12262/2025-CR, QUE PROPONE LA LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE SALUD, PARA FORTALECER LA VIGILANCIA SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

Texto vigente de la Ley 26842	Modificaciones planteadas por el proyecto de ley	Texto sustitutorio
almacenar, traspasar a título gratuito o comercializar alimentos alterados, contaminados, adulterados, falsificados, que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano por el organismo correspondiente, que provengan de establecimientos no habilitados para la fabricación de alimentos o que no cuenten con autorización sanitaria de importación. La responsabilidad derivada de dichas actividades corresponderá, individual o solidariamente, al productor, importador, almacenero, distribuidor, vendedor del producto o auditor del establecimiento, siendo esta última efectuada por la autoridad sanitaria o por tercero que ésta delegue; según determine la Autoridad Sanitaria de nivel nacional. [...].	almacenar, traspasar a título gratuito o comercializar alimentos o ingredientes alterados, contaminados, adulterados, falsificados, que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano por la autoridad competente, que provengan de establecimientos que no cuenten con habilitación sanitaria vigente o que no cuenten con autorización sanitaria de importación, según corresponda. La responsabilidad derivada de dichas actividades corresponde, individual o solidariamente, a quienes las ejecuten. [...].	almacenar, traspasar a título gratuito o comercializar alimentos o ingredientes empleados en su fabricación alterados, contaminados, adulterados, falsificados, que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano por la autoridad competente, que provengan de establecimientos que no cuenten con habilitación sanitaria vigente o que no cuenten con autorización sanitaria de importación, según corresponda. La responsabilidad derivada de dichas actividades corresponde, individual o solidariamente, a quienes las ejecuten. [...].
Artículo 91.- La fabricación de alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano sólo puede realizarse en establecimientos que cuenten con habilitación sanitaria vigente otorgada por la Autoridad Sanitaria de nivel nacional bajo un sistema preventivo de riesgo alimentario para la salud. La habilitación sanitaria es de aprobación automática y se otorga a plazo determinado por cada establecimiento, debiendo precisar la línea o líneas de producción instaladas en el mismo. El programa que contenga el	Artículo 91.- Los alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano, así como los ingredientes distintos a productos primarios o de procesamiento primario empleados en su elaboración, deben fabricarse en establecimientos y líneas de producción que cuenten con la habilitación sanitaria vigente otorgada por la autoridad sanitaria de nivel nacional, o por la autoridad sanitaria del nivel regional que esta delegue, sustentada en la implementación de un sistema preventivo de autocontrol sanitario, de conformidad con lo establecido en el reglamento. La habilitación sanitaria se otorga por establecimiento a través de un procedimiento de evaluación previa con silencio administrativo negativo, tiene vigencia por cuatro años, y debe precisar la línea o líneas de producción instaladas en el mismo.	Artículo 91.- Los alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano, así como los ingredientes distintos a productos primarios o de procesamiento primario empleados en su elaboración, deben fabricarse en establecimientos y líneas de producción que cuenten con la habilitación sanitaria vigente otorgada por la autoridad sanitaria de nivel nacional, o por la autoridad sanitaria del nivel regional que esta delegue, sustentada en la implementación de un sistema preventivo de autocontrol sanitario, de conformidad con lo establecido en el reglamento. La habilitación sanitaria se otorga por establecimiento a través de un procedimiento de evaluación previa con silencio administrativo negativo, tiene vigencia por cuatro años, y debe precisar la línea o líneas de producción instaladas en el mismo.

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 12262/2025-CR, QUE PROPONE LA LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE SALUD, PARA FORTALECER LA VIGILANCIA SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

Texto vigente de la Ley 26842	Modificaciones planteadas por el proyecto de ley	Texto sustitutorio
sistema preventivo de riesgo alimentario implementado tiene carácter de declaración jurada. Asimismo, la habilitación sanitaria podrá estar sujeta a condición específica de control y vigilancia sanitaria en función al análisis de riesgo alimentario para la salud. La fabricación de alimentos elaborados exclusivamente para la exportación se rige por la normatividad del país de destino, prohibiéndose la comercialización o expendio de los mismos en territorio nacional.	La fabricación de alimentos elaborados industrialmente para la exportación se rige, adicionalmente, por las normas del país de destino.	La fabricación de alimentos elaborados industrialmente para la exportación se rige, adicionalmente, por las normas del país de destino.
Artículo 92.- La Autoridad de Salud de nivel nacional, o a quien esta delegue, es la encargada del control y vigilancia sanitaria de los alimentos, por productos sanitarios y dispositivos médicos, según se determine en el Reglamento correspondiente.	Artículo 92.- La autoridad sanitaria de nivel nacional, así como las autoridades sanitarias de los niveles regional y local son responsables del control y vigilancia sanitaria de los alimentos y de la fiscalización del cumplimiento lo dispuesto en el presente capítulo, según se determine en el Reglamento correspondiente.	Artículo 92.- La autoridad sanitaria de nivel nacional, así como las autoridades sanitarias de los niveles regional y local son responsables del control y vigilancia sanitaria de los alimentos y de la fiscalización del cumplimiento de lo dispuesto en el presente capítulo, según se determine en el Reglamento correspondiente.
Artículo 93.- Para la importación de alimentos elaborados industrialmente con destino al consumo humano, la Autoridad Sanitaria de nivel nacional otorgará una autorización sanitaria al importador responsable de la inocuidad del alimento. La referida autorización sanitaria es de aprobación automática y de plazo determinado y se otorga por alimento, previa presentación del certificado de libre venta, o el que haga sus veces, emitido al fabricante del mismo por la autoridad competente del país de origen. La Autoridad Sanitaria de nivel nacional aprobará la clasificación de países según el sistema de vigilancia sanitaria adoptado. Al respecto, excepcional y motivadamente, mediante Decreto Supremo refrendado por el Ministro de Salud y el Ministro de Economía y Finanzas se puede establecer requisitos adicionales	Artículo 93.- Para la importación de alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano, así como de los ingredientes distintos a productos primarios o de procesamiento primario empleados en su elaboración, la Autoridad Sanitaria de nivel nacional otorgará la autorización sanitaria de importación. La autorización sanitaria de importación se otorga por establecimiento de producción, a través de un procedimiento de evaluación previa con silencio administrativo negativo, y tiene vigencia por cuatro años. El procedimiento y los requisitos para la autorización sanitaria de importación son establecidos en el Reglamento correspondiente, y dependerán de la clasificación del país de origen según el nivel de riesgo de acuerdo al sistema de vigilancia adoptado, aprobada por la autoridad sanitaria de nivel nacional. Al respecto, excepcional y	Artículo 93.- Para la importación de alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano, así como de los ingredientes distintos a productos primarios o de procesamiento primario empleados en su elaboración, la Autoridad Sanitaria de nivel nacional otorgará la autorización sanitaria de importación. La autorización sanitaria de importación se otorga por establecimiento de fabricación, a través de un procedimiento de evaluación previa con silencio administrativo negativo, y tiene vigencia por cuatro años. El procedimiento y los requisitos para la autorización sanitaria de importación son establecidos en el Reglamento correspondiente, y dependerán de la clasificación del país de origen según el nivel de riesgo de acuerdo con el sistema de vigilancia adoptado, aprobada por la autoridad sanitaria de nivel nacional. Al respecto, la autoridad

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 12262/2025-CR, QUE PROPONE LA LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE SALUD, PARA FORTALECER LA VIGILANCIA SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

Texto vigente de la Ley 26842	Modificaciones planteadas por el proyecto de ley	Texto sustitutorio
en función al riesgo alimentario para la salud. Para el despacho de las mercancías bastará que las Aduanas de la República verifiquen la vigencia de la autorización sanitaria de importación.	motivadamente, mediante Decreto Supremo refrendado por el Ministro de Salud y el Ministro de Economía y Finanzas se puede establecer requisitos adicionales en función al riesgo alimentario para la salud. Para el ingreso al territorio nacional de los productos referidos en el primer párrafo, la autoridad aduanera verificará la vigencia de la autorización sanitaria de importación, sin perjuicio de la aplicación de requisitos adicionales que establezca la autoridad sanitaria en función al riesgo sanitario.	sanitaria de nivel nacional puede establecer medidas sanitarias adicionales en función al riesgo para la salud. Para el ingreso al territorio nacional de los productos referidos en el primer párrafo, la autoridad aduanera verificará la vigencia de la autorización sanitaria de importación, sin perjuicio de que la autoridad sanitaria de nivel nacional, o a quien esta delegue, aplique un sistema de inspección basado en riegos sanitarios, para el control de las importaciones de determinadas categorías de alimentos elaborados industrialmente.
Artículo 95.- Los procesos vinculados con la fabricación, almacenamiento y comercialización de alimentos deben realizarse en establecimientos que reúnan las condiciones sanitariamente adecuadas que determine la Autoridad de Salud de nivel nacional en el Reglamento. La Autoridad de Salud de nivel nacional o quien ésta delegue, o las autoridades regionales o municipales en el marco de sus competencias, verificarán y vigilarán periódicamente el cumplimiento de lo establecido en el presente capítulo.	Artículo 95.- Los procesos vinculados con la fabricación, almacenamiento y comercialización de alimentos deben realizarse en establecimientos que cuenten con la habilitación sanitaria vigente otorgada por la Autoridad Sanitaria de nivel nacional, y que acrediten reunir las condiciones sanitariamente adecuadas que determine el Reglamento. La Autoridad de Salud de nivel nacional o quien ésta delegue, y las autoridades regionales y municipales, en el marco de sus competencias, fiscalizan el cumplimiento de lo establecido en el presente capítulo.	Artículo 95.- Las actividades señaladas en el artículo 88 deben realizarse en establecimientos que cuenten con la habilitación sanitaria vigente otorgada por la Autoridad Sanitaria de nivel nacional, y que acrediten reunir las condiciones sanitariamente adecuadas que determine el Reglamento. La Autoridad de Salud de nivel nacional o quien ésta delegue, y las autoridades regionales y municipales, en el marco de sus competencias, fiscalizan el cumplimiento de lo establecido en el presente capítulo.

VI. APOORTE ALCANZADOS DURANTE EL DEBATE EN LA COMISIÓN

En el marco del debate realizado en la Décima Octava sesión ordinaria del 19 de mayo de 2026, la congresista Paredes Piqué solicitó señalar expresamente en los artículos de la fórmula legal que se plantea modificar la referencia a las “bebidas”. El aporte fue aceptado por la presidenta de la Comisión y se incorpora en el texto sustitutorio.

VII. ANÁLISIS COSTO - BENEFICIO

El análisis costo-beneficio pretende identificar los impactos y efectos que tiene la propuesta de ley sobre los actores involucrados, la sociedad y el bienestar general, a fin de evaluar su conveniencia.

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 12262/2025-CR, QUE PROPONE LA LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE SALUD, PARA FORTALECER LA VIGILANCIA SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

En el presente caso, la aprobación del proyecto de ley no tiene impacto en el presupuesto, y se respeta lo establecido en el artículo 79 de la Constitución Política del Perú, que dispone que los representantes ante el Congreso no tienen iniciativa para crear ni aumentar gastos públicos, salvo en lo que se refiere a su presupuesto.

Adicionalmente, a continuación, se detalla el análisis cualitativo, que identifica los involucrados en la propuesta legislativa y los efectos que tendrían sobre estos, de aprobarse se detallan en el cuadro siguiente:

Cuadro 1
Efectos cualitativos de los involucrados de aprobarse la iniciativa legislativa

Actores Involucrados	Efectos directos	Efectos indirectos
Personas que consumen alimentos elaborados industrialmente, dedicados al consumo humano.	- Se garantiza la inocuidad de los alimentos. - Atención al vacío legal respecto de la fiscalización de ingredientes.	- Protección al consumidor. - Preservación de la salud pública. - Ahorro en los costos médicos y en las pérdidas de ingresos.
Autoridad sanitaria.	Fortalecimiento de los mecanismos y herramientas para el cumplimiento de las labores de fiscalización.	- Seguridad alimentaria. - Prevención de enfermedades.

Elaboración: Comisión de Salud y Población.

VI. CONCLUSIÓN

Por las consideraciones expuestas, la Comisión de Salud y Población, de conformidad con lo establecido en el inciso b) del artículo 70 del Reglamento del Congreso de la República, recomienda la aprobación del proyecto de ley **12262/2024-CR**, con el texto sustitutorio siguiente:

TEXTO SUSTITUTORIO

LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE SALUD, PARA FORTALECER LA VIGILANCIA SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Artículo único. Modificación de los artículos 88, 90, 91, 92, 93 y 95 de la Ley 26842, Ley General de Salud

Se modifican los artículos 88, 90, 91, 92, 93 y 95 de la Ley 26842, Ley General de Salud, en los siguientes términos:

“Artículo 88.- Los procesos productivos, el almacenamiento, el transporte y la comercialización de alimentos y bebidas elaborados industrialmente destinados al consumo humano, así como de los ingredientes distintos a productos primarios o de procesamiento primario empleados en su elaboración, están sujetos a control, vigilancia sanitaria y fiscalización, en función al análisis de riesgos.

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 12262/2025-CR, QUE PROPONE LA LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE SALUD, PARA FORTALECER LA VIGILANCIA SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

Artículo 90.- Queda estrictamente prohibido fabricar, fraccionar, elaborar, importar, distribuir, almacenar, traspasar a título gratuito o comercializar alimentos, **bebidas o ingredientes empleados en su fabricación** alterados, contaminados, adulterados, falsificados, que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano por la **autoridad competente**, que provengan de establecimientos **que no cuenten con habilitación sanitaria vigente** o que no cuenten con autorización sanitaria de importación, **según corresponda**.

La responsabilidad derivada de dichas actividades **corresponde**, individual o solidariamente, **a quienes las ejecuten**.

[...].

Artículo 91.- Los alimentos y bebidas elaborados industrialmente destinados al consumo humano, **así como los ingredientes distintos a productos primarios o de procesamiento primario empleados en su elaboración**, deben fabricarse en establecimientos y líneas de producción que cuenten con la **habilitación sanitaria vigente otorgada** por la autoridad sanitaria de nivel nacional, o por la autoridad sanitaria del nivel regional que esta delegue, sustentada en la implementación de un sistema preventivo de autocontrol sanitario, de conformidad con lo establecido en el reglamento.

La habilitación sanitaria **se otorga por establecimiento a través de un procedimiento de evaluación previa con silencio administrativo negativo**, tiene vigencia por cuatro años, y debe precisar la línea o líneas de producción instaladas en el mismo.

La fabricación de alimentos y bebidas elaborados industrialmente para la exportación se rige, **adicionalmente**, por las normas del país de destino.

Artículo 92.- La autoridad sanitaria de nivel nacional, **así como las autoridades sanitarias de los niveles regional y local en el ámbito de sus competencias son responsables** del control y vigilancia sanitaria de los alimentos y bebidas y de la fiscalización del cumplimiento de lo dispuesto en el presente capítulo, según se determine en el Reglamento correspondiente.

Artículo 93.- Para la importación de alimentos y bebidas elaborados industrialmente destinados al consumo humano, **así como de los ingredientes distintos a productos primarios o de procesamiento primario empleados en su elaboración**, la Autoridad Sanitaria de nivel nacional otorgará la autorización sanitaria de importación.

La autorización sanitaria de importación se otorga por establecimiento de fabricación, a través de un procedimiento de evaluación previa con silencio administrativo negativo, y tiene vigencia por cuatro años.

El procedimiento y los requisitos para la autorización sanitaria de importación son establecidos en el Reglamento correspondiente, y dependerán de la clasificación del país de origen según el nivel de riesgo de acuerdo con el

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 12262/2025-CR, QUE PROPONE LA LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE SALUD, PARA FORTALECER LA VIGILANCIA SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

sistema de vigilancia adoptado, aprobada por la autoridad sanitaria de nivel nacional. Al respecto, la autoridad sanitaria de nivel nacional puede establecer medidas sanitarias adicionales en función al riesgo para la salud.

Para el ingreso al territorio nacional de los productos referidos en el primer párrafo, la autoridad aduanera verificará la vigencia de la autorización sanitaria de importación, sin perjuicio de que la autoridad sanitaria de nivel nacional, o a quien esta delegue, aplique un sistema de inspección basado en riegos sanitarios, para el control de las importaciones de determinadas categorías de alimentos elaborados industrialmente.

Artículo 95.- Las actividades señaladas en el artículo 88 deben realizarse en establecimientos que cuenten con la habilitación sanitaria vigente otorgada por la Autoridad Sanitaria de nivel nacional, y que acrediten reunir las condiciones sanitariamente adecuadas que determine el Reglamento.

La Autoridad de Salud de nivel nacional o quien ésta delegue, y las autoridades regionales y municipales, en el marco de sus competencias, **fiscalizan** el cumplimiento de lo establecido en el presente capítulo.”

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA. Normas complementarias

El Poder Ejecutivo, a través del Ministerio de Salud, aprueba las normas complementarias necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en la presente ley, incluyendo la tipificación de infracciones y la escala de sanciones correspondiente, en un plazo que no excede de ciento ochenta días calendario, contados a partir de su entrada en vigor.

SEGUNDA. Adecuación del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo 007-98-SA

El Poder Ejecutivo adecua el Reglamento de sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo 007-98-SA, a las disposiciones contenidas en la presente ley, en un plazo que no excede de ciento ochenta días calendario, contados a partir de su entrada en vigor.

Dese cuenta.

Sala Martha Hildebrandt Pérez-Treviño – Plataforma Microsoft Teams

Lima, 19 de mayo de 2026



Firmado digitalmente por:
RUIZ RODRIGUEZ Magaly
Rosmary FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 20/05/2026 11:39:56-0500

MAGALY RUÍZ RODRÍGUEZ

Presidenta



Firmado digitalmente por:
PICÓN QUEDO Luis Raul FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 20/05/2026 15:07:57-0500

LUIS PICÓN QUEDO

Secretario



Firmado digitalmente por:
PICÓN QUEDO Luis Raul FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 20/05/2026 15:08:21-0500

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 12262/2025-CR, QUE PROPONE LA LEY QUE MODIFICA LA LEY 26842, LEY GENERAL DE SALUD, PARA FORTALECER LA VIGILANCIA SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

Siguen firmas [...].

	Firmado digitalmente por: ARRIOLA TUEROS Jose Alberto FAU 20161749126 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 20/05/2026 17:11:01-0500		Firmado digitalmente por: PORTALATINO AVALOS Kelly Roxana FAU 20161749126 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 20/05/2026 16:21:36-0500		Firmado digitalmente por: VARAS MELENDEZ Blas Marcial FAU 20161749126 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 22/05/2026 17:18:01-0500
	Firmado digitalmente por: CORDOVA LOBATON Maria Jessica FAU 20161749126 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 21/05/2026 11:09:36-0500		Firmado digitalmente por: ECHEVERRIA RODRIGUEZ Hamlet FAU 20161749126 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 21/05/2026 14:45:41-0500		Firmado digitalmente por: GUTIERREZ TICONA Paul Silvio FAU 20161749126 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 21/05/2026 15:41:10-0500
	Firmado digitalmente por: KAMICHE MORANTE Luis Roberto FAU 20161749126 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 21/05/2026 16:44:43-0500		Firmado digitalmente por: MORI CELIS Juan Carlos FAU 20161749126 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 22/05/2026 12:19:48-0500		Firmado digitalmente por: PAREDES CASTRO Francis Jhasmina FAU 20161749126 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 25/05/2026 10:35:33-0500
	Firmado digitalmente por: PORTERO LOPEZ Hilda Marleny FAU 20161749126 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 22/05/2026 13:00:06-0500		Firmado digitalmente por: ROBLES ARAUJO Silvana Emperatriz FAU 20161749126 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 22/05/2026 15:54:18-0500		Firmado digitalmente por: TAIPE CORONADO Maria Elizabeth FAU 20161749126 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 25/05/2026 12:39:09-0500
	Firmado digitalmente por: ZEGARRA SABOYA Ana Zadith FAU 20161749126 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 25/05/2026 15:55:41-0500		Firmado digitalmente por: MARTICORENA MENDOZA Jorge Alfonso FAU 20161749126 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 26/05/2026 12:16:18-0500		Firmado digitalmente por: PAREDES PIQUE Susel Ana Maria FAU 20161749126 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 27/05/2026 16:30:24-0500