PL 1848/2021-CR

-PRODUCCIÓN, MICRO y ...

CÁMARA DE DIPUTADOS
ÁREA DE TRÁMITE DOCUMENTARIO
RECIBIDO
PROPOSICIÓN LEGISLATIVA
00305-2026-2031-CD RU
22643-CD ACTUALIZADA
17 SEPTIEMBRE 2026 12:57 p. m.
FIRMADO DIGITALMENTE: ELOPEZ

CONGRESO DE LA REPÚBLICA
ÁREA DE TRÁMITE DOCUMENTARIO
15 AGO 2023
RECIBIDO
Hora: 10:56 a.m.

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

OFICIO Nº 270 -2023 –PR

Lima, 15 de agosto de 2023

Señor
ALEJANDRO SOTO REYES
Presidente del Congreso de la República
Presente. -

Tenemos el agrado de dirigirnos a usted, con relación a la Autógrafa de Ley de promoción y reactivación de la micro y pequeña empresa (MYPE) alimentaria a través de la implementación de la certificación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en el Perú. Al respecto consideramos conveniente observarla por lo siguiente[1]:

De la Autógrafa de Ley

1. La Autógrafa de Ley tiene por objeto promover la reactivación económica y la formalización de las micro y pequeñas empresas (MYPE) productoras de alimentos y bebidas destinadas al consumo humano a través de la implementación de la certificación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Observaciones a la Autógrafa de Ley

2. Sobre el objeto de la ley:

> ***Artículo 1: Objeto de la Ley***
> *La Autógrafa tiene por objeto promover la reactivación económica y la formalización de las micro y pequeñas empresas (MYPE) productoras de alimentos y bebidas destinadas al consumo humano, a través de la implementación de la certificación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).*

Debe tenerse en cuenta que la definición de alimentos para el consumo humano se encuentra establecida en el Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, así como en las normas reglamentarias y disposiciones conexas aprobadas en el marco de esta Ley, que según su Anexo lo define como:

> *"**Alimento.-** Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, **incluidas las bebidas**, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos, ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos." (Resaltado agregado).*

> *"**Alimento Elaborado Industrialmente (alimento fabricado).-** Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos*

[1] Sobre la base del Informe Nº 995-2023-PRODUCE/OGAJ e Informe N° D000868-2023-OGAJ-MINSA

físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano".

En tal sentido, a fin de guardar una coherencia normativa, se precisa que "las bebidas" se encuentran comprendidas dentro de la definición de alimentos.

En relación a la "implementación de la certificación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control", es preciso señalar que dicha certificación no requiere de un proceso de "implementación", por cuanto esta ya viene siendo otorgada por la DIGESA, conforme lo establecido en los artículos 58, 58-A, 95 y Tercera Disposición Complementaria Final del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N° 004-2014-SA[2].

---

2 **Artículo 58.- Control de calidad sanitaria e inocuidad**
Para el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, en todo establecimiento de fabricación, elaboración, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos y bebidas destinados al consumo humano, se deben aplicar los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, y cuando corresponda, adicionalmente el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), los cuales son los patrones de referencia para la vigilancia sanitaria.

La Autoridad de Salud de nivel nacional o la que ésta delegue otorgará las certificaciones sanitarias conforme a lo señalado en los artículos 58-A y 58-B del presente Reglamento.

Las funciones de Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius y la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) podrán ser delegadas a las Direcciones de Salud (DISAs) o quien haga sus veces, así como a las Direcciones Regionales de Salud (DIRESAs) o Gerencias Regionales de Salud (GERESAs) o las que hagan sus veces a nivel regional, previa evaluación de su idoneidad técnica en la aplicación y verificación del Sistema HACCP y/o los Principios Generales de Higiene, según corresponda, realizada por la Autoridad de Salud de nivel nacional

Artículo 58-A.- Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP expresa la verificación de la correcta aplicación del Sistema HACCP por cada línea de producción y en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas; la cual es otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional o la que ésta delegue.
(...)

La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, tiene una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento. Es responsabilidad de la empresa mantener las condiciones sanitarias en las cuales se otorgó la certificación, durante el periodo de vigencia de la misma; así como contar con la certificación vigente permanentemente durante el ejercicio de su producción.
La vigencia de la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP otorgada está condicionada a la vigilancia que ejerce la autoridad sanitaria, la misma que puede realizarse de oficio o a petición de parte. (...)

Artículo 95°.- Habilitación de Planta
Un establecimiento que cuenta con la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para una determinada línea de producción, otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional, se considerará habilitado sanitariamente sólo para dicha línea.
El otorgamiento de la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP por parte de la Autoridad de Salud de nivel nacional representa el cumplimiento de todos los requisitos y condiciones sanitarias del establecimiento, aplicando el Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) para la fabricación de alimentos y bebidas elaborados industrialmente destinados al consumo nacional y para la exportación"

Tercera.- Plazo para que las micro y pequeña empresa (MYPES) obtenga la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
Las micro y pequeñas empresas (MYPEs) deberán en el plazo de cuatro (4) años, contados a partir de la entrada en vigencia del artículo 2° del presente Decreto Supremo, obtener la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP. Dicho plazo no exime el cumplimiento de la normativa sanitaria.

3. Respecto a la implementación del sistema HACCP:

> ***Artículo 2: Implementación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).***
> *Las micro y pequeñas empresas (MYPE) deben contar con la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del Códex Alimentarius. Por su parte, las que fabriquen o elaboren alimentos y bebidas de alto riesgo deben obtener la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para lo cual tendrán un plazo* ***de cinco años*** *contados a partir del inicio de actividad a fin de implementar y obtener la referida certificación de la Validación Técnica Oficial del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).*

El Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, modificada por Decreto Supremo N° 004-2014-SA, en el artículo 58-B3, ya establece la obligatoriedad de contar con la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, de manera excepcional, para aquellas MYPE que elaboren alimentos de alto riesgo[4].

Es necesario precisar que la tercera disposición complementaria final del Decreto Supremo N° 004-2014-SA, estableció que las MYPE disponían de 4 años para obtener la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, por tanto, al estar vigente la norma desde el año 2014, existe el conocimiento y la obligatoriedad por parte de las MYPE de iniciar sus actividades dando cumplimiento a la exigencia de la certificación por el sistema HACCP, cuando corresponda.

Por ello, al otorgar un nuevo plazo de cinco años a partir del inicio de las actividades para obtener la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP a las MYPES en actividades de fabricación de alimentos de alto riesgo tal como propone la Autógrafa, se estaría poniendo en riesgo la salud de la población, toda vez que se estarían comercializando alimentos elaborados industrialmente provenientes de establecimientos que no cuentan con sistemas de autocontrol que garanticen la inocuidad de los alimentos que elaboran, más aún cuando se trata de alimentos considerados de alto riesgo en materia de inocuidad, asimismo, esta medida propiciaría que luego de dos, tres o cuatro años de iniciar sus actividades pueden cesar en éstas y reiniciarlas con otra personería jurídica, situación bastante frecuente, prolongando con ello de manera indefinida el incumplimiento de la implementación y de la certificación de validación técnica oficial del Plan HACCP de los establecimientos que elaboren alimentos de alto riesgo.

El hecho que los establecimientos que procesan alimentos de alto riesgo no tengan la obligación de implementar el Plan HACCP y de certificarlo ante la autoridad sanitaria,

---

3 **Artículo 58-B.- Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH)**
Los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius comprenden el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), a excepción de aquella que fabrique o elabore alimentos y bebidas de alto riesgo que debe contar con la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente.
(...)

4 Mediante Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA se aprueba la NTS N° 118-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)", la cual tiene por objeto establecer la relación de grupos de alimentos considerados de alto riesgo en materia de inocuidad, para efectos de la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para las micro y pequeñas empresas (MYPE) de alimentos.

pone en riesgo la salud de la población, en la medida que los alimentos de alto riesgo se caracterizan[5], por su propia naturaleza o composición, por favorecer la presencia o proliferación de contaminantes microbiológicos o químicos, por lo que los factores de riesgo asociados a la conservación y sobre todo a la forma de procesamiento de este tipo de alimentos, solo pueden ser controladas a través de la determinación y monitoreo de puntos críticos de control, es decir mediante la implementación y aplicación de un Plan HACCP.

Debe tenerse en cuenta que entre los consumidores de tales productos se encontrarían beneficiarios de programas sociales como Qaliwarma o Cunamás, así como los grupos etarios que integran población vulnerable tales, como gestantes, niños y ancianos, entre otros, que pueden enfermar gravemente por el consumo de alimentos de alto riesgo, generando por tanto un trato discriminatorio a un vasto sector de la población que vive en pobreza o pobreza extrema, porque afecta su derecho a tener acceso a alimentos que tengan la garantía de inocuidad, y con ello se genera el riesgo de ser afectados en su salud, vulnerando por tanto el derecho fundamental de la persona a su salud[6], y afectando además las competencias del Ministerio de Salud, en su rol de promotor de la salud de las personas y de la vigilancia de la inocuidad alimentaria como elemento sustancial para la prevención de las enfermedades.

Cabe resaltar el artículo 95 de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, el cual dispone que los procesos vinculados con la fabricación, almacenamiento y comercialización de alimentos debe realizarse en establecimientos que reúnan las condiciones sanitariamente adecuadas que determine la Autoridad Nacional de Salud en el Reglamento.

4. Respecto a la intervención del Ministerio de Salud, del Ministerio de Desarrollo Agrario

---

5 NTS N° 118-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria que establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR), aprobado por Resolución Ministerial 624-2015/MINSA.
3 5.2 Criterios generales para la determinación de los alimentos de alto riesgo (AAR).
La determinación de alimentos de alto riesgo (AAR) o potencialmente peligrosos, en referencia a peligros asociados a Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA), se basa en la consideración de 4 criterios generales o básicos. 1) Composición y naturaleza del alimento en relación a la contaminación de origen. 2) Factores de riesgo asociados a la conservación y a la forma de procesamiento de los alimentos, 3) Consumidores vulnerables, 4) Frecuencia de alertas sanitarias y brotes de ETA.

6 El contenido constitucionalmente protegido del derecho a la salud, ha sido establecido por el Tribunal Constitucional (Sentencia del Tribunal Constitucional. EXP. N° 2016-2004-AA/TC MINSA), el cual señala que:

*"**El derecho a la salud y su relación inseparable con el derecho a la vida***
(...)
26. La Constitución Política de 1993 ha determinado que la defensa de la persona humana y el respeto a su dignidad son el fin supremo de la sociedad y del Estado; en tales términos, la persona está consagrada como un valor superior, y el Estado está obligado a protegerla. El cumplimiento de este valor supremo supone la vigencia irrestricta del derecho a la vida, pues este derecho constituye su proyección; resulta el de mayor connotación y se erige en el presupuesto ontológico para el goce de los demás derechos, ya que el ejercicio de cualquier derecho, prerrogativa, facultad o poder no tiene sentido o deviene inútil ante la inexistencia de vida física de un titular al cual puedan serle reconocidos.
27. La salud es derecho fundamental por su relación inseparable con el derecho a la vida; y la vinculación entre ambos es irresoluble, ya que la presencia de una enfermedad o patología puede conducirnos a la muerte o, en todo caso, desmejorar la calidad de la vida. Entonces, es evidente la necesidad de efectuar las acciones para instrumentalizar las medidas dirigidas a cuidar la vida, lo que supone el tratamiento destinado a atacar las manifestaciones de cualquier enfermedad para impedir su desarrollo o morigerar sus efectos, tratando, en lo posible, de facilitar al enfermo los medios que le permitan desenvolver su propia personalidad dentro de su medio social.
El derecho a la salud comprende la facultad que tiene todo ser humano de mantener la normalidad orgánica funcional, tanto física como mental, y de restablecerse cuando se presente una perturbación en la estabilidad orgánica y funcional de su ser, lo que implica, por tanto, una acción de conservación y otra de restablecimiento; acciones que el Estado debe efectuar tratando de que todas las personas, cada día, tengan una mejor calidad de vida. Ello comporta una inversión en la modernización y fortalecimiento de todas las instituciones encargadas de la prestación del servicio de salud, así como la puesta en marcha de políticas, planes y programas en ese sentido."

y Riego y del Ministerio de la Producción, en la elaboración de lineamientos y manuales sobre el HACCP, se indica lo siguiente:

> ***Artículo 3: Acciones de los ministerios de Salud, Desarrollo Agrario y Riego y de la Producción en la elaboración de lineamientos o manuales para la implementación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HAACCP).***
> *Los ministerios de Salud, de Desarrollo Agrario y Riego y de la Producción, de conformidad con sus atribuciones y competencias, elaboran los lineamientos o manuales para la implementación del plan de análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) por línea de producto orientado a micro y pequeños productores y difunden los requisitos sanitarios y de calidad requeridos para la producción de alimentos y bebidas destinadas al consumo humano.*

El artículo 14 del Decreto Legislativo N° 1062 - Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, establece que los alimentos elaborados industrialmente son competencia exclusiva del Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, por lo que el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, así como el de la Producción no tienen atribuciones de acuerdo a Ley, sobre los alimentos elaborados industrialmente.[7]

El Ministerio de Salud, con el fin de facilitar la implementación de Planes HACCP, puede elaborar Manuales o Guías genéricas para el diseño, desarrollo e implementación del Plan HACCP, en establecimientos de MYPES que elaboren alimentos de alto riesgo, por líneas de producción, las cuales deben ser adaptadas a las condiciones específicas de cada MYPE con el fin de asegurarse que todos los peligros relevantes se encuentren bajo control.

Cabe señalar que la DIGESA tiene competencia respecto a los requisitos "sanitarios", más no sobre los requisitos de la "calidad" para la producción de alimentos y bebidas. En relación a los requisitos sanitarios referidos a la producción o elaboración de alimentos, éstos son difundidos a través del portal Web de la DIGESA, por lo que carece de objeto establecer disposiciones en este aspecto, por cuanto los lineamientos o manuales para la implementación del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), al que se hace referencia la Autógrafa, ya se encuentran regulados en la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas", aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA de fecha 17 de mayo de 2006.

5. Sobre las Disposiciones Complementarias Finales, se precisa lo siguiente:

> ***PRIMERA: Otorgamiento de facilidades***
> *El Poder Ejecutivo, a través de sus entidades de los diferentes niveles de gobierno y de conformidad con sus atribuciones y competencias, facilita y asegura el acceso a los servicios necesarios para el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N°*

---

7 *"**Artículo 14.- Autoridad competente de nivel nacional en salud***
El Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental es la Autoridad de Salud de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas.
La Autoridad Nacional en Salud ejerce sus competencias en inocuidad de alimentos de consumo humano de procedencia nacional, importados y de exportación, contribuyendo a la protección de la salud de los consumidores, promoviendo la disminución de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs)".

007-98-SA, a fin de obtener las certificaciones establecidas en dicho reglamento y en la presente Ley.

La disposición no es clara cuando se refiere al "acceso a los servicios necesarios para el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA", por cuanto no establece parámetros para determinar dicha necesidad, generando, tanto para la administración, como para el administrado el riesgo de no poder ser aplicada y no conseguir el fin que se propone con esta disposición.

6. Sobre el régimen excepcional de sanciones

SEGUNDA: Régimen excepcional de sanciones.
Se extinguen las sanciones y multas vigentes impuestas a la micro y pequeñas empresas (MYPES) en aplicación de lo dispuesto en el Reglamento aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA. La extinción de sanciones y multas comprenden las impuestas en el periodo que va desde el 01 de enero de 2018 hasta las sanciones impuestas a los microemprendedores durante el estado de emergencia nacional producido por la aparición del covid-19.

La propuesta legislativa colisiona con el mandato constitucional contenido en el artículo 103 de la Constitución que establece que la expedición de leyes especiales no puede darse por las diferencias de las personas. En este contexto, cabe señalar que **toda empresa independientemente de su forma empresarial**, está sujeta al cumplimiento obligatorio de las normas sanitarias establecidas en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, en cumplimiento del mandato constitucional y legal de preservar la salud de las personas y someterse a las sanciones y medidas coercitivas respectivas cuando éstas se incumplen.

Bajo este contexto, no se justifica dejar sin efecto los tipos infractores solo por la condición de MYPE que pueda tener una empresa o exonerar de las sanciones ya impuestas, puesto que, así como existen MYPES que no cumplen las normas sanitarias que rigen su actividad, existen por el contrario MYPES que sí lo hacen, desplegando para ello el máximo esfuerzo. Lo señalado, constituiría un supuesto especial de exención que colisiona con la responsabilidad social de la industria que, como principio está estipulado en el sub numeral 1.4 del numeral 1 del artículo 8 del Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos, que precisamente establece que los agentes económicos en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria son los responsables directos de la producción, elaboración y comercialización de alimentos inocuos, saludables y aptos para el consumo humano.

El cumplimiento de la normativa sanitaria que exige a las MYPES la certificación de la validación técnica oficial del Plan HACCP es de aplicación excepcional. Así pues, el artículo 58-B del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo Nº 007-98-SA, incorporado por Decreto Supremo N° 004-2011-SA, establece en su segundo párrafo que: "La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), a excepción de aquella que fabrique o elabore alimentos y bebidas de alto riesgo que debe contar con la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente".

Asimismo, estableció en la Tercera Disposición Complementaria Final un plazo de cuatro (4) años contados a partir de la vigencia del artículo 2 del Decreto Supremo N° 004-2014-SA para que las MYPES que, fabrican o elaboran productos de alto riesgo, obtengan la certificación de la validación Técnica Oficial del Plan HACCP; sin embargo, a pesar del plazo otorgado muchas de ellas, no han cumplido con esta obligación; por ello, dejar sin efecto las infracciones y sanciones en favor de las MYPES infractoras, configura un incentivo para el incumplimiento de la ley, y genera un desaliento para aquellas MYPES que sí cumplen escrupulosamente con dicho mandato legal.

Lo señalado, además desprotege la inocuidad alimentaria y pone en riesgo la salud de los consumidores, muchos de ellos, beneficiarios de programas sociales como Qaliwarma o Cunamás, así como de grupos etarios que integran población vulnerable tales, como gestantes, niños y ancianos, entre otros, que pueden enfermar gravemente por el consumo de alimentos de alto riesgo, catalogados en la lista aprobada por la Resolución Ministerial Nº 624-2015/MINSA, puesto que, precisamente la fiscalización y el poder sancionador, suponen la prevención y el control, así como la última línea para el cumplimiento de la ley, más aún sí nos encontramos frente a un incumplimiento reiterativo que, pese al plazo bastante extenso (4 años), para obtener la certificación.

Es preciso, por tanto, incidir que las MYPE, ya tuvieron un plazo para su tramitar su certificación, por ello, resultaría incongruente otorgar un periodo de cinco años, desde el inicio de actividades, siendo que, por el contrario, la regulación debe orientarse a lograr que las MYPE inicien sus actividades, cumpliendo las normas y procedimientos que garanticen la inocuidad de los alimentos, a fin de preservar la salud de la población.

Como se advierte, la autógrafa colisiona con normativa de orden constitucional, legal y reglamentaria que se encuentra vigente, afectando con ello el derecho fundamental y humano a la salud de las personas, siendo la fiscalización y la sanción una herramienta de prevención, control y mitigación de riesgos que no puede dejarse de lado en un escenario de reactivación económica, sino que en todo caso debe armonizarse con aquel. En este sentido, ya las normas administrativas están premunidas de principios que limitan la potestad sancionadora, como el principio de razonabilidad que permite establecer multas y sanciones proporcionales en intensidad a las infracciones cometidas.

Por las razones expuestas, se observa la Autógrafa de Ley, en aplicación del artículo 108 de la Constitución Política del Perú.

Atentamente,

DINA ERCILIA BOLUARTE ZEGARRA
Presidenta de la República

LUIS ALBERTO OTÁROLA PEÑARANDA
Presidente del Consejo de Ministros

LA COMISIÓN PERMANENTE DEL CONGRESO DE LA REPÚBLICA;
Ha dado la Ley siguiente:

LEY DE PROMOCIÓN Y REACTIVACIÓN DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA (MYPE) ALIMENTARIA A TRAVÉS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) EN EL PERÚ

Artículo 1. Objeto de la Ley

La presente ley tiene por objeto promover la reactivación económica y la formalización de las micro y pequeñas empresas (MYPE) productoras de alimentos y bebidas destinadas al consumo humano a través de la implementación de la certificación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Artículo 2. Implementación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Las micro y pequeñas empresas (MYPE) deben contar con la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del Codex Alimentarius. Por su parte, las que fabriquen o elaboren alimentos y bebidas de alto riesgo deben obtener la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para lo cual tendrán un plazo de cinco años contados a partir del inicio de actividad a fin de implementar y obtener la referida certificación de la Validación Técnica Oficial del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Artículo 3. Acciones de los ministerios de Salud, Desarrollo Agrario y Riego y de la Producción en la elaboración de lineamientos o manuales para la implementación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Los ministerios de Salud, de Desarrollo Agrario y Riego y de la Producción, de conformidad con sus atribuciones y competencias, elaboran los lineamientos o manuales para la implementación del plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) por línea de producto orientado a micro y pequeños

productores y difunden los requisitos sanitarios y de calidad requeridos para la producción de alimentos y bebidas destinadas al consumo humano.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA. Otorgamiento de facilidades

El Poder Ejecutivo, a través de sus entidades de los diferentes niveles de gobierno y de conformidad con sus atribuciones y competencias, facilita y asegura el acceso a los servicios necesarios para el cumplimiento de los requisitos establecidos en el reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo 007-98-SA, a fin de obtener las certificaciones establecidas en dicho reglamento y en la presente ley.

SEGUNDA. Régimen excepcional de sanciones

Se extinguen las sanciones y multas vigentes impuestas a las micro y pequeñas empresas (MYPES) en aplicación de lo dispuesto en el reglamento aprobado por el Decreto Supremo 007-98-SA. La extinción de sanciones y multas comprenden las impuestas en el periodo que va desde el 1 de enero de 2018 hasta las sanciones impuestas a los microemprendedores durante el estado de emergencia nacional producido por la aparición del covid-19.

Comuníquese a la señora Presidenta de la República para su promulgación.

En Lima, a los veinticuatro días del mes de julio de dos mil veintitrés.

JOSÉ DANIEL WILLIAMS ZAPATA
Presidente del Congreso de la República

MARTHA LUPE MOYANO DELGADO
Primera Vicepresidenta del Congreso de la República

A LA SEÑORA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA