

**LEY QUE PROMUEVE LA
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS A
FAVOR DE LOS CONSUMIDORES
MEDIANTE EL FORTALECIMIENTO
DEL SISTEMA DE CONTROL Y
VIGILANCIA SANITARIA**

Proyecto de Ley N.º

El Grupo Parlamentario **AHORA NACIÓN**, en ejercicio del derecho de iniciativa legislativa que le confiere el artículo 107 de la Constitución Política del Perú y de conformidad con lo establecido en los artículos 98, 106 y 107 del Reglamento de la Cámara de Diputados, proponen el siguiente Proyecto de Ley:

FÓRMULA LEGAL ¹

**LEY QUE PROMUEVE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS A FAVOR DE
LOS CONSUMIDORES MEDIANTE EL FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA
DE CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA**

Artículo 1.- Modificación del artículo 20 del Decreto Legislativo 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

Se modifica el artículo 20 del Decreto Legislativo 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, en los siguientes términos:

"Artículo 20. Rol de las autoridades sanitarias, de los gobiernos regionales y de los gobiernos locales

El Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú (SENASA), la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) y la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura (SANIPES), en su calidad de entidades rectoras sanitarias nacionales, así como los Gobiernos Regionales y los Gobiernos Locales, dentro del ámbito de su circunscripción territorial, son responsables de la inocuidad de los alimentos conforme lo establece la presente ley.

¹ Se toma como base la fórmula legal aprobada por la CODECO, respecto al Proyecto 9254/2024-CR.

Los Gobiernos Regionales y los Gobiernos Locales deberán realizar las acciones necesarias para implementar y difundir la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos, **así como coordinar y colaborar con las autoridades competentes de nivel nacional para el funcionamiento del sistema de vigilancia y control.**

El control y la vigilancia del comercio interno de alimentos están a cargo del SENASA, de la DIGESA y de la SANIPES, así como de los Gobiernos Locales, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, los cuales ejecutarán los procedimientos emanados de las reglamentaciones específicas que emitan.

El control y vigilancia del transporte de alimentos, así como la vigilancia de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendió de alimentos, con excepción de los establecimientos dedicados al fraccionamiento y de los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte, están a cargo del SENASA, DIGESA y SANIPES, así como de los gobiernos regionales y gobiernos locales, conforme a sus respectivas competencias.”

Artículo 2.- Se incorporan los artículos 20-A, 20-B, 20-C y 20-D en el Decreto Legislativo 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, conforme a los siguientes artículos:

“Artículo 20-A. Buenas prácticas agrícolas para garantizar la inocuidad de los alimentos

Los productores deben cumplir obligatoriamente con las buenas prácticas agrícolas (BPA) establecidas en los reglamentos que emiten las autoridades sanitarias, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger el medioambiente y mejorar la salud ocupacional de los trabajadores del campo, a lo largo de toda la cadena de producción agropecuaria, tanto en la fase de producción como en el procesamiento primario.

El uso indebido de plaguicidas agrícolas que represente un riesgo para la salud pública o el medioambiente es considerado una infracción muy grave, la cual es sancionada conforme al Reglamento del Sistema Nacional de Plaguicidas de Uso Agrícola, aprobado por el Decreto Supremo 001-2015-MINAGRI.”

“Artículo 20-B. Sistema de trazabilidad agraria

La autoridad nacional en sanidad agraria establece un sistema de trazabilidad agraria para identificar y rastrear los productos de origen agropecuario a lo largo de toda la cadena de suministro, desde el campo de cultivo o la granja hasta la mesa del consumidor.

Este sistema incluye información sobre el origen, el procesamiento, la distribución y la venta del producto, para lo cual los proveedores, sean directos o intermediarios, así como los transportistas, los mercados de abastos y los supermercados, entre otros, deben llevar un registro del origen específico de los productos que expenden al consumidor, conforme a los requisitos y procedimientos que se establezcan en el reglamento.”

“Artículo 20-C. Asistencia técnica y capacitación para los gobiernos locales

Las autoridades sanitarias establecen programas de asistencia técnica y capacitación continua para los gobiernos locales que incluyen, como mínimo, lo siguiente:

- a) Capacitación del personal municipal en normas de inocuidad alimentaria y técnicas de inspección.
- b) Acceso a servicios de análisis de laboratorio acreditados a costos asequibles mediante alianzas público-privadas.
- c) Desarrollo de guías para que los gobiernos locales monitoreen residuos de plaguicidas y otros contaminantes en los alimentos destinados al consumo interno.”

“Artículo 20-D. Alimentos no aptos para el consumo humano y responsabilidad de las autoridades sanitarias

Los productos agropecuarios primarios y piensos, los recursos hidrobiológicos de origen pesquero y acuícola, así como los alimentos procesados o industrializados destinados al mercado interno, que superen los límites máximos permitidos de residuos de plaguicidas, medicamentos veterinarios, metales pesados, contaminantes microbiológicos u otros parámetros establecidos en la normativa vigente, se consideran no aptos para el consumo humano.

En tales casos, las autoridades sanitarias competentes deberán disponer de manera inmediata su inmovilización, retiro del mercado o prohibición de comercialización, adoptando las medidas necesarias para proteger la salud pública y garantizar la seguridad de los consumidores.”

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA. Acceso a la información y difusión en el Sistema de Alertas

SENASA, DIGESA y SANIPES publican en sus respectivos portales web institucionales la información que generan en sus procesos de monitoreo sobre la inocuidad alimentaria en el mercado.

Asimismo, el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), a través de la Autoridad Nacional de Protección del Consumidor, difunden dicha información en su Sistema de Alertas de Consumo, con el fin de asegurar la comunicación oportuna sobre productos peligrosos, contribuyendo a la seguridad de los consumidores y al fortalecimiento de las medidas prevención y protección.

SEGUNDA. Adecuación del Reglamento

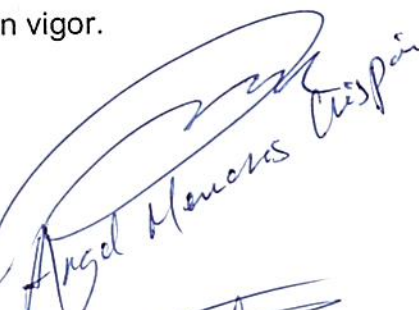
El Poder Ejecutivo adecua el Reglamento del Decreto Legislativo 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por el Decreto Supremo 034-2008-AG, y la normativa correspondiente a las modificaciones dispuestas en la presente ley para efectivizar su cumplimiento, en un plazo de ciento cincuenta (150) días calendario contados a partir de su entrada en vigor.



JOSÉ MARCELO SALAZAR



Cesar A. Holguin Loiza



Angel Mancos Cispio



Harvey Golechob H.



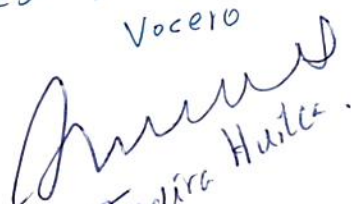
Cesar A. Holguin Loiza
Vocero



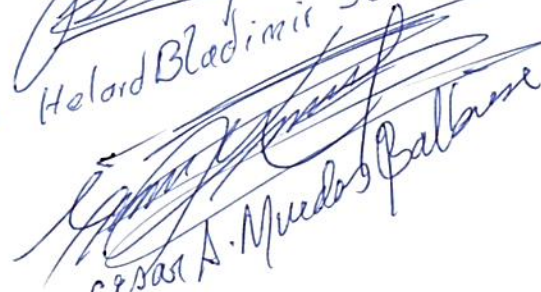
Helard Bladimir Gonza



Marleny Simintu U.



Inaira Huiter



Cesar A. Muroso Palacios

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. FUNDAMENTOS DE LA PROPUESTA

1.1. Situación actual

El Codex Alimentarius de la FAO/ OMS establece que la inocuidad es un requisito esencial para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos.² En este, sentido se trata de una obligación vinculada con el deber constitucional del Estado de proteger a la persona humana, garantizar la salud pública y tutelar los derechos de los consumidores³ frente a productos que puedan representar riesgos injustificados para su vida, salud o integridad.

A nivel internacional, la Organización Mundial de la Salud (OMS), en el año 2020, señaló que la inocuidad alimentaria, la nutrición y la seguridad alimentaria se encuentran estrechamente relacionadas, y que los alimentos contaminados por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas pueden causar más de doscientas enfermedades, que van desde cuadros diarreicos hasta diversos tipos de cáncer. Esta advertencia evidencia la magnitud del riesgo sanitario asociado al consumo de alimentos inseguros⁴.

Asimismo, recientemente la Organización Mundial de la Salud (OMS), en su publicación “*Food Safety*” del 4 de junio de 2026, ha reiterado que la inocuidad alimentaria constituye un problema de salud pública mundial, en relación con los alimentos inseguros que generan enfermedades e incrementan la carga económica y ejercen presión sobre los sistemas de salud. Se estima que cada año 866 millones de personas enferman y 1.52 millones fallecen como consecuencia del consumo de alimentos contaminados, lo que representa una pérdida global de productividad y gastos médicos equivalente a 310 mil millones de dólares. En ese sentido, la prevención de estos riesgos alimentarios genera beneficios sanitarios y económicos superiores al costo que implica una fiscalización tardía⁵, reforzándose la necesidad de adoptar medidas normativas oportunas.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) considera que la inocuidad alimentaria es una responsabilidad compartida entre todos los actores de la cadena alimentaria, desde los productores, procesadores, distribuidores y comerciantes hasta los consumidores, y donde los riesgos deben ser gestionados de manera preventiva en toda la cadena agroalimentaria. Asimismo, la FAO señala que los

² FAO/WHO. (2019). Codex Alimentarius Commission: Procedural manual (27th ed.). Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/procedural-manual/en/>

³ Congreso de la República del Perú. (1993). Constitución Política del Perú. Artículo 65. [https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con3_uibd.nsf/9C1C43653C97169D052578C300776BC1/\\$FILE/Constituci%C3%B3n_Pol%C3%ADtica_delPer%C3%BA_1993_art.58-77.pdf](https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con3_uibd.nsf/9C1C43653C97169D052578C300776BC1/$FILE/Constituci%C3%B3n_Pol%C3%ADtica_delPer%C3%BA_1993_art.58-77.pdf)

⁴ OM World Health Organization. (2020). Food safety. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

⁵ World Health Organization. (2026). Food safety. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

alimentos inseguros no solo ponen en peligro la salud de los consumidores, sino que también afectan la confianza en los mercados, y generan pérdidas económicas⁶. En este sentido, la presente iniciativa legislativa se orienta a salvaguardar bienes jurídicos fundamentales, como la vida y la salud de los consumidores, y a consolidar un mercado seguro y transparente, lo cual contribuirá a potenciar el desarrollo económico del país.

En el ordenamiento jurídico nacional, tenemos el Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, el mismo que reconoce que la *“inocuidad de los productos destinados al consumo humano”* tiene como finalidad proteger la vida y la salud de las personas, resguardar los derechos e intereses de los consumidores y, al mismo tiempo, promover la competitividad de los agentes económicos que participan en la cadena alimentaria.

En este contexto, la inocuidad y seguridad de los alimentos no solo constituyen un deber sanitario, sino también un elemento esencial para garantizar la confianza en el mercado y la sostenibilidad del sistema productivo nacional. La inocuidad alimentaria debe entenderse como la garantía de que un producto no causará daño al consumidor cuando se ingiere o se prepara, siendo además uno de los cuatro grupos básicos de características que, junto con las nutricionales, organolépticas y comerciales, conforman la calidad de los alimentos (Delgado-Zegarra, 2024).⁷

Sin embargo, pese a la existencia de un marco legal que reconoce la importancia de la inocuidad alimentaria, persisten brechas significativas en la vigilancia sanitaria del mercado respecto de los alimentos de origen agropecuario durante las etapas de producción, procesamiento primario y comercialización. Según Delgado-Zegarra, Álvarez-Risco y Yáñez (2018)⁸, uno de los principales factores que explican la contaminación en esta cadena es el manejo inadecuado de productos químicos en la actividad agrícola, lo que incrementa la presencia de residuos peligrosos en los alimentos. Este problema se ve agravado por la falta de asesoramiento técnico, la orientación insuficiente y la deficiente supervisión en el uso de dichos insumos, por parte de las autoridades competentes, lo que evidencia una debilidad estructural en la gestión de riesgos sanitarios por parte de las autoridades competentes.

Ello se evidencia en el informe elaborado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) respecto al monitoreo de residuos químicos y otros contaminantes en alimentos agropecuarios primarios y piensos correspondiente al año (2023). En dicho

⁶ Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2020). Food safety. <https://www.fao.org/food-safety/en/>

⁷ Delgado-Zegarra, J. (2024). Sistematización y análisis del monitoreo ciudadano sobre presencia de agroquímicos en los alimentos (2022-2024). Red de Agricultura Ecológica del Perú y Consorcio Peruano, con apoyo de Humundi - Eclósio - Bélgica Contigo. Recuperado de <https://saludablesaberlo.org/wp-content/uploads/2025/04/Delgado-Zegarra-Jaime.-Sistematizacion-y-analisis-del-monitoreo-ciudadano.pdf>

⁸ Delgado-Zegarra, J., Álvarez-Risco, A., & Yáñez, J. A. (2018). Uso indiscriminado de pesticidas y ausencia de control sanitario para el mercado interno en Perú. Revista Panamericana de Salud Pública, 42, e3. <https://doi.org/10.26633/RPSP.2018.3>

estudio se analizaron 4 902 muestras de alimentos de origen vegetal, encontrándose que 1 066 de ellas (21.75 %) registraron concentraciones de plaguicidas superiores a los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos por la normativa vigente⁹

Asimismo, de acuerdo a los resultados de dicho monitoreo (SENASA, 2023), los productos con mayor cantidad de muestras no conformes fueron: paprika (97.80 %), pimiento (71.60 %), apio (69.74 %), tomate (62.87 %) y melocotón (60.29 %). Este hallazgo confirma la persistencia de factores de riesgo ya advertidos en años anteriores y pone de manifiesto la necesidad de fortalecer las acciones de control, vigilancia y fiscalización, así como la capacidad operativa de los laboratorios, a fin de garantizar la protección de la salud pública y el cumplimiento efectivo de los estándares de seguridad alimentaria.

Más aún cuando, la seguridad de los alimentos agropecuarios no puede determinarse mediante una simple inspección visual o apreciación organoléptica. Por el contrario, exige la aplicación de análisis técnicos especializados, muestreos sistemáticos y pruebas de laboratorio, herramientas indispensables para identificar riesgos y asegurar la protección efectiva de la salud pública, conforme lo ha reconocido también el Tribunal Constitucional al vincular el derecho a la salud con la vida y la dignidad humana¹⁰.

Así también, conforme a los resultados de vigilancia sanitaria informado por la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura (SANIPES), se evidencia la persistencia de riesgos que comprometen la inocuidad de los productos hidrobiológicos destinados al consumo humano. Tal como se informó en el Comunicado N° 030-2026-SANIPES¹¹, donde se informó de la presencia de *Salmonella* en conchas de abanico procedentes de Parachique, bahía de Sechura (Piura), constituyendo un riesgo directo para la salud de los consumidores; de igual manera, el Comunicado N° 018-2026-SANIPES¹² reportó concentraciones de *Escherichia coli* superiores al límite máximo permitido de 230 NMP/100 g en conchas de abanico provenientes de Salinas (Áncash), incumpliendo los parámetros microbiológicos exigidos para su comercialización. Posteriormente, mediante los Comunicados N° 029¹³, emitido en julio de 2026, donde se dispuso el cierre del plan de contingencia y de la restricción de extracción de recursos hidrobiológicos en áreas específicas de producción, entre ellas el Banco Natural “El Negro” (029-01-EL NEGRO) – Ica, tras confirmarse niveles de cadmio superiores a los límites máximos permitidos en productos pesqueros en los meses de julio 2025 y marzo del 2026. Estos hallazgos, tanto microbiológicos como químicos, ponen de manifiesto la necesidad de adoptar

⁹ Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú (SENASA). (2023). Informe de resultados del monitoreo de residuos químicos y otros contaminantes. <https://www.gob.pe/institucion/senasa/informes-publicaciones/5553168-informe-de-resultados-del-monitoreo-de-residuos-quimicos-y-otros-contaminantes-2023>

¹⁰ Tribunal Constitucional del Perú. (2026). *Sentencia del Expediente N° 03269-2023-PA/TC*. Recuperado de <https://www.tc.gob.pe/jurisprudencia/2026/03269-2023-PA.pdf>

medidas inmediatas y eficaces de control sanitario, a fin de salvaguardar la salud pública y evitar el ingreso de productos contaminados a la cadena de comercialización.

En el mismo sentido, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) ha emitido alertas relevantes sobre alimentos procesados. Así, mediante el Comunicado N° 08-2025-DIGESA/MINSA ¹⁴ (septiembre 2025), se dispuso el retiro y restricción del producto *Mix de puré de frutas, verduras y cereales marca Guttis*, por riesgo de presencia de plomo. Asimismo, mediante el Comunicado N° 04-2025-DIGESA/MINSA ¹⁵, (abril 2025), se adoptaron medidas de intervención y control sanitario en regiones, tras confirmarse intoxicaciones en alumnos por alimentos distribuidos en el programa social Wasi Mikuna, actualmente denominado Programa de Alimentación Escolar (PAE).

No obstante, estos casos evidencian que las medidas de control y restricción se adoptan en muchos escenarios con posterioridad a la ocurrencia de intoxicaciones o tras la confirmación de contaminantes en niveles críticos, lo que refleja una respuesta más reactiva que preventiva. Esta situación genera un riesgo directo para la salud pública, resultando indispensable reforzar las intervenciones conjuntas de muestreo preventivo y vigilancia temprana, de modo de garantizar una protección efectiva y oportuna de los más de 34 millones de consumidores en el país ¹⁶ y en especial de la población vulnerable como son los niños, asegurando el cumplimiento del derecho a la salud y la seguridad alimentaria.

Asimismo, el Tribunal Constitucional, en la Sentencia 1111/2026 (Exp. N° 03269-2023-PA/TC), reconoció la existencia de una grave problemática vinculada a la omisión estatal en la fiscalización de plaguicidas, lo cual configura un estado de cosas inconstitucional. Se advirtió que la falta de acción pública genera una vulneración sistemática y continua de derechos fundamentales, exponiendo de manera permanente a agricultores y consumidores a riesgos severos. Además, se resaltó que los derechos a la salud, a la vida y a un ambiente equilibrado requieren una protección inmediata, pues de no otorgarse oportunamente el daño podría tornarse irreparable. A ello se suma la constatación de un doble estándar alimentario inaceptable, dado que mientras los productos agropecuarios destinados a la exportación cumplen con rigurosos estándares

¹¹ Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES). (2026). Comunicado N° 030-2026. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/10116309/8237907-comunicado-n-030-2026-sanipes.pdf>

¹² Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES). (2026). Informe N° 018-2026. <https://www.gob.pe/institucion/sanipes/informes-publicaciones/018-2026-sanipes>

¹³ Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES). (2026). Informe N° 029-2026. <https://www.gob.pe/institucion/sanipes/informes-publicaciones/029-2026-sanipes>

¹⁴ Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA). (2025). Comunicado N° 08-2025. https://www.digesa.minsa.gob.pe/COMUNICADO_08-2025-DIGESA-MINSA-01.pdf

¹⁵ Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA). (2025). Comunicado N° 04-2025. https://www.digesa.minsa.gob.pe/COMUNICADO_04-2025-DIGESA-MINSA-01.pdf

¹⁶ Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). (2025). Resultados de los Censos Nacionales 2025: Población total del Perú. Instituto Nacional de Estadística e Informática. <https://www.inei.gob.pe>

internacionales de inocuidad,¹⁷ los alimentos destinados al consumo interno presentan altos niveles de toxicidad, lo que evidencia la necesidad urgente de fortalecer los controles internos y garantizar condiciones de seguridad alimentaria.

En este sentido, podemos afirmar que estamos frente a un problema de salud pública que debe ser atendido y priorizado de manera integral. Para ello resulta indispensable fortalecer la capacidad institucional, mediante asistencias técnicas, intervenciones articuladas que permitan prevenir, detectar, rastrear y corregir riesgos sanitarios en el mercado interno. La ausencia de un sistema robusto de trazabilidad, la limitada capacidad de fiscalización de algunos gobiernos locales, la insuficiencia operativa de algunos laboratorios y la falta de aplicación uniforme de buenas prácticas agrícolas configuran un escenario de vulnerabilidad que expone a los consumidores a riesgos injustificados, en materia de seguridad alimentaria.

Asimismo, es fundamental promover el cumplimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) establecidas por las autoridades sanitarias, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos y la protección del medioambiente a lo largo de toda la cadena de producción. En este contexto, el uso indebido de plaguicidas agrícolas que represente un riesgo para la salud pública o el entorno debe ser considerado una infracción muy grave, ya que compromete la seguridad alimentaria, la sostenibilidad ambiental y la competitividad de los productos. Como antecedente normativo, en Colombia el Decreto 1843 de 1991, junto con sus modificaciones, tipifica estas conductas como infracciones muy graves debido a los impactos directos e indirectos que generan en la salud y en el medioambiente (Colombia, Ministerio de Salud, 1991).

18

Por lo tanto, la presente iniciativa legislativa contribuye a generar un avance significativo en la protección de la salud pública y la seguridad alimentaria, al contribuir al fortalecimiento de un sistema de control y vigilancia sanitaria más sólido, articulado y preventivo. Esta propuesta busca mejorar el sistema de coordinación estratégica entre SENASA, DIGESA, SANIPES, los gobiernos regionales y los gobiernos locales, respetando sus competencias, pero potenciando su capacidad de acción conjunta. Es decir, pasando de respuestas aisladas o fragmentadas y que conforme al “principio precautorio”, reconocido por el Tribunal Constitucional, Sentencia 1111/2026 (Exp. N° 03269-2023-PA/TC), el Estado sea capaz de anticiparse a los riesgos y garantizar que los alimentos que llegan a los hogares peruanos cumplan con estándares de calidad y seguridad.

¹⁷ Tribunal Constitucional del Perú. (2026, 21 de julio). Sentencia 1111/2026, Expediente N° 03269-2023-PA/TC, Asociación Apurimeña de Consumidores y Usuarios (AACU) y otros. Sala Segunda. Recuperado de <https://www.tc.gob.pe/jurisprudencia/2026/03269-2023-AA.pdf>

¹⁸ Colombia. Ministerio de Salud. (1991). Decreto 1843 de 1991: Recuperado de <https://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=1406900>

II. ANTECEDENTE LEGISLATIVO

2.1. Antecedente legislativo principal:

Podemos citar como antecedente legislativo de la presente iniciativa, el Proyecto de Ley N° 9254/2024-CR, presentado por el congresista Wilson Soto Palacios, mediante el cual se propuso la Ley de fortalecimiento del sistema de control y vigilancia de la inocuidad de los alimentos agropecuarios para la protección de los consumidores. Para dicho efecto, planteó modificar el artículo 20 del Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

El referido proyecto identifica como problema público la existencia de una marcada brecha entre los controles sanitarios aplicables a los productos alimenticios destinados al mercado interno y aquellos exigidos para los productos agroexportados. Mientras los alimentos de exportación deben cumplir rigurosos estándares internacionales de inocuidad, los destinados al consumo nacional no siempre reciben un nivel de control equivalente.

Para la presente iniciativa, se ha tomado como insumo el diagnóstico previo y fundamentos de dicha propuesta legislativa, en tanto coincidimos con el problema identificado, el objeto normativo y la finalidad constitucional de proteger la salud de los consumidores¹⁹, planteando la fórmula legal, consensuada en el dictamen aprobado por la Comisión de Defensa del Consumidor y organismos Reguladores del Congreso,²⁰ que plantea fortalecer una actuación articulada que involucra a las autoridades sanitarias competentes, los gobiernos regionales y los gobiernos locales.

2.2. Dictamen aprobado por la Comisión de Defensa del Consumidor y Organismos Reguladores de los Servicios Públicos

Es importante, indicar que durante el periodo anual de sesiones 2024-2025, la Comisión de Defensa del Consumidor y Organismos Reguladores de los Servicios Públicos (CODECO) en su décima quinta sesión ordinaria realizada el 15 de abril de 2025, aprobó por mayoría el dictamen recaído en el Proyecto de Ley N° 9254/2024-CR²¹.

Mediante el cual se propuso modificar el Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, con el objetivo de reforzar el sistema de control y

¹⁹ Congreso de la República del Perú. (2024). Proyecto de Ley N° 9254/2024-CR.
<https://api.congreso.gob.pe/spley-portal-service/archivo/Mjl0ODA0/pdf>

²⁰ Congreso de la República del Perú. (2026). Dictamen de CODECO.
<https://api.congreso.gob.pe/spley-portal-service/archivo/Mjc5NTg1/pdf>

²¹ Congreso de la República del Perú. (2026). Dictamen de CODECO.
<https://api.congreso.gob.pe/spley-portal-service/archivo/Mjc5NTg1/pdf>

vigilancia sanitaria de los alimentos agropecuarios que se producen, transportan y comercializan en el país.

Uno de los aportes más relevantes de dicho dictamen fue reconocer expresamente la participación de las tres autoridades sanitarias nacionales con competencia en inocuidad alimentaria: el Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria y la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura. Dicha fórmula legal, guarda concordancia con los Artículos 14, 16 y 18 de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, la misma que sirve de base para la presente iniciativa legislativa²².

Asimismo, en el referido dictamen se incorporaron disposiciones referidas a buenas prácticas agrícolas, sistema de trazabilidad agraria y programas de asistencia técnica y capacitación constante para los gobiernos regionales y locales. Además, se dispuso que el Poder Ejecutivo adecúe el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos y la normativa complementaria sectorial en un plazo no mayor de 120 días calendario.

La presente iniciativa recoge los aportes sustantivos de ese dictamen, fortaleciendo su fundamentación con relación a la problemática a nivel mundial y complementándola con las alertas sanitarias emitidas por SANIPES y DIGESA, así como también refuerza el sustento constitucional e incorpora principios de calidad regulatoria, buscando consolidar el enfoque preventivo, la trazabilidad, la asistencia técnica a los gobiernos regionales, locales y la protección efectiva del consumidor.

2.3. Opiniones técnicas consideradas dentro del antecedente legislativo

Conforme a lo señalado en el dictamen durante la tramitación del Proyecto de Ley N° 9254/2024-CR se solicitaron opiniones técnicas a diversas entidades vinculadas con la materia, entre ellas el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, el SENASA, el INDECOPI, la Defensoría del Pueblo, la Asociación de Municipalidades del Perú, la Asociación Nacional de Gobiernos Regionales, el Ministerio de Salud, la Convención Nacional del Agro Peruano y el SANIPES²³.

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego emitió opinión favorable respecto de la viabilidad de la propuesta, aunque con precisiones vinculadas a la necesidad de respetar la distribución competencial y fortalecer capacidades operativas. Asimismo, la Asociación de Municipalidades del Perú consideró viable la propuesta, destacando la necesidad de una intervención más estructurada entre la autoridad sanitaria nacional y los gobiernos locales²⁴.

²² Congreso de la República del Perú. (2026). Dictamen de CODECO.
<https://api.congreso.gob.pe/spley-portal-service/archivo/Mjc5NTg1/pdf>

²³ Congreso de la República del Perú. (2026). Dictamen de CODECO.
<https://api.congreso.gob.pe/spley-portal-service/archivo/Mjc5NTg1/pdf>

²⁴ Congreso de la República del Perú. (2026). Dictamen de CODECO.

La Convención Nacional del Agro Peruano manifestó la necesidad de que la intervención normativa no se limite a la fiscalización, sino que también comprenda promoción de buenas prácticas agrícolas, asistencia técnica, apoyo a pequeños productores y fortalecimiento de capacidades. Este aporte resulta relevante porque permite que la propuesta tenga un enfoque preventivo²⁵.

El Ministerio de Salud precisó, que el sistema de inocuidad alimentaria no puede concentrarse únicamente en el SENASA, pues el diseño vigente reconoce competencias diferenciadas para el SENASA, la DIGESA y el SANIPES. Siendo recogido este criterio por la CODECO y el cual constituye uno de los fundamentos centrales para la presente propuesta²⁶.

Asimismo, el Ministerio de la Producción y SANIPES indicaron que la fiscalización no debía excluir los productos pesqueros y acuícolas, respetando las competencias sectoriales existentes. Considerando, ello la fórmula legal del dictamen, así como de la presente iniciativa legislativa recogen lo referente a la competencia de SANIPES en lo referente a garantizar la inocuidad de toda la cadena pesquera y acuícola²⁷.

Evidenciándose de estas opiniones técnicas la viabilidad de la presente iniciativa, conforme a las competencias sectoriales las autoridades sanitarias antes señaladas y compatible con las funciones de descentralizadas a cargo gobiernos regionales, locales y además impulsa el fortalecimiento articulado de capacidades. Con ello se asegura la trazabilidad institucional y se refuerza la protección de los consumidores, ofreciendo un sistema más confiable, preventivo y eficiente.

2.4. Otros antecedentes legislativos relevantes

Además del Proyecto de Ley N° 9254/2024-CR, podemos indicar otros antecedentes legislativos que refuerzan la necesidad de la presente iniciativa.

El Proyecto de Ley N° 12262/2025-CR, presentado por la congresista Esmeralda Limachi Quispe²⁸, fue aprobado mediante dictamen de la Comisión de Salud y Población, el mismo que buscaba modificar la Ley N° 26842, Ley General de Salud, con el objetivo de optimizar los mecanismos de supervisión y control sanitario de los alimentos que se comercializan y consumen diariamente, sustentándose en la necesidad de reemplazar un enfoque predominantemente reactivo por un modelo preventivo de vigilancia sanitaria, orientado a anticipar riesgos y garantizar una protección efectiva de la salud de la población.

<https://api.congreso.gob.pe/spley-portal-service/archivo/Mjc5NTg1/pdf>

²⁵ Congreso de la República del Perú. (2026). Dictamen de CODECO.
<https://api.congreso.gob.pe/spley-portal-service/archivo/Mjc5NTg1/pdf>

²⁶ Congreso de la República del Perú. (2026). Dictamen de CODECO.
<https://api.congreso.gob.pe/spley-portal-service/archivo/Mjc5NTg1/pdf>

²⁷ Congreso de la República del Perú. (2026). Dictamen de CODECO.
<https://api.congreso.gob.pe/spley-portal-service/archivo/Mjc5NTg1/pdf>

El Proyecto de Ley N° 429/2016-CR, fue presentado por el congresista Rolando Reátegui y proponía establecer un marco legal que asegurará que los alimentos agropecuarios primarios cumplieran con controles sanitarios equivalentes a los exigidos para la exportación, reforzando la inocuidad y la trazabilidad.

La iniciativa obtuvo dictamen favorable de la Comisión Agraria, con texto sustitutorio, y fue remitida como autógrafa al Poder Ejecutivo. No obstante, la observación formulada no llegó a levantarse, lo que demuestra que la problemática de la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios no es reciente, sino que ha sido objeto de atención parlamentaria desde hace casi una década. Este antecedente confirma que persiste un reto pendiente, cuya atención resulta impostergable para fortalecer el marco normativo y garantizar estándares de inocuidad alimentaria que protejan de manera efectiva la salud de los consumidores.

III. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA PÚBLICO

El problema público que justifica la presente iniciativa consiste en la insuficiente capacidad del sistema nacional de control y vigilancia, así como en la falta de articulación de los mecanismos de trazabilidad, para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano a lo largo de toda la cadena alimentaria. Esta deficiencia afecta de manera transversal a los productos agropecuarios primarios y piensos, así como a los recursos hidrobiológicos pesqueros y acuícolas, así como los alimentos procesados o industrializados que se producen y comercializan especialmente en el mercado interno, generando riesgos para la salud pública, debilitando la confianza de los consumidores y comprometiendo inclusive la competitividad.

Este problema se expresa en cuatro dimensiones principales:

a) Dimensión sanitaria: existencia de riesgos derivados de residuos de plaguicidas, medicamentos veterinarios, metales pesados, micotoxinas, contaminantes microbiológicos y otros peligros que pueden afectar la salud de los consumidores.

En este sentido, recientemente el Tribunal Constitucional en la Sentencia 1111/2026 (Exp. N° 03269-2023-PA/TC), ha confirmado la peligrosidad de cinco sustancias: Clorpirifos, Metamidofos, Paratión, Triclorfón y Carbofurano, todas con efectos neurotóxicos, posibles impactos en el desarrollo humano y un alto riesgo para la biodiversidad²⁹. Por consiguiente, la permanencia de estos plaguicidas en el mercado constituye una amenaza significativa para la salud de la población, además de poner en riesgo el equilibrio del ecosistema.

²⁸ Congreso de la República del Perú. (2025). Dictamen recaído en el Proyecto de Ley N° 12262/2025-CR. <https://api.congreso.gob.pe/spley-portal-service/archivo/MzE5Njkl/pdf>

²⁹ Tribunal Constitucional del Perú. (2026, 21 de julio). Sentencia 1111/2026, Expediente N° 03269-2023-PA/TC, Asociación Apurimeña de Consumidores y Usuarios (AACU) y otros. Sala Segunda. Recuperado de <https://www.tc.gob.pe/jurisprudencia/2026/03269-2023-AA.pdf>

En consecuencia, el Tribunal Constitucional ha dispuesto un conjunto de medidas, como:

- **Reevaluación técnica en 90 días:** Mediante la cual SENASA, MIDAGRI y MINSA deben analizar científicamente si corresponde mantener, restringir o cancelar definitivamente las autorizaciones de estas sustancias.
- **Plan interinstitucional en 180 días:** SENASA, MIDAGRI, MINSA, PCM y gobiernos locales deben implementar un sistema coordinado para asegurar la inocuidad alimentaria, fortaleciendo la supervisión, trazabilidad y capacidad de respuesta rápida ante alimentos contaminados.
- **Acompañamiento al agricultor:** La PCM debe desarrollar programas de asistencia técnica que promuevan prácticas de control de plagas menos riesgosas y alternativas ecológicas.
- **Actualización de límites de residuos:** El SENASA debe revisar y adecuar la normativa sobre Límites Máximos de Residuos conforme a la evidencia científica más reciente y estándares internacionales de protección al consumidor.

Sin embargo, se debe precisar que el Tribunal Constitucional ha abordado solo una parte de la problemática, centrada principalmente en la cadena agropecuaria bajo responsabilidad de SENASA, MIDAGRI y MINSA. Falta integrar a otras entidades claves dentro de la cadena de protección sanitaria y alimentaria, como SANIPES y DIGESA, cuyas competencias abarcan acciones para garantizar la inocuidad en productos hidrobiológicos pesqueros, acuícolas y alimentos procesados o industrializados, respectivamente. Dado que una respuesta integral exige que todas las instituciones con competencias y funciones de control y vigilancia participen coordinadamente, garantizando que el “principio precautorio” se aplique en toda la cadena alimentaria y no únicamente en el sector agropecuario.

b) Dimensión institucional: dispersión de competencias y necesidad de coordinación efectiva entre autoridades sanitarias nacionales, gobiernos regionales y gobiernos locales.

c) Dimensión territorial: limitadas capacidades técnicas, logísticas, laborales y presupuestales de muchos gobiernos locales para ejercer funciones de vigilancia sanitaria en mercados de abasto, transporte y establecimientos de expendió.

d) Dimensión económica: afectación de la confianza del consumidor, incremento potencial de costos sanitarios y riesgo de pérdida de competitividad de productores formales.

La persistencia de los riesgos sanitarios identificados por las autoridades competentes en materia de inocuidad alimentaria evidencia que estos no pueden ser enfrentados únicamente mediante mecanismos de fiscalización posterior, sino que requieren medidas preventivas y de control oportuno a lo largo de la cadena alimentaria. Como se puede advertir, de los resultados del informe de SENASA 2023.

Asimismo, en los comunicados de SANIPES de 2026 confirmaron riesgos microbiológicos y químicos en productos hidrobiológicos. Del mismo modo DIGESA también emitió alertas sobre alimentos procesados, como el caso del puré Guttis y del programa social Wasi Mikuna, actualmente denominado Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Advirtiéndose de ello, la necesidad de fortalecer los mecanismos de prevención, vigilancia, control y fiscalización sanitaria, dado que estas situaciones representan un grave riesgo para la salud pública, así como la importancia como país de consolidar un sistema nacional de vigilancia sanitaria más eficaz, capaz de prevenir la producción, ingreso, distribución y comercialización de alimentos que no cumplen con los estándares de inocuidad.

En este contexto, resulta necesaria la presente propuesta legislativa, pues tiene por finalidad el fortalecer el sistema nacional de control y vigilancia sanitaria de los alimentos mediante una actuación articulada entre las autoridades sanitarias competentes y los gobiernos subnacionales, incorporando herramientas de trazabilidad, buenas prácticas agrícolas, asistencia técnica y mecanismos de coordinación institucional que permitan evolucionar hacia un modelo preventivo de gestión del riesgo alimentario, conforme a los mandatos constitucionales vinculados al “principio precautorio”, de protección de la salud pública y defensa de los consumidores.

3.1 OBJETO DE LA LEY

El objeto de la presente ley es fortalecer el sistema nacional de control y vigilancia sanitaria de los alimentos, garantizando la inocuidad a lo largo de toda la cadena alimentaria y protegiendo de manera efectiva la salud de los consumidores.

IV. ANÁLISIS CAUSAL DE LA PROBLEMÁTICA

Las principales causas del problema público son las siguientes:

4.1. Débil trazabilidad de los alimentos

La insuficiente implementación de mecanismos de trazabilidad limita la identificación oportuna del origen de los alimentos y el seguimiento de su recorrido a lo largo de la

cadena de producción, transformación, transporte, almacenamiento, distribución y comercialización. Ello dificulta la localización de lotes comprometidos, el retiro oportuno de productos no aptos para el consumo humano y la determinación de responsabilidades frente a la ocurrencia de riesgos sanitarios.

La experiencia internacional demuestra que la trazabilidad constituye un pilar fundamental de los sistemas modernos de inocuidad alimentaria, al permitir una gestión más eficiente de las alertas sanitarias, facilitar la adopción de medidas correctivas inmediatas, reducir los riesgos para la salud pública y fortalecer la confianza de los consumidores en los alimentos que se comercializan.

4.2. Uso inadecuado de plaguicidas y otros insumos

El uso inadecuado de plaguicidas, fertilizantes, medicamentos veterinarios y otros insumos empleados en la producción de alimentos puede generar residuos que excedan los límites máximos permitidos o introducir contaminantes que comprometan la inocuidad de los alimentos y representen un riesgo para la salud pública. Esta problemática evidencia la necesidad de fortalecer las acciones de prevención mediante la implementación de buenas prácticas, la asistencia técnica a los productores, la vigilancia basada en riesgos y una fiscalización sanitaria eficaz a lo largo de la cadena alimentaria.

Asimismo, el Tribunal Constitucional, en la Sentencia 1111/2026 (Exp. N° 03269-2023-PA/TC), ha reconocido expresamente la peligrosidad de los plaguicidas antes señalados y ha establecido que, conforme al “principio precautorio”, el Estado debe adoptar medidas frente a riesgos verosímiles y científicamente acreditados, sin esperar la certeza absoluta del daño³⁰.

En este sentido, resulta indispensable que las políticas públicas en materia de inocuidad alimentaria deban orientarse hacia una prevención integral, articulando de manera efectiva a todas las entidades competentes en la cadena alimentaria. Solo mediante esta coordinación se asegura una protección real y sostenida de la salud de la población y del medio ambiente, evitando que la respuesta estatal permanezca fragmentada o limitada a un solo sector.

Sobre el monitoreo de residuos químicos por parte del SENASA:

Según el Informe de Monitoreo de Residuos Químicos y Otros Contaminantes 2023³¹ del SENASA reveló que cerca de una cuarta parte de las muestras de alimentos vegetales analizadas presentaron residuos de plaguicidas por encima de los límites permitidos, lo que confirma la urgencia de reforzar los mecanismos de control y

³⁰ Tribunal Constitucional del Perú. (2026, 21 de julio). Sentencia 1111/2026, Expediente N° 03269-2023-PA/TC, Asociación Apurimeña de Consumidores y Usuarios (AACU) y otros. Sala Segunda. Recuperado de <https://www.tc.gob.pe/jurisprudencia/2026/03269-2023-AA.pdf>

vigilancia sanitaria en la cadena agroalimentaria. evidenciando una incidencia significativa de incumplimiento en materia de inocuidad alimentaria y la necesidad de fortalecer las acciones de control, vigilancia y fiscalización a lo largo de la cadena agroalimentaria, conforme se puede advertir en el siguiente cuadro.

Cuadro N° 1: Análisis de contaminantes químicos por alimento de origen vegetal

N°	Alimento de origen vegetal	Plaguicidas				Metales				Micotoxinas				Contaminante químico			
		MC	MNC	Total	%MNC	MC	MNC	Total	%MNC	MC	MNC	Total	%MNC	MC	MNC	Total	%MNC
1	Paprika	22	160	182	87.91	9	173	182	95.05	139	43	182	23.63	4	178	182	97.80
2	Pimiento	27	54	81	66.67	74	7	81	8.64					23	58	81	71.60
3	Ajo	23	53	76	69.74	66	10	76	13.16					23	53	76	69.74
4	Tomate	111	91	202	45.05	143	59	202	29.21					75	127	202	62.87
5	Melocotón	27	41	68	60.29	68	0	68	0.00					27	41	68	60.29
6	Espinaca	36	48	84	57.14	68	16	84	19.05					35	49	84	58.33
7	Aji amarillo fresco	38	39	77	50.65	52	25	77	32.47					33	44	77	57.14
8	Pina	50	42	92	45.65	90	2	92	2.17					48	44	92	47.83
9	Fresa	46	33	79	41.77	79	0	79	0.00					46	33	79	41.77
10	Papaya	51	36	87	41.38	86	1	87	1.15					51	36	87	41.38
11	Brocoli	48	25	73	34.25	64	9	73	12.33					44	29	73	39.73
12	Palta	163	26	189	13.76	145	44	189	23.28					122	67	189	35.45
13	Betarraga	42	23	65	35.38	63	2	65	3.08					42	23	65	35.38
14	Yuca	106	7	113	6.19	82	31	113	27.43					76	37	113	32.74
15	Granadilla	44	17	61	27.87	59	2	61	3.28					42	19	61	31.15
16	Maracuya	62	14	76	18.42	62	14	76	18.42					53	23	76	30.26
17	Uva	170	73	243	30.04	243	0	243	0.00					170	73	243	30.04
18	Frijol	89	15	104	14.42	93	11	104	10.58					78	26	104	25.00
19	Haba grano seco	12	1	13	7.69	11	2	13	15.38					10	3	13	23.08
20	Pepinillo	53	15	68	22.06	68	0	68	0.00					53	15	68	22.06
21	Manzana	337	86	423	20.33	422	1	423	0.24					337	86	423	20.33
22	Arveja grano seco	144	24	168	14.29	159	9	168	5.36					136	32	168	19.05
23	Lechuga	70	15	85	17.65	83	2	85	2.35					69	16	85	18.82
24	Quinoa	170	16	186	8.60	175	11	186	5.91	181	5	186	2.69	155	31	186	16.67
25	Arveja vaina fresca	58	11	69	15.94	69	0	69	0.00					58	11	69	15.94
26	Costiflor	57	6	63	9.52	61	2	63	3.17					55	8	63	12.70
27	Zapallo	103	11	114	9.65	111	3	114	2.63					100	14	114	12.28
28	Espárrago	222	11	233	4.72	218	15	233	6.44					208	25	233	10.73
29	Mandarina	160	17	177	9.60	177	0	177	0.00					160	17	177	9.60
30	Lenteja	81	3	84	3.57	79	5	84	5.95					76	8	84	9.52
31	Naranja	157	14	171	8.19	171	0	171	0.00					157	14	171	8.19
32	Zanahoria	83	4	87	4.60	84	3	87	3.45					81	6	87	6.90
33	Haba vaina fresca	69	5	74	6.76	74	0	74	0.00					69	5	74	6.76
34	Limon	175	12	187	6.42	187	0	187	0.00					175	12	187	6.42
35	Maíz choclo	90	4	94	4.26	92	2	94	2.13					88	6	94	6.38
36	Papa	164	4	168	2.38	165	3	168	1.79					161	7	168	4.17
37	Banano	174	6	180	3.33	180	0	180	0.00					174	6	180	3.33
38	Mango	113	3	116	2.59	116	0	116	0.00					113	3	116	2.59
39	Cebolla	189	1	190	0.53	190	0	190	0.00					189	1	190	0.53
Total		3836	1066	4902	21.75	4438	464	4902	9.47	320	48	368	13.04	3616	1296	4902	26.23

Fuente: Informe de SENASA (2023)

Otros Monitoreos de Sociedad Civil:

Asimismo, en abril de 2023 diversas organizaciones de la sociedad civil dieron a conocer los resultados de un monitoreo independiente sobre la presencia de residuos de plaguicidas en alimentos comercializados en supermercados, cuyos resultados evidencian que diversos productos superaron los Límites Máximos de Residuos (LMR) permitidos por la normativa sanitaria vigente. (Delgado, 2023)³². Dichos resultados se

³¹ Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú (SENASA). (2023). Informe de resultados del monitoreo de residuos químicos y otros contaminantes. <https://www.gob.pe/institucion/senasa/informes-publicaciones/5553168-informe-de-resultados-del-monitoreo-de-residuos-quimicos-y-otros-contaminantes-2023>

sustentan en análisis multirresiduos de plaguicidas efectuados por los laboratorios acreditados Méricux NutriSciences Perú y Normec Groen Agro Control. Conforme, se observa en el cuadro siguiente, el símbolo "X" significa que el alimento tuvo agroquímicos en exceso; mientras que el símbolo de check "✓" significa que no los tuvo o la cantidad hallada fue menor a los límites máximos establecidos por las normas sanitarias.

Cuadro N° 2: Pesticidas hallados en alimentos vendidos en supermercados

MOLÉCULA / ALERTA	Wong	Metro	Plaza Vea	Vivanda	Tottus
Carbofurano	X	✓	✓	✓	✓
Insecticida y nematocida MUY PELIGROSO	Excede en 1,000%				
Cipermetrina	X	✓	✓	✓	✓
Insecticida MODERADAMENTE PELIGROSO	Excede en 20%				
Diazinon	X	✓	✓	X	✓
Insecticida MODERADAMENTE PELIGROSO	Excede en 65%			Excede en 484%	
Fipronil	✓	X	X	X	✓
Insecticida MODERADAMENTE PELIGROSO		Excede en 200%	Excede en 1,020%	Excede en 400%	
Metomilo	✓	✓	X	✓	✓
Insecticida MUY PELIGROSO			Excede en 300%		
Procimidona	✓	✓	✓	X	✓
Fungicida POCO PROBABLE AGUDO				Excede en 1,000%	
Profenofós	✓	✓	X	✓	✓
Insecticida MODERADAMENTE PELIGROSO			Exceso de 3,900%		
Triazofós	X	✓	✓	X	X
Insecticida MUY PELIGROSO	Excede en 5,200%			Excede en 200%	Excede en 830%

³² Delgado, J. (2023, abril). *El primer monitoreo ciudadano y las respuestas pendientes de los supermercados*. Salud con Lupa.
<https://saludconlupa.com/opinion/el-primer-monitoreo-ciudadano-y-las-respuestas-pendientes-de-los-supermercados/>

Fuente: Primer Monitoreo Ciudadano de Agroquímicos en Frutas y Verduras de Supermercados de Lima y Callao. Investigación realizada por Salud con lupa, el Consorcio Agroecológico Peruano, el Consorcio por la Salud, Ambiente y Desarrollo, y la Red de Agricultura Ecológica.

Asimismo, en el marco de dicho monitoreo ciudadano de agroquímicos en frutas y verduras se identificó, a partir del análisis de muestras de apio tomadas en puestos de venta de Minka, que estas excedieron en un 24,900 % los límites máximos permitidos para ciertos plaguicidas, como el fenpropatrín (Salud con Lupa, 2025)³³.

También resulta pertinente precisar que, en el Segundo Monitoreo Ciudadano de Pesticidas en los Alimentos, publicado en noviembre de 2023³⁴, se evaluaron 103 muestras de vegetales provenientes de 18 mercados y cadenas de supermercados ubicados en las ciudades de Arequipa, Cusco, Huaraz y Huánuco. Los resultados evidenciaron que 46 muestras (44.7 % del total) fueron calificadas como no aptas para el consumo humano al presentar residuos de plaguicidas por encima de los Límites Máximos de Residuos (LMR) permitidos. Dicho porcentaje resulta superior al registrado en el monitoreo efectuado por SENASA en 2023, que identificó un 21.75 % de muestras con excedencia de los LMR, evidenciando la relevancia de fortalecer las acciones de vigilancia, control y prevención en materia de inocuidad alimentaria. Cabe destacar que la papa blanca fue el único producto que, en todos los establecimientos evaluados, no superó los límites máximos de residuos establecidos por la normativa sanitaria vigente.

Respecto al SANIPES:

Asimismo, conforme a los resultados de vigilancia sanitaria informado por SANIPES ha señalado la persistencia de riesgos que comprometen la inocuidad de los productos hidrobiológicos destinados al consumo humano, tal como se evidenció en sus comunicados oficiales. Estos hallazgos, de naturaleza microbiológica y química, ponen de relieve la urgencia de adoptar medidas inmediatas y eficaces de control sanitario, con el propósito de proteger la salud pública y evitar que productos contaminados ingresen a la cadena de comercialización.

También, debemos precisar que, conforme al Informe de Evaluación Institucional correspondiente al año 2024³⁵, la Acción Estratégica Institucional (AEI.01.03) de SANIPES, vinculada a la fiscalización sanitaria oportuna de las actividades e infraestructuras pesqueras y acuícolas a lo largo de toda la cadena productiva, alcanzó un nivel de avance de 60.60 %. Asimismo, respecto al indicador referido al porcentaje

³³ Salud con Lupa. (2025, 10 de abril). El primer monitoreo ciudadano y las respuestas pendientes de los supermercados. Salud con Lupa.
<https://saludconlupa.com/opinion/el-primer-monitoreo-ciudadano-y-las-respuestas-pendientes-de-los-supermercados/>

³⁴ Torres, F., Tovar, A., & Romero, R. (2023, noviembre 13). Verduras contaminadas con plaguicidas se venden en 18 mercados y supermercados de 4 ciudades. Salud con lupa.
<https://saludconlupa.com/noticias/verduras-contaminadas-con-plaguicidas-se-venden-en-18-mercados-y-supermercados-de-4-ciudades/>

de fiscalización sanitaria de infraestructuras que no cuentan con habilitación sanitaria, se registró únicamente un avance de 21 %, evidenciando brechas en la cobertura de las acciones de fiscalización y la necesidad de fortalecer los mecanismos de vigilancia y control sanitario en el sector pesquero y acuícola.

Código AEI	Acción Estratégica Institucional	Nivel de avance (%)
AEI.01.03	Fiscalización sanitaria oportuna de las actividades e infraestructuras pesqueras y acuícolas en toda la cadena productiva.	60.60 %

Fuente: Toma como base el Informe de Evaluación Institucional correspondiente al año 2024, Cuadro N° 6: Nivel de avance de las AEI.

En el caso de la DIGESA:

En el mismo sentido y conforme se ha señalado anteriormente, DIGESA también ha emitido alertas sobre alimentos procesados, respecto al retiro de productos por presencia de plomo, tras casos de intoxicación en programas de alimentación escolar, lo que evidencia la necesidad de reforzar la vigilancia sanitaria.

No obstante, estos casos reportados, las medidas de control y restricción se adoptaron, con posterioridad a la ocurrencia de intoxicaciones o tras la confirmación de contaminantes en niveles críticos de metales, lo que reflejaría una respuesta reactiva antes que preventiva. Situación que podría conllevar a un riesgo directo para la salud pública, comprometiendo la seguridad de los consumidores y de la población escolar, considerada vulnerable.

Es por ello, que resulta indispensable fortalecer las intervenciones conjuntas de muestreo preventivo y vigilancia temprana, de modo que los alimentos sean evaluados antes de su distribución masiva. Solo así se podrá garantizar una protección efectiva y oportuna de los más de 34 millones de consumidores en el país, asegurando el cumplimiento del derecho constitucional a la salud y a la seguridad alimentaria.

4.3. Insuficiente capacidad vinculada a la fiscalización subnacional

Los gobiernos locales cumplen un rol estratégico en la vigilancia sanitaria debido a su proximidad territorial con los mercados de abasto, establecimientos de comercialización y consumidores finales; sin embargo, no siempre cuentan con personal especializado,

³⁵ Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES). (2024). Informe de evaluación institucional 2024. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/8008210/6728294-informe-de-evaluacion-institucional-2024-sanipes.pdf>

laboratorios, equipos de inspección, protocolos técnicos o sistemas de información adecuados.

Esta brecha debe ser atendida mediante el fortalecimiento de capacidades que permitan a los gobiernos locales ejercer adecuadamente sus competencias, garantizando a través de asistencia técnica, capacitación, guías, acceso a laboratorios y coordinación con autoridades sanitarias nacionales.

4.4. Fragmentación institucional

El sistema peruano de inocuidad alimentaria se estructura bajo un modelo de competencias sectoriales diferenciadas, en el cual las autoridades sanitarias antes señaladas ejercen funciones específicas conforme a sus respectivos ámbitos de competencia. Si bien este modelo permite una especialización técnica por sectores, también exige fortalecer los mecanismos de articulación institucional para garantizar una respuesta integral.

4.5. Enfoque predominantemente reactivo

La vigilancia sanitaria no debe limitarse a una intervención posterior a la detección de incumplimientos o infracciones, sino orientarse hacia un modelo preventivo que permita anticipar, gestionar y reducir los riesgos antes de que estos afecten la inocuidad de los alimentos y la salud pública. La experiencia internacional evidencia la necesidad de fortalecer sistemas sustentados en buenas prácticas, trazabilidad, control preventivo de riesgos, capacitación y asistencia técnica.

En este sentido, resulta fundamental consolidar una actuación articulada entre las autoridades competentes, mediante sistemas de información interoperables, intercambio oportuno de información sanitaria y una gestión basada en riesgo que permita identificar tempranamente los peligros, priorizar las acciones de control y adoptar medidas oportunas y eficaces a lo largo de la cadena alimentaria.

V. POBLACIÓN BENEFICIADA

La población directamente beneficiada por la presente iniciativa está conformada por los más de 34 millones de consumidores ³⁶ de alimentos en el territorio nacional, quienes dependen de la inocuidad y seguridad de los productos que se comercializan en el mercado interno. La medida adquiere especial relevancia respecto de la población en situación de vulnerabilidad, como los niños, adultos mayores, personas con enfermedades crónicas, quienes enfrentan un mayor riesgo frente a la exposición a alimentos contaminados.

³⁶ Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). (2025). Resultados de los Censos Nacionales 2025: Población total del Perú. Instituto Nacional de Estadística e Informática. <https://www.inci.gob.pe>

Asimismo, la Ley N° 31315, Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional, reconoce que ello implica el acceso físico, económico y sociocultural a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos, de modo que puedan satisfacer las necesidades nutricionales de las personas y permitir una vida activa y sana.

Por tanto, la inocuidad no es un elemento accesorio de la política alimentaria, sino una condición básica del derecho a la alimentación saludable y de la protección de la salud pública.

VI. MARCO JURIDICO CONSTITUCIONAL Y LEGAL

Constitución Política del Perú

La presente iniciativa encuentra sustento constitucional en los artículos 1, 7, 44, 65, 79 y 107 de la Constitución Política del Perú.

El Artículo 1, establece que la defensa de la persona humana y el respeto de su dignidad son el fin supremo de la sociedad y del Estado. La protección frente a alimentos contaminados o inseguros constituye una manifestación directa de dicho mandato.

El Artículo 7, reconoce el derecho de toda persona a la protección de su salud, la del medio familiar y la de la comunidad. La inocuidad alimentaria forma parte del contenido prestacional del derecho a la salud, en tanto exige que el Estado adopte medidas de prevención, control y vigilancia frente a riesgos alimentarios.

Así también, conforme a lo señalado por el Tribunal Constitucional en la Sentencia N° 05842-2006-HC, fundamento 48, el derecho a la salud encuentra sustento en el principio de dignidad del ser humano. Esta posición ya había sido asumida en la Sentencia del Exp. N° 3593-2005-PA, donde se precisó que dicho derecho se encuentra íntimamente conectado con el derecho a la vida, especialmente con la vida digna, tal como se estableció en el fundamento 28 de la Sentencia del Exp. N° 2945-2003-AA y en el fundamento 27 de la Sentencia del Exp. N° 2016-2004-AA.

Asimismo, en la Sentencia del Exp. N° 3330-2004-AA se reconoció su vinculación inseparable con el derecho a la integridad. A su vez, el Tribunal ha señalado que el derecho a la salud mantiene un estrecho enlace con el derecho a un medio ambiente adecuado, conforme al fundamento 2 de la Sentencia del Exp. N° 2064-2004-AA, particularmente en lo relativo a la higiene ambiental.

En consecuencia, el derecho a la salud constituye un ámbito iusfundamental inseparable del derecho a la vida. La relación entre ambos es indisoluble, pues la presencia de una enfermedad o patología puede conducir a la muerte o, en su defecto, deteriorar gravemente la calidad de vida, afectando la dignidad de la persona.³⁷

³⁷ Tribunal Constitucional del Perú. (2006). *Sentencia del Expediente N° 05842-2006-HC*. Recuperado de

Así también, el Tribunal Constitucional ha establecido que el Artículo 65 de la Constitución Política incorpora un mandato de protección reforzada a favor de los consumidores, particularmente frente a las asimetrías de información existentes en el mercado. En consecuencia, corresponde al *“Estado implementar mecanismos eficaces de regulación, supervisión, fiscalización y control que permitan garantizar que los bienes y servicios puestos a disposición de los ciudadanos no representen riesgos irrazonables para su salud o seguridad”*. Dicha obligación adquiere una especial intensidad respecto de los alimentos, debido a que el consumidor no cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para identificar por sí mismo la presencia de residuos químicos, agentes microbiológicos, metales pesados u otros contaminantes que puedan afectar su salud³⁸.

El Artículo 79, establece que las iniciativas legislativas no pueden crear ni aumentar gastos públicos, salvo en lo que se refiere a su presupuesto. En ese sentido, la presente propuesta se desarrolla con cargo al presupuesto institucional de las entidades competentes, sin requerir recursos adicionales, lo que garantiza su viabilidad y el cumplimiento estricto de las disposiciones constitucionales.

El Artículo 107, habilita el ejercicio de la iniciativa legislativa por parte de los diputados. La presente propuesta se enmarca en dicha competencia, al plantear una modificación legal de alcance general orientada a proteger la salud pública y los derechos de los consumidores.

Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos

Es la norma especial en materia de inocuidad de alimentos. Su finalidad es establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, proteger la vida y salud de las personas, reconocer los derechos de los consumidores y promover la competitividad de los agentes de la cadena alimentaria.

La presente iniciativa modifica el Artículo 20 de dicha norma e incorpora los Artículos 20-A, 20-B, 20-C y 20-D con la finalidad de precisar la articulación de competencias, establecer buenas prácticas agrícolas, crear un sistema de trazabilidad agraria y fortalecer la asistencia técnica a gobiernos locales.

La propuesta contribuye al fortalecimiento de las intervenciones de las autoridades competentes en materia de inocuidad alimentaria, respetando las competencias legalmente atribuidas al SENASA, la DIGESA y SANIPES, y promoviendo una mayor articulación con los gobiernos regionales y locales, en el ámbito de sus respectivas competencias.

<https://tc.gob.pe/jurisprudencia/2009/05842-2006-HC.pdf>

³⁸ Tribunal Constitucional del Perú. (2004). Expediente N° 3315-2004-AA/TC. Tribunal Constitucional del Perú. <https://www.tc.gob.pe>

Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor

En el Código de Protección y Defensa del Consumidor también se desarrolla el mandato contenido en el Artículo 65 de la Constitución Política, garantizando el derecho de los consumidores a la protección de su salud y seguridad, así como al acceso a alimentos inocuos. Asimismo, también se establece la responsabilidad de los proveedores de asegurar la inocuidad de los alimentos que producen, importan, distribuyen o comercializan.

Otro aspecto relevante es el marco jurisprudencial desarrollado por el Tribunal Constitucional. En la sentencia del Exp. N° 0008-2003-AI/TC en los fundamentos 30, 31 y 32, precisó que el Artículo 65 de la Constitución constituye, a la vez, un principio rector de la actuación del Estado y un derecho subjetivo de los consumidores, imponiendo a los poderes públicos el deber de velar por su salud y seguridad. Este criterio fue reiterado en las sentencias de los Exp. N° 0858-2003-AA/TC (fundamentos 9 al 11) y N° 0518-2004-AA/TC (en los fundamentos 13 al 15).

Asimismo, el Tribunal Constitucional, en los fundamentos 10 al 21 de la Sentencia 1111/2026 (Exp. N° 03269-2023-PA/TC) ³⁹, se reconoció que la omisión estatal en la fiscalización de plaguicidas configura un estado de cosas inconstitucional. En el fundamento 20, se precisó que la falta de acción estatal genera una vulneración sistemática y continua de derechos fundamentales, al exponer de manera estructural y permanente a agricultores y consumidores a riesgos severos. Esta conclusión se refuerza con lo señalado en los fundamentos 17 a 19, donde se destacó que los derechos a la salud, a la vida y a un ambiente equilibrado requieren una protección inmediata, pues de no otorgarse oportunamente, el daño podría convertirse en irreparable.

Por su parte, en el fundamento de voto del magistrado Gustavo Gutiérrez Ticse, se indicó que la existencia de un doble estándar alimentario inaceptable, ⁴⁰ dado que mientras los productos agropecuarios destinados a la exportación cumplen con rigurosos estándares internacionales de inocuidad, los alimentos destinados al consumo interno presentan altos niveles de toxicidad.

Este marco jurisprudencial refuerza la necesidad de la presente iniciativa legislativa, que busca superar la insuficiencia estructural de la respuesta estatal y garantizar que los alimentos destinados al consumo interno cumplan con los mismos estándares de inocuidad exigidos para la exportación. La propuesta fortalece la capacidad de intervención de las autoridades competentes mediante un enfoque preventivo y basado

³⁹ Tribunal Constitucional del Perú. (2026, 21 de julio). Sentencia 1111/2026, Expediente N° 03269-2023-PA/TC, Asociación Apurimeña de Consumidores y Usuarios (AACU) y otros. Sala Segunda. Recuperado de <https://www.tc.gob.pe/jurisprudencia/2026/03269-2023-AA.pdf>

⁴⁰ Tribunal Constitucional del Perú. (2026, 21 de julio). Sentencia 1111/2026, Expediente N° 03269-2023-PA/TC, Asociación Apurimeña de Consumidores y Usuarios (AACU) y otros. Sala Segunda. Recuperado de <https://www.tc.gob.pe/jurisprudencia/2026/03269-2023-AA.pdf>

en la gestión del riesgo, con el propósito de evitar que alimentos no aptos para el consumo humano, contaminados o carentes de condiciones adecuadas de trazabilidad sean comercializados en perjuicio de la salud y la seguridad de los consumidores.

Ley N° 26842, Ley General de Salud

La Ley General de Salud establece que la protección de la salud es de interés público y responsabilidad del Estado, correspondiéndole regular, vigilar y promover las condiciones que garanticen su tutela. Asimismo, dispone que la producción, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos destinados al consumo humano se encuentran sujetas a control y vigilancia sanitaria, con la finalidad de proteger la salud de la población.

En ese marco, la presente iniciativa resulta concordante con la Ley General de Salud, al fortalecer los mecanismos vigilancia sanitaria con un enfoque preventivo y de gestión del riesgo, en armonía con el régimen especial previsto en el Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.

Ley N° 31315, Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional

Establece el marco legal para el desarrollo de políticas públicas sobre seguridad alimentaria y nutricional, reconociendo que el derecho a la alimentación comprende el acceso a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos.

La presente iniciativa contribuye a dicha finalidad al fortalecer las condiciones institucionales para que los alimentos destinados al consumo humano sean seguros, trazables y fiscalizables.

VII. ANÁLISIS COMPARADO DE LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES

7.1. Codex Alimentarius

Constituye el principal referente internacional en materia de inocuidad alimentaria, desarrollado por la FAO y OMS⁴¹.

En particular, los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969, revisión 2022) establecen que los sistemas de control deben sustentarse en la identificación de peligros, la evaluación del riesgo, la aplicación de medidas preventivas y la responsabilidad primaria de los operadores de la cadena alimentaria. Asimismo, reconocen que la inocuidad de los alimentos no puede garantizarse únicamente mediante controles sobre el producto final, sino a través de la implementación de

⁴¹ FAO/OMS, Codex Alimentarius Commission. (2019). Procedural manual (27ª ed.). Food and Agriculture Organization of the United Nations / World Health Organization.
<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/procedural-manual/en/>

medidas preventivas en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo⁴².

En ese contexto, la presente iniciativa legislativa se encuentra alineada con dichos estándares internacionales, al promover el fortalecimiento de un sistema de control y vigilancia sanitaria con enfoque preventivo, basado en la gestión del riesgo, la trazabilidad y la actuación articulada de las autoridades competentes, con el propósito de prevenir la comercialización de alimentos que puedan representar un riesgo para la salud de la población.

A continuación, se presenta un cuadro comparativo que recoge los principales estándares internacionales y experiencias comparadas que sustentan la presente iniciativa legislativa, evidenciando la tendencia internacional hacia modelos de control preventivos, integrados y basados en la gestión del riesgo.

Cuadro N° 3: Normas internacionales y experiencias comparadas que respaldan la iniciativa legislativa en materia de inocuidad alimentaria

País/ año	Norma	Artículo / disposición	Relación con la propuesta legislativa	Fuente
Chile 2004	Programas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) desarrollados por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)	Lineamientos técnicos de Buenas Prácticas Agrícolas	Sustenta la promoción de prácticas preventivas en la producción primaria, manejo adecuado de insumos agrícolas, reducción de contaminantes y fortalecimiento de capacidades técnicas de productores.	Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). (s.f.). Sitio oficial del Servicio Agrícola y Ganadero de Chile. https://www.sag.gob.cl
Estados Unidos 2011	Food Safety Modernization Act (FSMA) – Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria	Sección 103: <i>Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Food</i>	Sustenta la incorporación de un modelo preventivo basado en análisis de peligros, controles preventivos y vigilancia sanitaria basada en riesgos, priorizando la prevención frente a la respuesta posterior al daño sanitario.	U.S. Food and Drug Administration (FDA). (s.f.). Food Safety Modernization Act (FSMA). U.S. Department of Health and Human Services. https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma
Estados Unidos 2015	FDA Final Rule: Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of	21 CFR Part 112	Sustenta la incorporación de obligaciones vinculadas a las Buenas Prácticas Agrícolas como mecanismo preventivo para reducir riesgos	U.S. Food and Drug Administration (FDA). (2015). Standards for the growing, harvesting, packing, and holding of produce for human consumption (21 CFR Part 112). Electronic Code of Federal

⁴² Comisión del Codex Alimentarius (FAO/OMS). (2023). Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969, Rev. 2022). Roma: FAO/OMS.

	Produce for Human Consumption (Produce Safety Rule), 21 CFR Part 112		sanitarios desde la producción primaria.	la Regulations. https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-112
Canadá 2018	Safe Food for Canadians Regulations (SFCR), SOR/2018-108, emitido bajo la Safe Food for Canadians Act (S.C. 2012, c. 24)	Parte 4: <i>Preventive Controls</i> y Parte 5: <i>Traceability</i>	Sustenta la implementación de controles preventivos, mantenimiento de registros y sistemas de trazabilidad para identificar el origen y recorrido de los alimentos dentro de la cadena de suministro.	Government of Canada. (2018). Safe Food for Canadians Regulations (SOR/2018-108). Justice Laws Website. https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/SOR-2018-108/

Fuente: Sistematización Propia

Sobre el Acceso a la información y difusión en el Sistema de Alertas

Respecto a la publicación y difusión de la información sobre los resultados de los procesos de monitoreo en materia de inocuidad alimentaria se fundamenta en el artículo 1, numeral 1.1, literal a) de la Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor, que reconoce el derecho de los consumidores a acceder a información relevante, veraz y oportuna respecto de los bienes y servicios que se ofrecen en el mercado, especialmente cuando estos puedan representar riesgos para la salud o seguridad.

En este marco, la publicación que efectúen SENASA, DIGESA y SANIPES en sus portales institucionales, junto con la difusión a cargo de INDECOPI, a través de la Autoridad Nacional de Protección del Consumidor en el Sistema de Alertas de Consumo, también se sustenta en el artículo 136, literal g) del Código de Protección y Defensa del Consumidor, que asigna a dicha autoridad la función de “coordinar la implementación y gestionar el sistema de alertas de productos y servicios peligrosos”.⁴³ En este sentido, la primera disposición complementaria se busca garantizar información clara y accesible, reforzar la prevención y protección, y asegurar que las autoridades cumplan con su deber de fortalecer los mecanismos de información y velar por la seguridad del consumidor y el adecuado funcionamiento del mercado.

VIII. ANÁLISIS COSTO-BENEFICIO

8.1 Respecto a los Costos para el Estado

La implementación de la presente propuesta requiere únicamente la adecuación del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062⁴⁴, así como de las disposiciones de carácter operativo que resulten necesarias para su correcta implementación. Lo cual

⁴³ Congreso de la República del Perú. Código de Protección y Defensa del Consumidor, Ley N.º 29571. Diario Oficial El Peruano. Recuperado de la Plataforma del Estado Peruano.

contribuirá a fortalecer los mecanismos de articulación y coordinación entre las autoridades sanitarias competentes y los gobiernos regionales y locales, en el marco de sus respectivas competencias.

En este sentido, la presente iniciativa legislativa no contempla la creación de nuevas entidades públicas ni la asignación de competencias adicionales a las ya previstas en el ordenamiento jurídico vigente. En consecuencia, no genera gasto alguno al Tesoro Público.

Asimismo, debe precisarse que las acciones vinculadas al sistema de trazabilidad y el desarrollo de asistencias técnicas y capacitación dirigidos a los gobiernos regionales y locales ya vienen siendo desarrolladas por las entidades competentes, con cargo a sus respectivos presupuestos institucionales. Sin embargo, dichas acciones se ejecutan sin un plan de intervención articulado, que permita optimizar recursos y maximizar resultados.

En este sentido, la propuesta normativa busca precisamente dotar de coherencia y coordinación el desarrollo de estas actividades, lo que permitirá mejorar el sistema de control y vigilancia sanitaria de los alimentos. Teniendo como beneficios derivados la mejora en la protección de la salud pública, la prevención de riesgos sanitarios y el fortalecimiento de la inocuidad alimentaria, por lo cual, la presente iniciativa está plenamente justificada, al no implicar costos adicionales para el Estado.

8.2. Costos para los agentes económicos

La presente iniciativa legislativa no genera costos adicionales para los agentes económicos, en la medida que no crea nuevas obligaciones sustantivas, sino que fortalece el cumplimiento de las disposiciones sanitarias y de inocuidad alimentaria ya previstas en el ordenamiento jurídico vigente.

En ese contexto, las actividades de control y vigilancia sanitaria del transporte de alimentos, así como de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos, con excepción de los establecimientos dedicados al fraccionamiento y de los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte, continuarán siendo ejercidas por las autoridades competentes, conforme a la distribución de funciones establecida en la normativa vigente. Dichas competencias corresponden al Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), así como a los gobiernos regionales y gobiernos locales, según el ámbito de sus competencias.

⁴⁴ FAOLEX. (s.f.). [Documento legal del Perú]. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://faolex.fao.org/docs/pdf/per83503.pdf>

En consecuencia, la implementación de la propuesta no implica la creación de nuevas cargas regulatorias para los operadores económicos, sino el fortalecimiento de los mecanismos de coordinación, supervisión y fiscalización destinados a garantizar la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud pública.

8.3. Beneficios sanitarios

La propuesta normativa permitirá reducir los riesgos asociados al consumo de alimentos contaminados, fortalecer los sistemas de vigilancia sanitaria, mejorar la detección de productos no aptos para el consumo humano y, en consecuencia, garantizar la protección de la salud de la población a nivel nacional.

Asimismo, la Organización Mundial de la Salud (OMS) en el 2020, ha señalado que los alimentos inseguros generan enfermedades, incrementan la carga económica y ejercen presión sobre los sistemas de salud. En ese sentido, la prevención de riesgos alimentarios produce beneficios sanitarios y económicos superiores al costo que implica una fiscalización tardía, lo que refuerza la necesidad de adoptar medidas normativas oportunas⁴⁵.

8.4. Beneficios económicos y productivos

la inocuidad alimentaria no solo constituye un requisito sanitario, sino también un instrumento de política económica y productiva, que potencia la competitividad y la sostenibilidad del sector alimentario.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ha señalado que la inocuidad alimentaria es esencial para proteger la salud pública, sostener sistemas alimentarios resilientes y promover el desarrollo económico mediante un comercio seguro y el acceso a mercados globales⁴⁶.

Asimismo, la inocuidad contribuye a reducir pérdidas económicas derivadas de la observación, retiro o rechazo de productos en el mercado, evitando impactos negativos en la cadena de valor. Además, facilita el acceso a mercados internacionales, ampliando las oportunidades de comercio exterior y diversificación de destinos⁴⁷.

8.5. Beneficios institucionales

La propuesta legislativa, fortalece la articulación entre las autoridades sanitarias nacionales y los gobiernos subnacionales, generando un marco de cooperación más eficaz. Asimismo, contribuye al fortalecimiento de capacidades institucionales,

⁴⁵ Organización Mundial de la Salud (OMS). (2020). Food safety. World Health Organization. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

⁴⁶ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (s.f.). Food safety and quality. FAO. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/understanding-codex/en/>

⁴⁷ Comisión del Codex Alimentarius (FAO/OMS). (s.f.). Understanding the Codex Alimentarius. FAO/OMS. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/understanding-codex/en/>

optimizando recursos humanos y técnicos, y permite una actuación más eficiente y oportuna frente a alertas sanitarias, reduciendo tiempos de respuesta y aumentando la efectividad de las intervenciones.

8.6. Análisis costo - beneficio

El balance resulta favorable, dado que su implementación se encuentra subsumida dentro de las funciones propias de las entidades competentes, sin demandar gastos al tesoro público.

Por otro lado, los beneficios esperados son muy relevantes en términos de salud pública y protección al consumidor, pues la medida contribuye a:

- a) **Fortalecer la confianza en el mercado**, al garantizar estándares de seguridad y calidad ⁴⁸.
- b) **Reducir riesgos sanitarios**, previniendo afectaciones a la salud de la población ⁴⁹.
- c) **Mejorar la competitividad del sector alimentario**, al elevar las condiciones de producción y comercialización ⁵⁰.

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

La presente iniciativa legislativa modifica el artículo 20 del Decreto Legislativo N° 1062 ⁵¹, incorporando los artículos 20-A, 20-B, 20-C y 20-D. La presente propuesta no altera la estructura ni los principios que sustentan el régimen jurídico vigente en materia de inocuidad alimentaria, ni modifica la distribución de competencias legalmente asignadas a las autoridades competentes. Por el contrario, fortalece el marco normativo vigente al incorporar mecanismos que promueven una actuación articulada, preventiva y oportuna entre las entidades competentes, con el fin de mejorar la eficacia del sistema nacional de control y vigilancia sanitaria de los alimentos.

Asimismo, conforme a lo señalado en el numeral VI de la presente Exposición de Motivos, esta propuesta guarda plena concordancia con:

- a) La Constitución Política del Perú.
- b) La Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- c) La Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- d) La Ley N° 31315, Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- e) El Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.

⁴⁸ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (s.f.). Food safety and quality. FAO. <https://www.fao.org/food-safety/about>

⁴⁹ Organización Mundial de la Salud (OMS). (2020). Food safety. World Health Organization. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

⁵⁰ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (s.f.). Food safety and quality. FAO. <https://www.fao.org/publications/sofa/en/>

⁵¹ Perú. (2003). Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos. Diario Oficial El Peruano. <https://www.gob.pe>

- f) El Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
- g) La Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales y la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.

Asimismo, la aprobación de la presente iniciativa legislativa requerirá la adecuación de la normativa reglamentaria por parte del Poder Ejecutivo, para lo cual se propone un plazo de ciento cincuenta (150) días calendario. Si bien el dictamen de la Comisión de Defensa del Consumidor y Organismos Reguladores de los Servicios Públicos (CODECO) estableció un plazo de ciento veinte (120) días calendario, se estima necesario ampliarlo dado que requiere el desarrollo de aspectos técnicos, operativos e institucionales que exigen una evaluación integral.

X. CALIDAD REGULATORIA DE LA PROPUESTA

10.1. Principio de necesidad

La presente iniciativa legislativa responde a la existencia de un problema público plenamente identificado, consistente en las limitaciones del actual sistema de control y vigilancia sanitaria para prevenir y gestionar oportunamente los riesgos que afectan la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano. Asimismo, la evidencia disponible evidencia brechas en materia de prevención, trazabilidad, coordinación interinstitucional y fortalecimiento de capacidades de fiscalización, las cuales justifican la intervención normativa para fortalecer el marco institucional y mejorar la protección de la salud pública.

En este contexto, resulta esencial fortalecer el marco normativo y las acciones estatales en materia de inocuidad alimentaria, orientándolas hacia una prevención integral que asegure la coordinación efectiva de todas las entidades con competencias a lo largo de la cadena alimentaria y la aplicación plena del principio precautorio. De esta manera, se busca consolidar una respuesta estatal sostenida, capaz de brindar una protección efectiva de la salud de la población y del medio ambiente, evitando que las intervenciones se desarrollen de manera aislada.

10.2. Principio de eficacia

La presente iniciativa satisface el principio de eficacia, en la medida en que incorpora medidas normativas idóneas y directamente vinculadas con la atención del problema público identificado. En ese sentido, fortalece la articulación entre las entidades competentes del Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos y establece mecanismos orientados a reforzar la prevención, el control y la vigilancia sanitaria a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Asimismo, promueve la implementación de buenas prácticas y otras medidas preventivas aplicables a la producción primaria agropecuaria y a los piensos; a los recursos hidrobiológicos provenientes de la pesca y la acuicultura; y a los alimentos procesados o industrializados destinados al consumo humano.

10.3. Principio de proporcionalidad

La presente iniciativa satisface el principio de proporcionalidad, en tanto las medidas propuestas resultan idóneas, necesarias y equilibradas para alcanzar el objetivo de fortalecer el Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos y garantizar una mayor protección de la salud pública. En este sentido, las disposiciones previstas guardan una relación directa con contribuir a dar solución al problema público identificado, impulsando mecanismos de articulación interinstitucional, fortalecimiento de capacidades, trazabilidad, vigilancia sanitaria y prevención de riesgos, sin imponer restricciones.

10.4. Principio de eficiencia

Se satisface el principio de eficiencia, toda vez que la presente iniciativa promueve un uso racional de los recursos públicos mediante el fortalecimiento de la articulación entre las entidades que integran el Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos. Para ello, impulsa un enfoque preventivo basado en el aprovechamiento de las capacidades existentes, entre otros mecanismos de coordinación que permiten optimizar los recursos disponibles.

10.5. Seguridad jurídica y predictibilidad

La presente iniciativa satisface los principios de seguridad jurídica y predictibilidad, en tanto perfecciona el marco normativo vigente para fortalecer el Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos, precisando mecanismos de articulación y coordinación entre las autoridades competentes, sin afectar las atribuciones legalmente conferidas a cada entidad.

10.6. Coherencia con el interés público

La presente iniciativa es coherente con el interés público, en tanto contribuye a la protección de bienes constitucionalmente relevantes, como la vida, la salud y la seguridad de los consumidores, mediante el fortalecimiento del sistema de control y vigilancia sanitaria de los alimentos. Asimismo, promueve la confianza pública, la transparencia del mercado y el acceso a alimentos inocuos, favoreciendo un sistema alimentario más seguro y sostenible.

XI. VINCULACIÓN CON EL ACUERDO NACIONAL Y LAS POLÍTICAS DE ESTADO

El marco legislativo se estructura en torno a los objetivos del Acuerdo Nacional, incluyendo desarrollo con equidad y justicia social, promoción de la competitividad del país y afirmación de un Estado eficiente, transparente y descentralizado.

La presente iniciativa se vincula con los ejes de salud pública, protección del consumidor, seguridad alimentaria, modernización del Estado, competitividad, productividad, descentralización y desarrollo sostenible.

Asimismo, el Acuerdo Nacional reconoce políticas de Estado vinculadas con acceso universal a la salud, promoción de la seguridad alimentaria y nutrición, competitividad, desarrollo sostenible, política agraria y rural, Estado eficiente y descentralización⁵².

Esta propuesta se relaciona especialmente con:

- a) La Política de Estado 13: Acceso universal a los servicios de salud y a la seguridad social, porque fortalece la prevención sanitaria frente a alimentos contaminados.
- b) La Política de Estado 15: Promoción de la seguridad alimentaria y nutrición, porque garantiza que los alimentos sean no solo suficientes, sino también inocuos.
- c) La Política de Estado 18: Competitividad, productividad y formalización de la actividad económica, porque mejora estándares sanitarios y fortalece la confianza en el mercado.
- d) La Política de Estado 19: Desarrollo sostenible y gestión ambiental, porque promueve buenas prácticas agrícolas y uso adecuado de insumos.
- e) La Política de Estado 23: Desarrollo agrario y rural, porque articula sanidad agraria, asistencia técnica y producción responsable.
- f) La Política de Estado 24: Afirmación de un Estado eficiente y transparente, porque mejora la coordinación entre niveles de gobierno.

En ese sentido, la presente propuesta legislativa se encuentra plenamente alineada con las Políticas de Estado, en tanto la inocuidad alimentaria constituye no solo un objetivo sanitario, sino también un compromiso constitucional dirigido a proteger la salud de los consumidores, fortalecer la confianza en los mercados y promover un desarrollo competitivo y sostenible del país.

⁵² Acuerdo Nacional. (s.f.). Políticas de Estado del Acuerdo Nacional.
<https://acuerdonacional.pe/politicas-de-estado-del-acuerdo-nacional/politicas-de-estado-politicas-de-estado-castellano/>