



## Proyecto de Ley N° 3481/2018-CR

Proyecto de Ley que propone la Ley que Establece los estándares mínimos de calidad para la adquisición de alimentos, cosméticos y de limpieza por las entidades del Estado.

El Congresista de la República que suscribe PERCY ELOY ALCALÁ MATEO, por intermedio del Grupo Parlamentario Fuerza Popular, ejerciendo el derecho que confieren los artículos 102° inciso 1) y 107° de la Constitución Política del Perú, así como el numeral 2 del artículo 76° del Reglamento del Congreso de la República, presenta el siguiente Proyecto de Ley:

### FÓRMULA LEGAL:

El Congreso de la República ha dado la Ley siguiente:

## LEY QUE ESTABLECE LOS ESTÁNDARES MÍNIMOS DE CALIDAD PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS, COSMÉTICOS Y DE LIMPIEZA POR LAS ENTIDADES DEL ESTADO

### Artículo 1. Finalidad de la Ley

La presente ley tiene por finalidad promover y establecer los estándares mínimos de calidad para la adquisición de alimentos, cosméticos y de limpieza por las entidades del Estado, como una forma de prevención de la salud pública.

### Artículo 2. Ámbito de Aplicación de la Ley

La presente ley es aplicable para todas las entidades comprendidas en el artículo 3° de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, así como para el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y los Programas de Asistencia Social y Alimentación Escolar.

### Artículo 3. Estándar mínimo obligatorio que debe ser solicitado en las compras del Estado

Las compras de bienes para el suministro de alimentos y bienes que convoquen las entidades del Estado, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y los Programas de Asistencia Social y Alimentación Escolar, deberán solicitar como documentación obligatoria o criterio de admisión, bajo responsabilidad funcional del área usuaria y causal de nulidad, la siguiente:



3.1 Para todos los bienes denominados alimentos agropecuarios y piensos:

a) Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento, cuya base legal se encuentra establecida en el Decreto Supremo N° 004-2011-AG o norma que la sustituya.

3.2 Para todos los bienes denominados pescado en conserva:

a) Certificado Sanitario de importación, expedido por el Organismo de Sanidad Pesquera (SANIPES) para los productos de origen extranjero.

b) Certificado Sanitario para venta local, expedido por el Organismo de Sanidad Pesquera (SANIPES) para la producción local.

3.3 Para todos los bienes usados para la limpieza y desinfección hospitalaria en el sector Salud, en las guarderías y centros educativos de todos niveles, hospicios, beneficencias públicas, sean productos de aseo o limpieza, dispositivos médicos o cosméticos:

a) Las bases deben solicitar el bien con la descripción del principio activo desinfectante.

b) Las ofertas deberán acreditar el principio activo desinfectante de forma obligatoria, sea por su técnica analítica o protocolo de análisis.

Lima, 25 de setiembre de 2018

*[Handwritten signature]*  
M.F.M.

*[Handwritten signature]*  
PERCY ALCALA MATEO  
Congresista de la República

*[Handwritten signature]*  
BERTIN DAVILA G.

*[Handwritten signature]*  
AGUIRRE

*[Handwritten signature]*  
HSHIAHUG

*[Handwritten signature]*  
Lizana Santo

*[Handwritten signature]*  
Ursula Letona Pereyra  
Portavoz  
Grupo Parlamentario Fuerza Popular

**CONGRESO DE LA REPÚBLICA**

Lima, 05 de OCTUBRE del 2018.

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición N° 3481 para su estudio y dictamen, a la(s) Comisión(es) de FISCALIZACIÓN Y CONTRALORÍA;  
SAUD Y POBLACIÓN. —



-----  
**JOSÉ ABANTO VALDIVIESO**  
Oficial Mayor (e)  
CONGRESO DE LA REPÚBLICA

-----  
PÉRCY ALCALÁ MATEO  
Congreso de la República

-----  
Unidad Ejecutiva  
Prestados  
Ciclo de Atención al Ciudadano





## EXPOSICION DE MOTIVOS

El presente proyecto propone una ley que establezca los estándares mínimos de calidad para la adquisición de alimentos agropecuarios y piensos y conservas de pescado por las entidades del Estado para el suministro de alimentos en las diferentes instituciones educativas del país, con el fin de evitar la adquisición y consumo de productos que eventualmente pongan en riesgo a la población escolar, como en varias ocasiones ha sucedido; así como la adquisición de productos cosméticos y de limpieza y aseo como una forma de prevención de la salud pública.

En efecto, las deficiencias del sistema se advirtieron en las compras efectuadas por el Programa Qali Warma, difundidas ampliamente por los diversos medios de comunicación, que informaron que dicho Programa adquirió para la Región San Martín conservas de pescado con parásitos del tipo "*nemátodos anisákidos*" que eventualmente generan una reacción alérgica muy grave y puede requerir hospitalización; y en las compras de productos de aseo realizadas bajo el ámbito de la Ley de Contrataciones del Estado, que no cumplen con la finalidad de evitar mediante un correcto lavado de manos, el refriado común, meningitis, bronquiolitis, influenza, hepatitis y la mayoría de enfermedades de diarrea infecciosa.

Asimismo, en el mes de julio último, los distintos medios de comunicación informaron que en la Provincia de Cañete tuvieron que ser atendidos aproximadamente seiscientos (600) colegiales de diversas instituciones educativas por ingerir durante el desayuno alimentos no aptos para el consumo humano suministrados por el Programa Nacional de Alimentación Escolar "Qali Warma".



### LA SALUD COMO DERECHO FUNDAMENTAL

Uno de los derechos fundamentales de la persona humana, consagrado a nivel constitucional, es el derecho de salud. Así se desprende claramente del artículo 7° de la Constitución Política del Perú, que establece que todos tienen derecho a la protección de su salud, la del medio familiar y la de la comunidad, así como contribuir a su protección y defensa.

Conforme lo dispone el artículo 9° de nuestra Carta Magna, el Estado determina la política nacional de salud. En tal sentido, el ejercicio de cualquier derecho requiere que el Estado o sus diversos organismos formulen políticas públicas bajo los principios de igualdad, razonabilidad, aplicación general y sanción en caso de incumplimiento.

En cuanto a salud pública, las políticas que se han diseñado hasta el momento tienden progresivamente a instaurar la aplicación de un principio de prevención, esto es, evitar que el hecho nocivo ocurra bajo un adecuado procedimiento e información y además, como elemento coadyuvante, con el empleo de productos garantizados que brinden eficaz protección y prevención a las personas, de tal forma que el derecho a la salud brinde reales y efectivas garantías a las personas.

Sin embargo, se advierte que las entidades del Estado Peruano al efectuar compras de bienes sin incluir las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas que regulan el objeto de contratación con carácter obligatorio y de carácter voluntario, en el caso de determinado tipo de bienes pueden afectar a la población con la propalación de enfermedades que afecten seriamente la salud de las personas.

Por tanto, en la búsqueda de mejorar los sistemas actualmente vigentes respecto a la calidad de los productos adquiridos por el Estado Peruano, la presente iniciativa está dirigida, esencialmente, a prevenir y cautelar la salud pública.

## LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO Y SU REGLAMENTO

El artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225, contiene los principios bajo los cuales se rigen los procesos de contratación. Entre ellos, menciona: " f) *Eficacia y Eficiencia. El proceso de contratación y las decisiones que se adopten en su ejecución deben orientarse al cumplimiento de los fines, metas y objetivos de la Entidad, priorizando estos sobre la realización de formalidades no esenciales, garantizando la efectiva y oportuna satisfacción de los fines públicos para que tengan una repercusión positiva en las condiciones de vida de las personas, así como del interés público, bajo condiciones de calidad y con el mejor uso de los recursos públicos.*"

En tal sentido, resulta claro que todas las entidades del Estado y con mayor razón las que adquieren productos alimenticios, cosméticos y de aseo, deben poner el énfasis en la calidad de los productos que ofrecen los postores, sin perjuicio de que estos cumplan con los requisitos que establecen las normas pertinentes.

El numeral 16.2 del artículo 16° de la Ley de Contrataciones del Estado dispone que "*Las especificaciones técnicas, términos de referencia o expediente técnico deben formularse de forma objetiva y precisa por el área usuaria; alternativamente pueden ser formulados por el órgano a cargo de las contrataciones y aprobados por el área usuaria. Dichas especificaciones técnicas, términos de referencia o expediente técnico deben proporcionar acceso al proceso de contratación en condiciones de igualdad y no tienen por efecto la creación de obstáculos ni direccionamiento que perjudiquen la competencia en el mismo. Salvo las excepciones previstas en el reglamento, en el requerimiento no se hace referencia a una fabricación o una procedencia determinada, o a un procedimiento concreto que caracterice a los bienes o servicios ofrecidos por un proveedor determinado, o a marcas, patentes o tipos, o a un origen o a una producción determinados con la finalidad de favorecer o descartar ciertos proveedores o ciertos productos.*"

El numeral 8.5 del artículo 8° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 350-2015-EF, dispone: "*Adicionalmente, el requerimiento debe incluir las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas que regulan el objeto de la contratación con carácter obligatorio. Asimismo, puede incluir*



*disposiciones previstas en normas técnicas de carácter voluntario<sup>1</sup>, siempre que: (i) sirvan para asegurar el cumplimiento de los requisitos funcionales o técnicos; (ii) se verifique que existe en el mercado algún organismo que pueda acreditar el cumplimiento de dicha norma técnica; y, (iii) no contravengan las normas de carácter obligatorio mencionadas."*

Se advierte de la lectura de los artículos anteriores, que las entidades se encuentran obligadas a incluir en el requerimiento las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, etc., de acuerdo al producto que se trate; y que también las entidades están facultadas a incluir en su requerimiento el cumplimiento de normas técnicas de carácter voluntario, si acaso lo consideran pertinente, vale decir que queda al criterio de quien convoca incluir o no estas normas técnicas de carácter voluntario.

Sin embargo, a pesar de la claridad de dichas normas, en lo que se refiere a la inclusión de las exigencias obligatorias, no se vienen cumpliendo a cabalidad, lo que origina diversas controversias que llegan a ser ventiladas por el Organismo Superior de las Contrataciones del Estado o por el Tribunal de Contrataciones, que muchas veces generan la nulidad de los procesos convocados.

En cuanto a la inclusión de las normas técnicas o certificados de carácter voluntario, genera una casuística particular, donde se requieren tres requisitos:

*Sirvan para asegurar el cumplimiento de los requisitos funcionales o técnicos;  
Se verifique que existe en el mercado algún organismo que pueda acreditar el cumplimiento de dicha norma técnica<sup>2</sup>; y,  
No contravengan las normas de carácter obligatorio mencionadas.*

El problema es que en la actualidad falta un organismo que acredite la aplicación de las normas de "Buenas Prácticas", lo que afecta elevar el estándar mínimo de calidad, e incide directamente en la salud de la población en bienes dirigidos para el consumo poblacional en los rubros de alimentos agropecuarios y piensos, conservas de pescado, productos cosméticos y productos de limpieza y aseo

## PROBLEMAS DETECTADOS EN QALI WARMA

De la revisión de las Bases del Proceso de Compra de Productos Para la Provisión del Servicio Alimentario 2018 del PNAE QALI WARMA, aparentemente las compras que efectúa este programa no se rigen por los principios y mandatos de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, sino por sus normas especiales.

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma fue creado mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, publicado el 31 de mayo de 2012, *"con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para niñas*

<sup>1</sup> El subrayado es nuestro

<sup>2</sup> El subrayado es nuestro

*y niños del nivel de educación inicial a partir de los 3 (tres) años de edad y del nivel de educación primaria de la Educación Básica en instituciones educativas públicas."*

No obstante la importancia que tiene el Programa Qali Warma, en las compras que realiza se consignan solamente los siguientes factores de evaluación de Puntaje:

Experiencia	35 puntos
Cumplimiento de la prestación	45 puntos
Promesa de entrega de productos locales por cada entrega, de acuerdo con el requerimiento de productos para todas las Instituciones Educativas (Anexo N° 04)	15 puntos
Contar con la Certificación o Promesa de Implementar la Norma ISO 9001: 2015 con alcance en el proceso de Almacenamiento y Distribución de Productos o Almacenamiento de Productos	05 puntos
	<b>TOTAL 100 puntos<sup>3</sup></b>

Como puede apreciarse, el énfasis del puntaje va dirigido a los factores de experiencia y cumplimiento de la prestación, sin incluir mayor incidencia en las certificaciones de calidad, aun cuando se trata de adquisición de alimentos. Tampoco se aprecia la inclusión de las normas obligatorias nacionales por sector, siendo recogidas solo las siguientes:



*"Los productos locales se acreditarán mediante Autorización Sanitaria expedida por el SENASA, o mediante la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación de Principios Generales de Higiene expedido por la DIGESA o mediante el Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de procesamiento industrial expedido por el SANIPES, en todos los casos dichos documentos deben considerar cualquiera de las operaciones arriba descritas, las cuales serán verificadas por el PNAEQW".<sup>4</sup>*

Se advierte que en las bases administrativas de compra del Qali Warma no se solicita la certificación de carácter obligatorio, como el Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento, cuya base legal se encuentra establecida en el artículo 33° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, en el caso de alimentos, ni solicitan para las conservas de pescado el Certificado Sanitario de Importación, expedido por el Organismo de Sanidad Pesquera (SANIPES) y para la producción local se requiere el Certificado Sanitario para venta local, expedido por el Organismo de Sanidad Pesquera (SANIPES).

Esta falta de inclusión de las normas obligatorias nacionales, determina la vulneración del criterio de calidad, aunado a que en la descripción del criterio de certificación, solo solicitan "Contar con la Certificación o Promesa de Implementar la Norma ISO 9001:2015 con Alcance en el proceso de Almacenamiento y Distribución de Productos o Almacenamiento de productos". Esto significa que no se solicita como puntaje

<sup>3</sup> Fuente: Bases del Proceso de Compra de Productos Para la Provisión del Servicio Alimentario 2018 DEL PNAE QALI WARMA p.24

<sup>4</sup> Fuente: Bases del Proceso de Compra de Productos Para la Provisión del Servicio Alimentario 2018 DEL PNAE QALI WARMA p.27

ninguna certificación directamente vinculada con la fabricación o elaboración de alimentos.

## IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### a) En los hospitales y centros médicos

La limpieza y desinfección en los hospitales y centros médicos es sumamente importante con el fin de reducir el riesgo de contaminación, pues muchas veces estos se constituyen en grandes focos de infecciones.

Por la naturaleza del servicio que prestan, los médicos, enfermeras, técnicos, auxiliares y en general los trabajadores de los hospitales y centros médicos están constantemente expuestos a contraer enfermedades, algunas veces por contagio de los pacientes que atienden y, en la mayoría de los casos por contraer las llamadas enfermedades intrahospitalarias.

Por su parte, los pacientes también están expuestos a contraer estas enfermedades intrahospitalarias, debido a la existencia de gérmenes que prácticamente son inmunes a la limpieza y desinfección, más aún si estas no se realizan con los productos adecuados.

### b) En las guarderías, centros educativos, hospicios, beneficencias públicas

La limpieza adecuada y la desinfección en las guarderías y en los centros educativos es de suma importancia como una forma de prevenir el contagio de enfermedades o la adquisición de diversos tipos de alergias en los niños y adolescentes.

Es por todos conocidos que durante la etapa pre-escolar y escolar los niños son propensos a adquirir diversas enfermedades, pues su sistema inmunológico no está bien fortalecido y porque no saben protegerse como es debido, ya que juegan en el piso sin protección alguna, comparten juguetes y golosinas, comparten útiles escolares, no se lavan frecuentemente las manos, no se tapan la boca cuando tosen o estornudan. Esta situación se agrava si los ambientes en que estudian o juegan o los servicios higiénicos que utilizan no están debidamente limpios y desinfectados. Por ello, fácilmente se contagian de conjuntivitis, gripe, infecciones respiratorias, gastroenteritis, además de las enfermedades propias de la edad.

También hay otras enfermedades que se adquieren no necesariamente por contagio, sino por las condiciones ambientales, que incluso pueden causar la muerte de niños y/o adultos. En efecto, en un Comunicado de Prensa del 15 de marzo de 2016 sobre el Impacto del medio ambiente en la salud, la Organización Mundial de la Salud – OMS señala que las principales causas de muerte relacionadas con el medio ambiente son debido a enfermedades no transmisibles y menciona entre ellas: las enfermedades respiratorias crónicas, enfermedades diarreicas, infecciones respiratorias y afecciones neonatales.

Asimismo, señala entre sus causas a la contaminación del aire en entorno cerrados y al aire libre; agua, saneamiento e higiene deficientes; y agentes químicos y biológicos.



Para mejorar esta situación recomienda, entre otros: Aumentar el acceso al agua salubre y a un saneamiento adecuado, y fomentar el lavado de las manos; Cambiar el consumo para reducir el uso de productos químicos nocivos, minimizar la producción de desechos y ahorrar energía; e, incorporar la salud a todas las políticas para crear entornos más saludables y prevenir las enfermedades.

## DEL ESTÁNDAR DE CALIDAD CONTENIDO EN LAS NORMAS NACIONALES

**En los bienes alimentos agropecuarios y piensos**, cuyo ente rector es el SENASA, se advierte como certificación de carácter obligatorio, el Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento, cuya base legal se encuentra establecida en el artículo 33° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG. Sin embargo, como se ha señalado anteriormente, tanto Qali Warma como muchas entidades del Estado no solicitan esta certificación.

**En los bienes denominados conservas de pescado**, cuyo ente rector es el Ministerio de la Producción, existe como certificación de carácter obligatorio para el caso de conservas de pescado importado, el "Certificado Sanitario de Importación"; y para la producción local se requiere el "Certificado Sanitario para venta local", expedidos ambos por el Organismo de Sanidad Pesquera (SANIPES). Al igual que en el caso anterior, Qali Warma y muchas entidades del Estado tampoco solicitan esta certificación.

**En los bienes denominados productos cosméticos y productos sanitarios de limpieza y aseo**, cuyo ente rector es la DIGEMID, quien otorga la Notificación Sanitaria, se advierte que derivan de normas de carácter supranacional.

**En productos cosméticos**, están regidos por la Decisión 516 de la Comisión de la Comunidad Andina "Armonización de Legislaciones en Materia de Productos Cosméticos" (modificatoria la Decisión 777 de la Comisión de la Comunidad Andina), la cual contempla en el Anexo II, la manufactura bajo Buenas Prácticas de Manufactura, mas no indica el ente certificador. En este punto es de especial mención que la Resolución Ministerial N° 518-99-SA/DM.- Aprueba el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de Productos Cosméticos y la Resolución Ministerial 737-2010/MINSA, aprueba la Directiva 165-MINSA/DIGEMID-V01, para la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura de Productos cosméticos. Y el procedimiento está contemplado en el numeral 160 del TUPA de DIGEMID (D.S.001-2016-SA).

**En los productos cosméticos denominados sanitarios (limpieza y aseo)**, están regidos por la Decisión 706 de la Comisión de la Comunidad Andina "Armonización de Legislaciones en Materia de Productos de higiene doméstica y productos absorbentes de higiene personal" (modificatoria la Decisión 784 de la Comisión de la Comunidad Andina, no indica el ente certificador). En este punto es de especial mención la Resolución Ministerial 737-2010/MINSA, aprueba la Directiva 165-MINSA/DIGEMID-V01, para la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura de Productos sanitarios. Y el procedimiento está contemplado en el numeral 161 del TUPA de DIGEMID (D.S.001-2016-SA).



## PROPUESTA

Conforme se ha indicado en los párrafos anteriores, se identifican cuatro rubros esencialmente sensibles, que por su impacto requieren se cumpla un estándar mínimo de calidad, para la adquisición de alimentos agropecuarios y piensos, conservas de pescado, productos cosméticos y productos de limpieza y aseo, como medida de prevención de una política de salud pública.

En varios casos, nuestra legislación ya cuenta con un estándar internacional de calidad equivalente al de los países de alta vigilancia sanitaria, como sucede con los productos farmacéuticos, dispositivos médicos y otros, bajo el control de la DIGEMID, la que ha publicado "Guías de Buenas Prácticas de manufactura, almacenamiento, dispensación y transporte, e incluso su TUPA institucional contempla la certificación del ente rector.

Sin embargo, en el caso de los productos cosméticos y productos sanitarios y productos de limpieza y aseo, que están normados por notificación sanitaria de la Comisión de la Comunidad Andina, detalladas en la Decisión 516 y 706, respectivamente, la certificación es de carácter facultativa y por tanto opcional.

En tal sentido, para los bienes usados para la limpieza y desinfección hospitalaria en el sector Salud, así como en las guarderías y centros educativos de todos niveles, en hospicios y beneficencias públicas, se propone que las bases deben solicitar el bien con la descripción del principio activo desinfectante y que en las ofertas que se presenten, los postores acrediten el principio activo desinfectante de forma obligatoria.

Con el fin de adoptar una estrategia de prevención en salud pública, respecto a los bienes denominados alimentos agropecuarios y piensos, se propone para las compras que se realicen bajo el ámbito de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las compras que realicen el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y los Programas de Asistencia Social y Alimentación Escolar, se incluya como requisito de habilitación el Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento, cuya base legal se encuentra establecida en el Decreto Supremo N° 004-2011-AG, conforme a las directivas emitidas por el Organismo Superior de Contrataciones del Estado.<sup>5</sup>

En el caso de las conservas de pescado, las bases administrativas deben incluir como documentación de presentación obligatoria y criterio de admisión, el Certificado Sanitario de Importación para los productos de origen extranjero y para la producción local debe requerirse como documentación de presentación obligatoria y criterio de admisión, el Certificado Sanitario para venta local, expedidos en ambos casos por el

<sup>5</sup> Directiva 001-2017-OSCE/CD. BASES Y SOLICITUD DE EXPRESIÓN DE INTERÉS ESTÁNDAR PARA LOS PROCEDIMIENTOS DE SELECCIÓN A CONVOCAR EN EL MARCO DE LA LEY N° 30225. Aprobada mediante Resolución N° 001-2017-OSCE/CD de fecha 31 de marzo de 2017, modificada mediante Resolución N° 017-2017-OSCE/CD.

Organismo de Sanidad Pesquera – SANIPES, conforme a las directivas emitidas por el Organismo Superior de Contrataciones del Estado.<sup>6</sup>

De igual manera, en las compras que efectúe el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, debe incluir, como documentación obligatoria para la presentación de propuestas, el Certificado Sanitario de Importación para los productos de origen extranjero y para la producción local el Certificado Sanitario para venta local, expedidos en ambos casos por el Organismo de Sanidad Pesquera – SANIPES.

## INVESTIGACIONES O ESTUDIOS SOBRE EL TEMA

Las pautas para las Buenas Prácticas de Productos Cosméticos y Sanitarios han sido formuladas en el ámbito internacional por la Comisión Europea "Draft Document Cosmetic Good Manufacturing Practices" DGII European Commission (1999); COLIPA 1999; MERCOSUR/GMC/RES N° 66/96, "GMP para Productos Cosméticos; la Comunidad Andina Decisión N° 516, "Armonización de Legislaciones en materia de productos cosméticos (Marzo/02) y VII Reunión de Autoridades Sanitarias de las Américas/2004, México DF y la "Propuesta de Guía de GMP para Productos Cosméticos" y su modificación del año 2006; International Standard ISO 22716:2007, primera edición.

Las pautas para las Buenas Prácticas de Producción e Higiene de Alimentos, han sido formuladas por la RM 624-2015-MINSA Alimento de Riesgo, DIGESA 2015; RM 591-2008-MINSA Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para Alimentos y Bebidas, DIGESA, 2008; D.S. 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, DIGESA, 1998; RM 461-2007 Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies y Contacto con Alimentos y Bebidas, DIGESA 2007; Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos, OMS, 2007; Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC), ONU, España 2012; Comisión Codex Alimentarius: Leche y Productos Lácteos, Roma: FAO/OMS, 2011.

Las pautas para las Buenas Prácticas de manufactura de pescado en conserva han sido formuladas en el ámbito internacional por la NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA – CODEX STAN 70-1981, Adoptada 1981. Revisión: 1995. Enmiendas: 2011, 2013 2016.

## ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

La promulgación de la presente norma no implica costo adicional al erario nacional ni irrogará costos sustanciales a los entes rectores, debido a que las guías de buenas

<sup>6</sup> Directiva 001-2017-OSCE/CD. BASES Y SOLICITUD DE EXPRESIÓN DE INTERÉS ESTÁNDAR PARA LOS PROCEDIMIENTOS DE SELECCIÓN A CONVOCAR EN EL MARCO DE LA LEY N° 30225. Aprobada mediante Resolución N° 001-2017-OSCE/CD de fecha 31 de marzo de 2017, modificada mediante Resolución N° 017-2017-OSCE/CD.



prácticas de manufactura de productos cosméticos, productos sanitarios, de producción e higiene de alimentos ya se encuentran aprobados.

En el caso del pescado en conserva, se está exigiendo el cumplimiento e inclusión en las compras del Estado de normas ya promulgadas y vigentes.

En ese sentido, la presente norma asegurará que el estándar de calidad sea elevado, generándose importantes beneficios a la sociedad en su conjunto. Esto se traduce en mayor productividad y competencia, y por tanto en una mayor prevención de la salud pública.

### ANÁLISIS DEL IMPACTO DE LA NORMA QUE SE PROPONE SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

Esta propuesta no contradice ninguna norma de mayor jerarquía, más bien recoge las disposiciones contenidas en los artículos 7°, 9° y 44° de la Constitución Política del Perú, así como todas las normas legales mencionadas anteriormente.

  


PERCY ALCALA MATEO  
Congresista de la República