



**PROYECTO DE LEY N°
5530/2022-CR**

**Ley que prohíbe la
exposición de sal y sodio
en las mesas de los
restaurantes y otros
establecimientos
abiertos al público, para
reducir su consumo**

Jhakeline Katy Ugarte Mamani
Congresista de la República

- El presente proyecto de ley tiene por objeto prohibir la exposición de sal y sodio en las mesas de los restaurantes y otros establecimientos abiertos al público para reducir su consumo en la población.
- La ingesta de sal y sodio en los alimentos por parte de los ciudadanos es relativamente alta, no se sabe si para generarle mejor sabor a las comidas o porque bajo la influencia de estímulos externos, como los saleros que se ponen en las mesas de los restaurantes y otros establecimientos, se incrementa su uso en nuestra alimentación diaria.
- Sin embargo, distintos organismos han coincidido en indicar que el alto consumo de sal y sodio es sumamente dañino y perjudicial para nuestra salud.

La mayor cantidad de sal que consumen los peruanos proviene de alimentos procesados

Nota de prensa

Su excesivo consumo puede contribuir a la hipertensión y aumentar el riesgo de padecer enfermedades cardíacas



- Al respecto, el “Mapeo de las políticas y las iniciativas para la disminución del consumo de sal y sodio en la alimentación en la Región de las Américas”, desarrollado por la Organización Panamericana de la Salud, señala que “Las enfermedades no transmisibles (ENT) son la principal causa de muerte en todo el mundo y ocasionaron aproximadamente 40,5 millones (71%) de los 56,8 millones de muertes registradas en el mundo en el año 2016. Siendo las enfermedades cardiovasculares las causantes de 17,8 millones de muertes en el mundo.
- Asimismo, dicho estudio revela que la hipertensión arterial es el principal factor de riesgo metabólico vinculado a las enfermedades cardiovasculares y en el 2016 causó 10,2 millones de muertes a nivel mundial y 1,1 millones de muertes en la Región. Más de la mitad de las muertes por enfermedades cardiovasculares que ocurren en la Región pueden atribuirse a la hipertensión arterial. Hay evidencia contundente de que el consumo excesivo de sal y sodio repercute de manera negativa sobre la presión arterial.



- La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda que el objetivo de las iniciativas de disminución del consumo de sal y sodio alimentarios sea que, a nivel poblacional, los adultos tengan una ingesta diaria menor a 5 g de sal (< 2 g de sodio) procedente de todas las fuentes. Sobre la base de las observaciones efectuadas en diez países de la Región mediante los datos que se tenían hasta el 2015, el consumo de sal y sodio está muy por encima del nivel recomendado. La ingesta diaria de sal por persona iba de 8,5 g a 15 g.
- Al respecto, algunas autoridades locales han decidido poner en práctica la promoción de una alimentación saludable, la cual, incluye medidas para reducir el consumo de sal y sodio. Es así que la Municipalidad Metropolitana de Lima, a través de su Ordenanza N° 2366-2021, de fecha 25 de junio de 2021, establece que *la sal y otros condimentos que contengan sodio serán ofrecidos por el restaurante exclusivamente a los comensales que lo soliciten de manera expresa y luego de su uso serán retirados de la mesa.*



En Perú se consume más sal de lo recomendado, alerta EsSalud

Exceso de sal en las comidas es factor de riesgo de enfermedad renal, señalan especialistas.



KATY UGARTE MAMANI

Minsa: reducir consumo de sal disminuye riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares

Al menos el 26% de las personas fallecidas por COVID-19 padecían de hipertensión y el 4.6% de enfermedades cardiovasculares.



Advertisement



Las más leídas



Deportes

¡La Liga Femenina es crema! Universitario

- Como es de observar, existe un fuerte impacto en nuestra salud a consecuencia de los alimentos que ingerimos, situación que ha sido de estudio por diversas instituciones, y ha merecido publicaciones en diversos medios de comunicación.
- Por este motivo, surge la necesidad proponer iniciativas legislativas que promuevan la alimentación y vida saludable, para mejorar nuestras condiciones de vida, proteger nuestra salud y como efecto colateral, aliviar la sobrecarga en nuestro alicaído sistema de salud pública, ya que el consumo en exceso de sal y sodio se constituye como un problema de salud pública, debido a su estrecha vinculación con enfermedades cardiovasculares e hipertensión.



Fórmula legal propuesta

Artículo 1. - Objeto

La presente ley tiene por objeto prohibir la exposición de sal y sodio en las mesas de los restaurantes y otros establecimientos abiertos al público.

Artículo 2.- Finalidad de la ley

La presente ley tiene por finalidad disminuir el consumo de sal y sodio en la población del país, para mejorar el estado de salud de las personas.

Artículo 3. - Saleros en la mesa

Los restaurantes y otros establecimientos abiertos al público deben dejar de exhibir sobre sus mesas recipientes de sal y sodio, solo si los clientes lo piden deben traerlos.

En un lugar visible, en la entrada del local, se debe publicar un cartel que informe sobre los efectos negativos que implican, para la salud, el exceso de consumo de sal y sodio, según las disposiciones reglamentarias que se aprueben para tal efecto.



Artículo 4. - Condiciones del sector salud

- A. Establecer los lineamientos de la política sanitaria para la promoción de hábitos saludables y prioritariamente reducir el consumo de sodio en la población.
- B. Fijar los valores máximos y su progresiva disminución para los grupos y productos alimentarios no previstos en la ley.
- C. Desarrollar campañas de difusión y sensibilización que prevenga sobre los riesgos del consumo excesivo de sal y promuevan el consumo de alimentos con bajo contenido de sodio.



- La presente iniciativa busca mejorar la calidad de vida de los ciudadanos, a través de la promoción de una alimentación saludable, la cual, requiere de una reducción en el consumo diario de sal y sodio, para prevenir enfermedades no transmisibles futuras, tales como la hipertensión y enfermedades cardiovasculares.
- La eliminación de la exhibición de las sales y el sodio de las mesas servirá como un desincentivo y hasta tendría un efecto disuasivo que permita reducir el consumo de las mismas.
- Asimismo, se persigue fortalecer el trabajo que viene realizando del MINSA, en el marco de la promoción de la alimentación saludable, siendo esta la principal herramienta para evitar enfermedades futuras o mitigar el impacto negativo de las mismas, brindado mayor bienestar a la población.



¡Gracias por su atención!