Capítulo 8 CUMPLIMIENTO E IMPOSICIÓN DE LA LEY

Partes
8-1 APLICACIÓN DEL CÓDIGO
8-2 PRESENTACIÓN Y APROBACIÓN DEL PLAN
8-3 PERMISO PARA OPERAR
8-4 INSPECCIÓN Y CORRECCIÓN DE VIOLACIONES
8-5 PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS TRANSMITIDAS POR LOS EMPLEADOS

8-1 APLICACIÓN DEL CÓDIGO

Subpartes

8-101 Uso para Propósito Destinado

8-102 Requisitos Adicionales

8-103 Variaciones

Uso para Propósito Destinado

8-101.10 Protección a la Salud Pública.

(A) Según se especifica en el §1-102.10, la AUTORIDAD REGULADORA tiene que aplicar este Código para promover su propósito fundamental de salvaguardar la salud pública y asegurar que el ALIMENTO es seguro, no ADULTERADO y honestamente presentado cuando es ofrecido al CONSUMIDOR.

(B) Al hacer cumplir las disposiciones de este Código, la Autoridad Reguladora debe evaluar las facilidades existentes o EQUIPO que esté en uso antes de la fecha de efectividad de este Código, basándose en las siguientes consideraciones:

(1) Que las facilidades o EQUIPO estén en buenas condiciones y se puedan mantener en condiciones sanitarias;

(2) Que las SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS, cumplan con la Subparte 4-101;

(3) Que el EQUIPO tenga la suficiente capacidad para enfriamiento, calentamiento y retención de manera que cumpla con el § 4-301.11; y

(4) Que exista un acuerdo escrito con el DUEÑO DEL PERMISO para que la facilidad o EQUIPO sea reemplazado según se especifica bajo el ¶ 8-304.11 (G) o mejoradas según se especifica bajo el ¶ 8-304.11 (H).

Requisitos Adicionales **8-102.10 Disposición de Condiciones No Señaladas para la Prevención de Riesgos a la Salud.**

(A) Si fuera necesario proteger la salud pública contra RIESGOS o estorbos, la AUTORIDAD REGULADORA puede imponer requisitos específicos en adición a los contenidos en este Código, los cuales están autorizados por LEY.

(B) La AUTORIDAD REGULADORA deberá documentar las condiciones para la imposición de requisitos adicionales y el fundamento racional para la salud pública. Se le proveerá la documentación al solicitante del PERMISO o DUEÑO DEL PERMISO y se deberá mantener una copia de esta documentación en el archivo individual del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO en las oficinas de la AUTORIDAD REGULADORA.

Variaciones **8-103.10 Modificaciones y Concesiones.**

La AUTORIDAD REGULADORA puede otorgar una variación mediante la modificación o concesión a los requisitos de este Código si la AUTORIDAD REGULADORA opina que no hay riesgo o estorbo a la salud pública como consecuencia de la modificación o concesión. Si se concede una variación, la AUTORIDAD REGULADORA deberá retener la información especificada bajo el § 8-103.11 en sus archivos pertenecientes al ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO.

(A) Una narración de la propuesta variación del requisito del Código citando los números relevantes de la sección del Código;

(B) Un análisis racional de cómo los PELIGROS y estorbos potenciales de salud pública solicitados en las secciones relevantes del Código serán tratados alternativamente por la propuesta: y

(C) Un plan HACCP si es requerido según especificado bajo ¶8-201.13(A) que incluya la información en §8-201.14 según sea relevante a la VARIACION solicitada.

8-103.11 Documentación y Justificación de la Variación Propuesta.

Antes de APROBAR una variación a un requisito de este Código, la PERSONA solicitante de la variación deberá proveer la información, la cual se mantendrá en el archivo individual para el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO en las oficinas de la AUTORIDAD REGULADORA y la misma debe incluir:

(A) Una declaración explicando el propósito para la variación del Código, citando los números del Código de las secciones que aplican.

(B) Un análisis racional de cómo los PELIGROS y estorbos a la salud pública señalados en las secciones relevantes del Código se van a sobrellevar con la nueva alternativa propuesta; y

(C) Si se requiere un PLAN HACCP, según se especifica en el ¶ 8-201.13 (A), el cual incluye la información especificada bajo el § 8-201.14 con relación a la variación solicitada.

8-103.12 En conformidad con los Procedimientos Aprobados.*

Si la AUTORIDAD REGULADORA concede una variación según se especifica en el § 8-103.10 o ésta requiere un PLAN HACCP para este propósito, según se especifica en el § 8-201.13, el DUEÑO DEL PERMISO tiene que:

(A) Cumplir con el PLAN HACCP y los procedimientos sometidos y aprobados, según se especifica en el § 8-201.14, como para la variación o concesión; y

(B) Mantener los récords y, a petición de la AUTORIDAD REGULADORA, proveer los mismos según se especifica bajo los ¶¶ 8-201.14 (D) y (E) para demostrar que los siguientes documentos y/o procedimientos son parte de la rutina diaria:

(1) Procedimientos para dar seguimiento a los PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS;

(2) Seguimiento de los PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS;

(3) Verificación de la efectividad de una operación o proceso; y

(4) Las acciones correctivas necesarias si hay fallo en algún PUNTO DE CONTROL CRÍTICO.

8-2 PRESENTACIÓN Y APROBACIÓN DEL PLANO

Subpartes

8-201 Facilidades y Plan de Operaciones
8-202 Confidencialidad
8-203 Inspección de la Construcción y Aprobación

Facilidades Y Plan de Operaciones

8-201.11 Cuando se Requieren los Planos.

Un solicitante de PERMISO o DUEÑO DEL PERMISO tiene que someter a la AUTORIDAD REGULADORA los planos propiamente preparados y sus especificaciones para revisión y aprobación antes de:

(A) La construcción de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO;

(B) La renovación de una estructura existente para usarse como ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO; o

(C) La remodelación de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO o un cambio de tipo de ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO u operación de ALIMENTOS, según se especifica en el ¶ 8-302.14 (C), si la AUTORIDAD REGULADORA determina que los planos y especificaciones son necesarios para asegurar el cumplimiento de este Código.

8-201.12 Contenido de los Planos y Especificaciones.

Los planos y especificaciones para un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO, incluyendo un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO especificado en el § 8-201.13, tienen que incluir, como requisito de la AUTORIDAD REGULADORA, información basada en el tipo de operación, tipo de preparación de ALIMENTOS y ALIMENTOS preparados, para demostrar que cumple con las provisiones de este Código:

(A) Menú destinado;

(B) Volumen anticipado de ALIMENTO ha ser almacenado, preparado y vendido o servido;

(C) Arreglo propuesto, esquema mecánico, materiales de construcción e itinerario de terminación;

(D) Tipos de EQUIPO propuestos, fabricantes, números de modelos, localizaciones, dimensiones, capacidades de funcionamiento y especificaciones de instalación;

(E) Evidencia de que los procedimientos estándares que aseguran el cumplimiento con los requisitos de este Código están desarrollados o están siendo desarrollados; y

(F) Otra información que la AUTORIDAD REGULADORA requiera para la revisión apropiada de la construcción propuesta, renovación o modificación y procedimientos para la operación de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO.

8-201.13 Cuando se Requiere un Plan HACCP.

(A) Antes de envolverse en una actividad que requiera un PLAN HACCP, un solicitante de un PERMISO o DUEÑO DEL PERMISO tiene que someter a la AUTORIDAD REGULADORA para aprobación un PLAN HACCP preparado adecuadamente según se especifica bajo el § 8-201.14 y las disposiciones pertinentes a este Código si:

(1) La LEY requiere que se someta un PLAN HACCP;

(2) Se requiere una modificación al Código según se especifica en el § 3-502.11, ¶ 4-204.110 (B) o Subpárrafo 3-401.11 (D)(3); o

(3) La AUTORIDAD REGULADORA determina que un método de preparación o procesamiento de ALIMENTO requiere una modificación basada en la presentación del plan según especificado bajo el § 8-201.12, un hallazgo como resultado de una inspección o una petición para modificación.

(B) Un solicitante de PERMISO o DUEÑO DEL PERMISO tiene que tener un PLAN HACCP preparado adecuadamente según se especifica en el § 3-502.12.

8-201.14 Contenido de un Plan HACCP.

El PLAN HACCP y sus especificaciones para el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO que así lo requiera, en cumplimiento del § 8-201.13, debe incluir:

(A) Una lista de categorías de los tipos de ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS que están especificados en el menú, tales como sopas, salsas, ensaladas y ALIMENTOS sólidos en volúmenes como asados de CARNE u otros ALIMENTOS especificados por la AUTORIDAD REGULADORA.

(B) Un diagrama de flujo especificando el ALIMENTO o tipo de categoría, el cual identifica los PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS y provee la siguiente información:

(1) Ingredientes, materiales y EQUIPO usado en la preparación de ese ALIMENTO; y

(2) Fórmulas o recetas que reseñan los métodos y medidas para el control de los procedimientos que menciona la seguridad concerniente a los ALIMENTOS envueltos.

(C) El plan de adiestramiento para EMPLEADOS DE ALIMENTO y supervisores que mencione los asuntos de importancia a la seguridad en ALIMENTOS;

(D) Una exposición de los procedimientos estándares de operación para el plan bajo consideración, incluyendo la identificación bien clara de:

(1) Cada PUNTO DE CONTROL CRÍTICO;

(2) Los LÍMITES CRÍTICOS para cada PUNTO DE CONTROL CRITICO;

(3) El método y frecuencia para que el EMPLEADO DE ALIMENTO designado por la PERSONA A CARGO dé seguimiento y controle cada PUNTO DE CONTROL CRITICO;

(4) La frecuencia y método para que la PERSONA A CARGO verifique rutinariamente que el EMPLEADO DE ALIMENTO está siguiendo los procedimientos estándares de operación y dándole seguimiento a los PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS;

(5) Acción correctiva a tomar por la PERSONA A CARGO si no se llevan a cabo los límites críticos para cada PUNTO DE CONTROL CRITICO; y

(6) La PERSONA A CARGO posee los récords que demuestran que el PLAN HACCP es administrado adecuadamente y el mismo se lleva a cabo en forma apropiada.

(E) Datos científicos e información adicional, para cumplir con los requisitos de la AUTORIDAD REGULADORA, determinan que la seguridad del ALIMENTO no está en juego si se aprueba la propuesta.

Confidencialidad **8-202.10 Secretos Comerciales.**

Conforme a la LEY, la AUTORIDAD REGULADORA debe tratar con carácter de confidencialidad toda información que reúna los criterios especificados bajo la LEY de secretos comerciales contenida en los informes de inspección, planos y especificaciones sometidos, según se especifica en los §§ 8-201.12 y 8-201.14.

Inspección de la Construcción y Aprobación **8-203.10 Inspecciones Pre-Operacionales.**

La AUTORIDAD REGULADORA llevará a cabo una o más inspecciones pre-operacionales para verificar que el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO esté construido y equipado de acuerdo a los planos APROBADOS y modificaciones APROBADAS de esos planos , ha establecido procedimientos estándares operacionales como especificado bajo ¶8-201.12(E), y está en cumplimiento con la Ley y este Código.

8-3 PERMISO PARA OPERAR

Subpartes

8-301 Requisito
8-302 Procedimiento para Solicitar
8-303 Emisión del Permiso
8-304 Condiciones de Retención

Requisito **8-301.11 Pre-Requisito para Operación.**

Una PERSONA no debe operar un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO sin el PERMISO vigente para operar, el cual ha sido expedido por la AUTORIDAD REGULADORA.

Procedimiento para Solicitar **8-302.11 Solicitar 30 Días Calendario Antes de la Propuesta Apertura.**

Un solicitante debe someter una solicitud para un PERMISO por lo menos 30 días calendario antes de la fecha planificada para la apertura de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO o de la fecha de expiración de un PERMISO vigente de una facilidad existente.

8-302.12 Formulario de Solicitud.

Una PERSONA que desea operar un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO debe someter a la AUTORIDAD REGULADORA una solicitud por escrito para un PERMISO mediante la cumplimentación de una forma provista por la AUTORIDAD REGULADORA.

8-302.13 Cualificaciones y Responsabilidades de los Solicitantes.

Para cualificar para un PERMISO, un solicitante debe:

(A) Ser dueño del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO o ser un oficial legal en propiedad;

(B) Cumplir con los requisitos de este Código;

(C) Según se especifica bajo el § 8-402.11, estar de acuerdo en PERMITIR el acceso al ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO y proveer la información requerida; y

(D) Pagar las cuotas aplicables al PERMISO al someter la solicitud.

8-302.14 Contenido de la Solicitud.

La solicitud debe incluir:

(A) El nombre, fecha de nacimiento, dirección postal, número de teléfono y firma de la PERSONA que solicita el PERMISO y el nombre, dirección y lugar del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO;

(B) Información especificando si el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO es propiedad de una asociación, corporación, individuo, sociedad u otra entidad legal

(C) Una declaración especificando si el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO es:

(1) Ambulante o estacionario y temporero o permanente; y

(2) Una operación que incluye uno o más de los siguientes:

(a) Preparar, ofrecer para venta o servir ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS:

(i) Solamente para ordenar a petición del CONSUMIDOR;

(ii) Por adelantado, en cantidades de acuerdo a las proyecciones de la demanda de los CONSUMIDORES y desecha aquellos ALIMENTOS que no son vendidos o servidos a una frecuencia APROBADA por la AUTORIDAD REGULADORA; o

(iii) Usando el tiempo como control de la salud pública, según se especifica en el § 3-501.19.

(b) Preparar ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS por adelantado usando un método de preparación de ALIMENTOS que

incluye dos o más pasos que pueden incluir la combinación de ingredientes potencialmente PELIGROSOS; y cocinar, enfriar, recalentar, mantener caliente o frío, congelar o descongelar los mismos.

(c) Prepara ALIMENTOS, según se especifica en el Subpárrafo (C) (2) (b) de esta sección, para entrega y consumo en un lugar fuera del LOCAL del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO donde se han preparado los ALIMENTOS.

(d) Preparar ALIMENTO, según se especifica en el Subpárrafo (C) (2) (b) de esta sección, para servicio a una POBLACIÓN ALTAMENTE SUSCEPTIBLE;

(e) Preparar solamente ALIMENTO que no es POTENCIALMENTE PELIGROSO; o

(f) No preparar, pero sí ofrecer para venta solamente ALIMENTO pre-EMPACADO que no es POTENCIALMENTE PELIGROSO;

(D) El nombre, título, dirección y número de teléfono de la PERSONA directamente responsable del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO.

(E) El nombre, título, dirección y número de teléfono de la PERSONA que se desempeña como supervisor inmediato de la PERSONA especificada en el ¶ (D) de esta sección, así como del supervisor de zona, distrito o región;

(F) Los nombres, títulos y direcciones de:

(1) Las PERSONAS que componen la propiedad legal, incluyendo los dueños y oficiales, según se especifica en el ¶ (B) de esta sección; y

(2) El agente residente en el local, si así se requiere, basado en el tipo de propiedad legal;

(G) Una declaración, firmada por el solicitante, estableciendo que:

(1) Da fe de la veracidad de la información incluida en la solicitud; y

(2) Afirma que el solicitante deberá:

(a) Cumplir con este Código, y

(b) Permite a la AUTORIDAD REGULADORA el acceso al establecimiento, según se especifica bajo § 8-402.11 y a los records especificados bajo §§ 3-203.12 y 5-205.13 y el Subpárrafo 8-201.14 (D) (6); y

(H) Otra información que la AUTORIDAD REGULADORA así requiera.

Emisión del Permiso

8-303.10 Establecimientos Nuevos, Modificados o Remodelados.

Si la AUTORIDAD REGULADORA requiere que un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO someta planos, según se especifica en el § 8-201.11, la AUTORIDAD REGULADORA emitirá un PERMISO al solicitante después que:

(A) Se somete una solicitud cumplimentada adecuadamente;

(B) Se pague la cuota requerida;

(C) Se revisen y APRUEBEN los planos requeridos, especificaciones e información;

(D) Una inspección pre-operacional demuestra que el establecimiento esta construido o remodelado de acuerdo con los planos APROBADOS y especificaciones, y que el mismo cumple con este Código.

8-303.20 Establecimientos Existentes, Renovación de Permiso y Cambio de Dueño.

La AUTORIDAD REGULADORA puede renovar el PERMISO a un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO existente o puede emitir un PERMISO a un nuevo dueño de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO existente, después de que una solicitud ha sido cumplimentada adecuadamente, sometida, revisada y APROBADA; se cumple con el pago de la cuota; y una inspección indica que el establecimiento está en cumplimiento con el Código.

8-303.30 Notificación de Denegación a Solicitud para Permiso.

Si se deniega una solicitud de PERMISO para operar, la AUTORIDAD REGULADORA deberá proveer al solicitante un aviso que incluya:

(A) Las razones específicas y citaciones del Código para la denegación del PERMISO;

(B) Si el solicitante debe llevar a cabo alguna acción para cualificar para el PERMISO; y

(C) Aviso del derecho a apelación que tiene el solicitante y el procedimiento y período de tiempo para apelación provisto por LEY.

Condiciones de Retención

8-304.10 Responsabilidades de la Autoridad Reguladora.

(A) Cuando un PERMISO es expedido por primera vez, la AUTORIDAD REGULADORA debe proveer al DUEÑO DEL PERMISO una copia de este Código, de manera que este sea notificado de los requisitos para cumplimiento y las condiciones de retención aplicables al PERMISO, según se especifica bajo el § 8-304.11;

(B) El no proveer la información especificada en el ¶ (A) de esta sección no impide a la AUTORIDAD REGULADORA de tomar acción autorizada o buscar remedios si el DUEÑO DEL PERMISO falla al cumplir con este Código o una orden, aviso o directriz de la AUTORIDAD REGULADORA.

8-304.11 Responsabilidades del Dueño del Permiso.

Una vez el DUEÑO DEL PERMISO acepte el PERMISO expedido por la AUTORIDAD REGULADORA, el DUEÑO DEL PERMISO tiene que hacer lo siguiente para retener el mismo:

(A) Colocar el PERMISO en un área del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO donde sea notable a los CONSUMIDORES;

(B) Cumplir con las disposiciones del Código, incluyendo las condiciones de una modificación concedida como se

especifica bajo el § 8-103.12 y los planos APROBADOS según se especifica bajo el § 8-201.12;

(C) Si el § 8-201.13 requiere que el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO opere bajo un PLAN HACCP, debe entonces cumplir con el plan según se especifica bajo el § 8-103.12;

(D) Comunicarse inmediatamente con la AUTORIDAD REGULADORA para reportar una enfermedad que padezca un EMPLEADO DE ALIMENTO según se especifica bajo el § 2-201.15;

(E) Discontinuar inmediatamente las operaciones y notificar a la AUTORIDAD REGULADORA si hay o puede haber PELIGRO INMINENTE A LA SALUD, según se especifica bajo el § 8-404.11;

(F) Permitir acceso a los representantes de la AUTORIDAD REGULADORA al ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO, según se especifica bajo el § 8-402.11;

(G) A excepción de lo especificado bajo el ¶ (H) de esta sección, reemplazar las facilidades existentes y EQUIPO permitido por el § 8-101.10 con facilidades y EQUIPO que cumplan con este Código si:

(1) La AUTORIDAD REGULADORA ordena el reemplazo porque las facilidades y EQUIPO constituyen un PELIGRO o estorbo a la salud pública o ya no cumplen con las disposiciones en las que estas facilidades y EQUIPO fueron aceptados.

(2) La AUTORIDAD REGULADORA ordena el reemplazo de las facilidades y EQUIPO debido a un cambio de dueño; o

(3) Las facilidades y EQUIPO son reemplazados en el curso normal de operaciones;

(H) Mejorar o reemplazar EQUIPO de refrigeración según se especifica bajo el § 3-501.16 (A)(2)(b), si las circunstancias especificadas bajo los Subpárrafos (G) (1)-(3) de esta sección, no ocurren y pasan cinco años después que la AUTORIDAD REGULADORA adopta este Código;

(1) Cumplir con las directrices de la AUTORIDAD REGULADORA, incluyendo el tiempo indicado para

llevar a cabo acciones correctivas, especificadas en los informes de inspecciones, notificaciones, avisos, órdenes, advertencias y otras directrices emitidas por la AUTORIDAD REGULADORA en relación al DUEÑO DEL PERMISO del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO o en respuesta a emergencias de la comunidad;

(J) Aceptar avisos emitidos y sometido por la AUTORIDAD REGULADORA de acuerdo a la LEY; y

(K) Estar sujeto a los remedios administrativos, civiles, mandatorios y criminales, autorizados bajo la LEY por falta del cumplimiento con este Código a una directriz de la AUTORIDAD REGULADORA, incluyendo los tiempos señalados para acciones correctivas especificadas en informes de inspecciones, avisos, órdenes, advertencias y otras directrices.

8-304.20 Permisos No Transferibles.

Un PERMISO no debe ser transferible de una PERSONA a otra, de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO a otro, o de un tipo de operación a otro, si la operación de ALIMENTOS cambio de tipo de operación especificado en la solicitud, según se especifica en el ¶ 8-302.14 (C) y el cambio en operación no es APROBADO por la AUTORIDAD REGULADORA.

8-4 INSPECCIÓN Y CORRECCIÓN DE VIOLACIONES

Subpartes

8-401 Frecuencia
8-402 Competencia y Acceso
8-403 Informe de Hallazgos
8-404 Peligro Inminente a la Salud
8-405 Violación Crítica
8-406 Violación No Crítica

Frecuencia **8-401.10 Estableciendo los Intervalos para Inspecciones.**

(A) A excepción de lo especificado en los ¶¶ (B) y (C) de esta sección, la AUTORIDAD REGULADORA debe inspeccionar un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO por lo menos una vez cada seis meses.

(B) *La AUTORIDAD REGULADORA puede aumentar el tiempo entre inspecciones más allá de seis meses si:*

(1) *El* ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO está operando completamente bajo un PLAN HACCP APROBADO y válido, según se especifica bajo el § 8-201.14 y el ¶ 8-103.12 (A) y (B).

(2) *Se le asigna al ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO una inspección con menos frecuencia de acuerdo con una inspección calendarizada basada en los riesgos que ha sido aplicada uniformemente a su jurisdicción y la AUTORIDAD REGULADORA llama por teléfono u otro medio para asegurar que no ha habido cambios en la administración del establecimiento y la naturaleza de la operación ALIMENTARIA; o*

(3) *La operación del establecimiento envuelve solamente servicio de café y otro ALIMENTO SIN EMPACAR o pre-EMPACADO que no es POTENCIALMENTE PELIGROSO, tal como BEBIDAS carbonatadas o ALIMENTO de comida ligera, tales como papitas, nueces, rosetas de maíz y "pretzels".*

(C) La AUTORIDAD REGULADORA debe inspeccionar periódicamente, durante su período de PERMISO, un ESTABLECIMIENTO TEMPORERO DE ALIMENTO en el que se prepara, vende y sirve ALIMENTO SIN EMPACAR POTENCIALMENTE PELIGROS y en el cual:

(1) Se ha improvisado, en vez de tener facilidades permanentes o EQUIPO para llevar a cabo tales funciones, como lavado de manos, preparación y protección de ALIMENTOS, control de temperatura de los ALIMENTOS, LAVADO DE EQUIPO y UTENSILIOS, provisión de AGUA PARA BEBER, retención y disposición de desperdicios y control de insectos y roedores; o

(2) Tiene EMPLEADOS sin experiencia a cargo de la preparación de ALIMENTOS.

8-401.20 Ejecución Basada en Riesgo.

Dentro de los parámetros especificados en el § 8-401.10, la AUTORIDAD REGULADORA debe dar prioridad y llevar a cabo inspecciones más frecuentes, basándose en el historial de

cumplimiento del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO con este Código y el potencial que tiene el establecimiento de ser un vector de enfermedades transmitidas por ALIMENTOS, tomando en cuenta lo siguiente:

(A) Pasadas ejecuciones de incumplimiento con los requisitos críticos del Código o PLAN HACCP;

(B) Pasado historial de numerosas o repetidas violaciones a los requisitos no críticos del Código o PLAN HACCP;

(C) Pasadas ejecuciones que resultaron en querellas investigadas y consideradas válidas;

(D) Los PELIGROS asociados con ALIMENTOS específicos los cuales son preparados, almacenados o servidos;

(E) El tipo de operación, incluyendo los métodos y grado de almacenamiento, preparación y servicio del ALIMENTO;

(F) El número de personas servidas;

(G) Si la POBLACIÓN servida es una ALTAMENTE SUSCEPTIBLE.

8-402.10 Competencia de los Inspectores.

Un representante autorizado de la AUTORIDAD REGULADORA que inspecciona un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO o lleva a cabo la revisión de planos para cumplimiento con este Código debe tener el conocimiento, la destreza y la habilidad adecuados para ejecutar los deberes requeridos.

Acceso **8-402.11 Tiempo Razonable Permitido Después de Haber Sido Notificado Debidamente.**

Después que la AUTORIDAD REGULADORA presente sus credenciales oficiales y provea aviso del propósito y la intención de llevar a cabo una inspección, la PERSONA A CARGO debe permitir a la AUTORIDAD REGULADORA el determinar si el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO esta en cumplimiento con este Código, permitiendo acceso al mismo para inspección y proveyendo información y los récords especificados en este Código, a lo cual la AUTORIDAD REGULADORA está autorizada de acuerdo a la LEY durante las horas de operación del

ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO y en otro momento considerado razonable.

8-402.20 Negación, Notificación del Derecho a Acceso, y Petición Final de Acceso.

Si una PERSONA niega el acceso a la AUTORIDAD REGULADORA, esta debe:

(A) Informar a la PERSONA que:

(1) El DUEÑO DEL PERMISO tiene que permitir acceso a la AUTORIDAD REGULADORA, según se especifica bajo el § 8-402.11 de este Código;

(2) El acceso es una condición de la aceptación y retención de un PERMISO para ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO, para operar según se especifica bajo el § 8-304.11 (F); y

(3) Si el acceso es negado, una orden emitida por una autoridad competente para permitir, y de aquí en adelante referida como una orden de inspección, puede ser obtenida de acuerdo a la LEY; y

(B) Pedir acceso finalmente.

8-402.30 Informe de la Negación.

Si después que la AUTORIDAD REGULADORA presenta las credenciales y somete aviso como especificado en § 8-402.11, explicando la autoridad que se ejerce al pedir acceso y hace una petición terminante para acceso, según se especifica en el § 8-402.20 y la PERSONA A CARGO continúa negándose al acceso, la AUTORIDAD REGULADORA debe incluir detalles de la denegación al acceso, en un blanco de informe de inspección.

8-402.40 Orden de Inspección para Lograr Acceso.

Si es denegado el acceso a un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO para un propósito autorizado, después de cumplir con § 8-402.20, la AUTORIDAD REGULADORA puede emitir o solicitar la emisión de una orden de inspección para lograr acceso como provisto bajo la LEY.

Informe **8-403.10 Documentando la Información y Observaciones.**

de Hallazgos La AUTORIDAD REGULADORA debe documentar en un blanco de informe de inspección:

(A) Información administrativa sobre la identidad legal, dirección física y postal, tipo de establecimiento y operación, según especificado en el ¶ 8-302.14 (C) sobre el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO, fecha de inspección y otra información tales como tipo de abasto de agua, disposición de ALCANTARILLADO, vigencia del PERMISO y certificaciones personales a petición del inspector;

(B) Observaciones basadas en hechos reales sobre violaciones u otros errores cometidos al Código que requieren que el DUEÑO DEL PERMISO corrija incluyendo:

(1) Los fallos en que la PERSONA A CARGO ha incurrido para demostrar el conocimiento que debe tener sobre las enfermedades causadas por ALIMENTOS, aplicación de los principios HACCP y los requisitos de este Código, especificados bajo el § 2-102.11.

(2) Los fallos en que han incurrido el EMPLEADO DE ALIMENTO y la PERSONA A CARGO para demostrar el conocimiento de su responsabilidad de informar sobre una condición médica o enfermedad según se especifica bajo los § 2-201.14 y § 2-201.15.

(3) Inconformidad con los ITEMS CRÍTICOS de este Código.

(4) Los EMPLEADOS DE ALIMENTO fallan al demostrar apropiadamente su conocimiento y habilidad para trabajar de acuerdo a las prácticas del procedimiento, seguimiento, verificación y prácticas para acción correctiva, requeridas por la AUTORIDAD REGULADORA, según se especifica bajo el § 8-103.12.

(5) La PERSONA A CARGO falla al proveer los récords requeridos por la AUTORIDAD REGULADORA para determinar conformidad con el PLAN HACCP, según se especifica bajo el Subpárrafo 8-201.14 (D) (6); e

(6) Inconformidad con los LIMITES CRÍTICOS de un PLAN HACCP.

8-403.20 Especificando Período de Tiempo para Correcciones.

La AUTORIDAD REGULADORA debe especificar en el informe de inspección el período de tiempo para corregir las violaciones, según se especifica bajo los §§ 8-404.11, 8-405.11 y 8-406.11.

8-403.30 Emisión del Informe y Acuse de Recibo.

Al terminar con la inspección y de acuerdo a la LEY, la AUTORIDAD REGULADORA debe proveer al DUEÑO DEL PERMISO o PERSONA A CARGO una copia del informe completo de inspección y la notificación para corregir violaciones y pedirle la firma como acuse de recibo.

8-403.40 Negarse a Firmar el Acuse de Recibo.

La AUTORIDAD REGULADORA debe:

(A) Informar a la PERSONA que rehusa firmar el acuse de recibo de la inspección, la cual reseña los hallazgos del informe, según se especifica en el § 8-403.30, que:

(1) El acuse de recibo no constituye estar de acuerdo con los hallazgos.

(2) Negarse a firmar el acuse de recibo no significa que el DUEÑO DEL PERMISO no está en la obligación de corregir las violaciones anotadas en el informe de inspección en el período de tiempo especificado; y

(3) El negarse ha firmar el acuse de recibo será anotado en el informe de inspección y añadido al récord histórico del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO en los archivos de la AUTORIDAD REGULADORA;

(B) Hacer una petición terminante para que la PERSONA A CARGO firme un acuse de recibo de los hallazgos de la inspección.

8-403.50 Información Pública.

A excepción de lo especificado en el § 8-202.10, la AUTORIDAD REGULADORA considerará el informe de inspección como un documento público y el mismo debe estar disponible a toda PERSONA que así lo solicite, siguiendo los procedimientos de la LEY.

Peligro Inminente a la Salud

8-404.11 Cese de Operaciones e Informes.

(A) A excepción de lo especificado en el ¶ (B) de esta sección, el DUEÑO DEL PERMISO debe discontinuar operaciones inmediatamente y notificar a la AUTORIDAD REGULADORA si puede existir un RIESGO INMINENTE A LA SALUD PÚBLICA, por medio de una emergencia, como por ejemplo, fuego, inundación, interrupción extendida de electricidad o servicio de agua, desborde de aguas negras, uso indebido de MATERIALES TÓXICOS O VENENOSOS, ataque de un aparente brote de enfermedad alimentaria, condición u ocurrencia crasa insalubre u otra circunstancia que pueda poner en peligro la salud pública.

(B) *Un DUEÑO DEL PERMISO no necesita descontinuar las operaciones en un área de un establecimiento que no es afectado por el INMINENTE RIESGO A LA SALUD PÚBLICA.*

8-404.12 Reanudación de las Operaciones.

Si las operaciones son discontinuadas, según se especifica bajo el § 8-404.11 o de otra manera de acuerdo a la LEY, el DUEÑO DEL PERMISO deberá obtener aprobación de la AUTORIDAD REGULADORA antes de reanudar las operaciones.

Violación Crítica

8-405.11 Corrección a Tiempo.

(A) A excepción de lo especificado en el ¶ (B) de esta sección, el DUEÑO DEL PERMISO debe, al momento de la inspección, corregir cualquier violación crítica a este Código e implementar las acciones correctivas por una disposición del PLAN HACCP que no esté en cumplimiento con el LIMITE CRITICO.

(B) *Considerando la naturaleza del RIESGO potencial envuelto en la complejidad de la acción correctiva necesitada, la AUTORIDAD REGULADORA puede acordar o especificar*

un período de tiempo más largo, sin exceder 10 días calendario después de la inspección, para que el DUEÑO DEL PERMISO corrija las violaciones críticas a este Código o los errores incurridos en la ejecución del PLAN HACCP.

8-405.20 Verificación y Documentación de la Corrección.

(A) Durante la inspección se observa que la violación crítica o desviación ha sido corregida, entonces la AUTORIDAD REGULADORA debe incluir la violación e información de la acción correctiva en el informe de inspección.

(B) Según se especifica bajo el ¶ 8-405.11 (B), después de recibir la notificación de que el DUEÑO DEL PERMISO ha corregido una violación crítica o error incurrido en la ejecución del PLAN HACCP, o al final del período de tiempo especificado, la AUTORIDAD REGULADORA verificará la corrección de la violación, documentará la información en un informe de inspección y añadirá el informe en los archivos de la AUTORIDAD REGULADORA.

Violación No Crítica **8-406.11 Período de Tiempo para Corrección.**

(A) A excepción de lo especificado en el ¶ (B) de esta sección, el DUEÑO DEL PERMISO debe corregir la violación no crítica en el tiempo y fecha acordados o especificados por la AUTORIDAD REGULADORA, pero no más tarde de 90 días calendario a partir del día de la inspección.

(B) *La AUTORIDAD REGULADORA puede aprobar un programa para el cumplimiento que se extiende más allá del tiempo límite especificado bajo el ¶ (A) de esta sección, si el DUEÑO DEL PERMISO somete un programa escrito para el cumplimiento y no existe o no resultaría en un PELIGRO a la salud por permitir un programa extendido para cumplimiento.*

8-5 PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS TRANSMITIDAS POR EMPLEADOS

Subpartes

8-501 Investigación y Control

Investiga- **8-501.10 Obteniendo Información: Historial Personal de**

Enfermedad, Examen Médico y Análisis de espécimen.

La AUTORIDAD REGULADORA debe actuar cuando tenga causa razonable para creer que un EMPLEADO DE ALIMENTO haya transmitido enfermedad; puede estar infectado con una enfermedad por transmisión o mediante el consumo de ALIMENTO; o está afectado con ampollas, herida infectada o infección respiratoria aguda, por medio de:

(A) Obtención de un historial médico confidencial del EMPLEADO sospechoso de transmitir la enfermedad o hacer otras investigaciones según sea necesario; y

(B) Requerir exámenes médicos apropiados, incluyendo la colección de especímenes para análisis de laboratorio del EMPLEADO sospechoso y de otros EMPLEADOS.

8-501.20 Restricción o Exclusión de un Empleado de Alimentos, o Resumen de la Suspensión de un Permiso.

Basada en los hallazgos de una investigación relacionada con el EMPLEADO DE ALIMENTO que es sospechoso de estar infectado o enfermo, la AUTORIDAD REGULADORA puede emitir una orden al EMPLEADO DE ALIMENTO sospechoso o al DUEÑO DEL PERMISO para imponer uno o más de los siguientes controles:

(A) Restringir al EMPLEADO DE ALIMENTO;

(B) Excluir al EMPLEADO DE ALIMENTO; o

(C) Cerrar el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO mediante la suspensión del PERMISO para operar, de acuerdo a la LEY.

8-501.30 Orden de Restricción o Exclusión; Advertencia o Audiencia No Requerida, Información Requerida en la Orden.

Basada en los hallazgos de la investigación, según se especifica en el § 8-501.10 y para controlar la transmisión de la enfermedad, la AUTORIDAD REGULADORA puede emitir una orden de restricción o exclusión a un EMPLEADO DE ALIMENTO sospechoso o al DUEÑO DEL PERMISO sin advertencia previa, notificación de audiencia o si la orden:

(A) Establece las razones para la orden de restricción o exclusión;

(B) Establece la evidencia que el EMPLEADO DE ALIMENTO o DUEÑO DEL PERMISO debe proveer para demostrar que las razones para la restricción o exclusión han sido eliminadas;

(C) Establece que el EMPLEADO DE ALIMENTO sospechoso o DUEÑO DEL PERMISO puede solicitar una vista para apelación, mediante una petición a tiempo, según provisto bajo la LEY; y

(D) Provee el nombre y dirección del representante de la AUTORIDAD REGULADORA a la cual una petición para una apelación de vista puede ser sometida.

8-501.40 Exoneración de Restricción o Exclusión a un Empleado de Alimento.

La AUTORIDAD REGULADORA puede exonerar a un EMPLEADO DE ALIMENTO de restricción o exclusión de acuerdo a la LEY y a las siguientes condiciones:

(A) Un EMPLEADO DE ALIMENTO que estaba infectado con Salmonella Typhi, si las muestras de excreta son negativas para Salmonella typhi basadas en las pruebas hechas a por lo menos tres cultivos consecutivos de especímenes de excreta:

(1) No antes de un mes después del brote;

(2) Por lo menos 48 horas después de discontinuar el uso de antibióticos;

(3) Por lo menos 24 horas entre muestras; y

(B) Si uno de los cultivos cogidos como especificado en el ¶ (A) de esta sección, da positivo se repiten los cultivos cogidos a intervalos de un mes hasta que por lo menos se hayan obtenido tres cultivos consecutivos de especímenes negativos de excreta.

(C) Un EMPLEADO DE ALIMENTO que fue infectado con *Shigella spp.* o *Escherichia coli* productor de toxina Shiga, si las muestras de excreta del EMPLEADO son negativas para

Shigella spp. o *Escherichia coli* productor de toxina Shiga, basadas en pruebas hechas consecutivamente a dos especímenes de cultivo de excreta que fueron cogidos:

(1) No antes de 48 horas después de discontinuar los antibióticos; y

(2) Por lo menos 24 horas entre una muestra y otra;

(D) Un EMPLEADO DE ALIMENTO que fue infectado con el virus de Hepatitis A si:

(1) Han cesado los síntomas; o

(2) Por lo menos dos muestras de sangre demuestran una baja en el contaje de las enzimas del hígado.