Capítulo

8 Cumplimiento y aplicación de la ley

Partes

8-1 APLICABILIDAD DEL CÓDIGO
8-2 PRESENTACIÓN Y APROBACIÓN DEL PLAN
8-3 PERMISO PARA OPERAR
8-4 INSPECCIÓN Y CORRECCIÓN DE INFRACCIONES
8-5 PREVENCIÓN DE LA PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS POR PARTE DE LOS EMPLEADOS

8-1 APLICABILIDAD DEL CÓDIGO

Subpartes

8-101 Uso para el propósito previsto
8-102 Requisitos adicionales
8-103 Permisos de desviación

Uso para el propósito previsto

8-101.10 Protección de la Salud Pública.

(A) La AUTORIDAD REGULADORA debe aplicar este Código para fomentar su propósito principal, como se especifica en § 1-102.10, de salvaguardar la salud pública y garantizar que los ALIMENTOS sean seguros, sin ADULTERAR y presentados de forma honesta cuando se ofrezcan al CONSUMIDOR.

(B) Para aplicar las disposiciones del presente Código, la AUTORIDAD REGULADORA debe evaluar las instalaciones o los EQUIPOS existentes que se usaron antes de que entrara en vigor el presente Código, sobre la base de las siguientes consideraciones:

(1) si las instalaciones o los equipos están en buen estado y se pueden mantener en buenas condiciones de salubridad;

(2) si las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS cumplen la subparte 4-101;

(3) si las capacidades de los EQUIPOS para enfriar, calentar y conservar son suficientes para cumplir § 4-301.11; y

(4) la existencia de un contrato con el TITULAR DEL PERMISO en que se señale que las instalaciones o los EQUIPOS se reemplazarán como se especifica según ¶ 8-304.11(G).

Requisitos adicionales

8-102.10 Disposiciones para las enfermedades no abordadas al momento de prevenir los peligros para la salud.

(A) Si es necesario para evitar PELIGROS o perjuicios a la salud, la AUTORIDAD REGULADORA puede imponer requisitos específicos además de los requisitos que se incluyen en el presente Código, los cuales están autorizados por la LEY.

(B) La AUTORIDAD REGULADORA debe documentar las enfermedades que requieren la imposición de requisitos adicionales y el principal fundamento en relación con la salud pública. La documentación se debe proporcionar al solicitante del PERMISO o al TITULAR DEL PERMISO y se debe mantener una copia en la carpeta de la AUTORIDAD REGULADORA para el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

Permisos de desviación

8-103.10 Modificaciones y renuncias.

La AUTORIDAD REGULADORA puede otorgar un PERMISO DE DESVIACIÓN al modificar o cancelar los requisitos del presente Código; sólo si según su opinión no se creará un PELIGRO o perjuicio para la salud debido a dicho PERMISO DE DESVIACIÓN. Si se otorga un PERMISO DE DESVIACIÓN, la AUTORIDAD REGULADORA debe retener la información que se especifica según § 8-103.11 en los registros del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

8-103.11 Documentación de los permisos de desviación y justificación propuestos.

Antes de que se APRUEBE un PERMISO DE DESVIACIÓN de algún requisito del presente Código, la información que proporciona la PERSONA que solicita el PERMISO DE DESVIACIÓN y que queda retenida en el archivo de la AUTORIDAD REGULADORA en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, incluye:

(A) una declaración del PERMISO DE DESVIACIÓN propuesto de algún requisito del Código que cite los números relevantes de las secciones del Código;[Pf]

(B) un análisis de cómo la propuesta abordará de diferente manera los potenciales PELIGROS y perjuicios para la salud pública abordados en las secciones relevantes del Código; [Pf] y

(C) un PLAN HACCP, si se requiere como se especifica según ¶ 8-201.13(A), que incluye la información como se especifica según § 8-201.14 debido a que es relevante para el PERMISO DE DESVIACIÓN solicitado. [Pf]

8-103.12 Conformidad con los procedimientos aprobados.

Si la AUTORIDAD REGULADORA otorga un PERMISO DE DESVIACIÓN como se especifica en § 8-103.10 o se requiere un PLAN HACCP como se especifica según § 8-201.13, el TITULAR DEL PERMISO debe:

(A) cumplir los PLANES HACCP y procedimientos que se presentaron como se especifica según § 8-201.14 y que se APROBARON como argumentos para la modificación o renuncia; [P] y

(B) mantener y proporcionar a la AUTORIDAD REGULADORA, cuando lo solicite, los registros que se especifican según ¶¶ 8-201.14(D) y (E) en que se demuestra que los siguientes puntos se emplean rutinariamente;

(1) procedimientos para evaluar los PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL; [Pf]

(2) evaluación de los PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL; [Pf]

(3) verificación de la eficacia de la operación o proceso; [Pf] y

(4) acciones correctivas necesarias si existe una falla en algún PUNTO CRÍTICO DE CONTROL. [Pf]

8-2 PRESENTACIÓN Y APROBACIÓN DEL PLAN

Subpartes

8-201 Instalación y planes de operación
8-202 Confidencialidad
8-203 Inspección y aprobación de la construcción

Instalación y planes de operación

8-201.11 Cuándo se requieren los planes.

El solicitante del PERMISO o el TITULAR DEL PERMISO debe presentar a la AUTORIDAD REGULADORA los planes y especificaciones preparados adecuadamente para una revisión y aprobación, antes de:

(A) la construcción de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS; [Pf]

(B) la transformación de un recinto existente para utilizarlo como un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS; [Pf] o

(C) la remodelación de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, o un cambio en el tipo de ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o en la operación de ALIMENTOS como se especifica según ¶ 8-302.14(C), si la AUTORIDAD REGULADORA determina que las especificaciones y los planes son necesarios para cumplir el presente Código. [Pf]

8-201.12 Contenidos de los planes y especificaciones.

Los planes y especificaciones para los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS, en que se incluye el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que se especifica según § 8-201.13, deben incluir la siguiente información para demostrar la conformidad de las disposiciones del Código (si lo solicita la AUTORIDAD REGULADORA basándose en el tipo de operación, tipo de preparación de ALIMENTOS y los ALIMENTOS preparados):

(A) el menú propuesto;
(B) la cantidad aproximada de los ALIMENTOS que se van a almacenar, preparar, vender o servir;

(C) los diseños, planos mecánicos, materiales de construcción y las fechas de término propuestos;

(D) los tipos de EQUIPOS, fabricantes, números de modelo, ubicaciones, dimensiones, capacidades de funcionamiento y especificaciones de la instalación propuestos;

(E) la evidencia de que se desarrollaron o están en proceso de desarrollo los procedimientos estandarizados que garantizan el cumplimento de los requisitos del presente Código; y

(F) otra información que pueda solicitar la AUTORIDAD REGULADORA para una revisión apropiada de la construcción, transformación o modificación y los procedimientos de funcionamiento del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

8-201.13 Cuándo se requiere un plan HACCP.

(A) Antes de realizar una actividad que requiera un PLAN HACCP, el solicitante del PERMISO o el TITULAR DEL PERMISO debe presentar a la AUTORIDAD REGULADORA un PLAN HACCP preparado apropiadamente para obtener su aprobación como se especifica según § 8-201.14 y las disposiciones relevantes del presente Código, si:

(1) se requiere la presentación de un PLAN HACCP de acuerdo con la LEY;

(2) se requiere un PERMISO DE DESVIACIÓN como se especifica según el subpárrafo 3-401.11(D)(4), § 3-502.11, o ¶ 4-204.110(B);

(3) la AUTORIDAD REGULADORA determina que el método de preparación o procesamiento de los ALIMENTOS requiere un PERMISO DE DESVIACIÓN, basándose en la presentación del plan como se especifica según § 8-201.12, en un fallo en la inspección, o en la solicitud del PERMISO DE DESVIACIÓN.

(B) El solicitante del PERMISO o el TITULAR DEL PERMISO deben tener un plan HACCP preparado apropiadamente como se especifica según § 3-502.12.

8-201.14 Contenidos de un plan HACCP.

En los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS que requieren un plan HACCP como se especifica según § 8-201.13, el plan y las especificaciones deben indicar:

(A) una clasificación de los tipos de ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) que se muestran en el menú, como las sopas y salsas, ensaladas y ALIMENTOS sólidos a granel, como las CARNES asadas u de otros ALIMENTOS que los especifica la AUTORIDAD REGULADORA; Pf

(B) un diagrama de flujo por tipo de ALIMENTOS o categoría que identifique los PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL y proporcione la siguiente información:

(1) Ingredientes, materiales, y EQUIPOS que se utilizan en la preparación de tales ALIMENTOS, Pf y

(2) Preparaciones o recetas que definen los métodos y medidas de control de procedimiento, las cuales abordan las inquietudes que existen con respecto a la seguridad de los ALIMENTOS. Pf

(C) los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS y los planes de capacitación de supervisión que abordan las inquietudes sobre la seguridad de los ALIMENTOS; [Pf]

(D) una declaración de procedimientos operacionales estandarizados para el plan a considerar, en que se debe identificar claramente:

(1) cada PUNTO CRÍTICO DE CONTROL; [Pf]

(2) los LÍMITES CRÍTICOS para cada PUNTO CRÍTICO DE CONTROL; [Pf]

(3) los métodos y la frecuencia con que debe supervisar y controlar cada PUNTO CRÍTICO DE CONTROL el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS designado por la PERSONA A CARGO; [Pf]

(4) los métodos y frecuencia con que la PERSONA A CARGO verifica rutinariamente que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS respeta los procedimientos operacionales estandarizados y supervisa los PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL; [Pf]

(5) las acciones que debe tomar la PERSONA A CARGO si no se cumplen los LÍMITES CRÍTICOS para cada PUNTO CRÍTICO DE CONTROL; [Pf] y

(6) los registros que debe mantener la PERSONA A CARGO para demostrar que el PLAN HACCP funciona y se mantiene apropiadamente; [Pf] y

(E) más datos científicos u otra información, según lo requiera la AUTORIDAD REGULADORA para apoyar la determinación de que la seguridad de los ALIMENTOS no se verá comprometida con la propuesta. [Pf]

Confidencialidad

8-202.10 Secretos comerciales.

La AUTORIDAD REGULADORA debe manejar de forma confidencial, de acuerdo con la ley, la información que cumple los criterios que especifica la LEY para un secreto comercial y que se encuentra en los formularios de informe de inspección, y en los planes y especificaciones que se presentaron como se especifica según §§ 8-201.12 y 8-201.14.

Inspección y aprobación de la construcción

8-203.10 Inspecciones preoperacionales.

La AUTORIDAD REGULADORA debe llevar a cabo una o más inspecciones preoperacionales para verificar que el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, construido y equipado de acuerdo con los planes APROBADOS y las modificaciones APROBADAS de dichos planes, haya establecido los procedimientos operacionales estandarizados como se especifica según ¶ 8-201.12(E), y estén en conformidad con la LEY y el presente Código.

8-3 PERMISO PARA OPERAR

Subpartes

8-302 Procedimiento de solicitud

8-304 Condiciones de retención

Requisitos

8-301.11 Requisitos previos para la operación.

Una PERSONA no puede operar un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS sin el PERMISO válido de funcionamiento emitido por la AUTORIDAD REGULADORA. [Pf]

Procedimiento de solicitud

8-302.11 Presentación con 30 días de anticipación de la apertura prevista.

El solicitante debe presentar la solicitud para un PERMISO con un mínimo de 30 días calendario antes de la fecha provista para abrir el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o la fecha de vencimiento del PERMISO actual para la instalación existente.

8-302.12 Formulario de presentación.

La PERSONA que desea poner en funcionamiento un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS debe presentar ante la AUTORIDAD REGULADORA una solicitud por escrito para un PERMISO en un formulario que entrega la AUTORIDAD REGULADORA.

8-302.13 Calificaciones y responsabilidades de los solicitantes.

Para calificar para un PERMISO, el solicitante debe:

(A) ser dueño de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o un representante de la propiedad legal;

(B) cumplir los requisitos del Código;

(C) como se especifica según § 8-402.11, estar de acuerdo con que accedan al ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y con proporcionar la información requerida; y

(D) pagar los gastos que se aplican al momento de la solicitud del PERMISO.

8-302.14 Contenidos 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 postal y ubicación del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS;

(B) la información donde se señala que el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS pertenece a un individuo, asociación, corporación, sociedad u otra entidad legal;

(C) una declaración que defina si el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS:

(1) es móvil o estacionario y temporal o permanente; y

(2) es una operación que incluye uno o más de lo siguiente:

(a) prepara, vende o sirve ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS):

(i) que sólo se ordenan cuando el CONSUMIDOR lo solicita;

(ii) por adelantado, según las cantidades que solicita el CONSUMIDOR y se desechan los ALIMENTOS que no se venden o sirven con una frecuencia APROBADA; o

(iii) que usan el tiempo como control de salud pública como se especifica según § 3-501.19.

(b) prepara ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) por adelantado con métodos de preparación de alimentos que cuentan con dos o más pasos, como la combinación de ingredientes POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS); cocción; enfriamiento; recalentamiento, mantenimiento del calor o frío; congelación o descongelación;

(c) prepara ALIMENTOS como se especifica según el subpárrafo (C)(2)(b) de esta sección, en que los reparten y consumen fuera de los LOCALES de los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS donde se preparan;

(d) prepara ALIMENTOS como se especifica según el subpárrafo (C)(2)(b) de esta sección, en donde sirven a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE;

(e) prepara sólo ALIMENTOS que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS); o

(f) no prepara, sino que vende sólo ALIMENTOS ENVASADOS previamente, los cuales no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS).

(D) el nombre, cargo, dirección y número de teléfono de la PERSONA responsable directamente del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS;

(E) el nombre, cargo, dirección y número de teléfono de la PERSONA que cumple el rol de supervisor intermediario de la PERSONA que se especifica según ¶ (D) de esta sección, como el supervisor del área, distrito o regional;

(F) los nombres, cargos y direcciones de:

(1) las personas que componen la propiedad legal como se especifica según ¶ (B) de esta sección, como los dueños y funcionarios, y

(2) si se requiere un representante autorizado local, según el tipo de propiedad legal;

(G) una declaración firmada por el solicitante que:

(1) avale la fidelidad de la información proporcionada en la solicitud, y

(2) garantice que el solicitante:

(a) cumplirá el presente Código, y

(b) permitirá a la AUTORIDAD REGULADORA acceder al establecimiento como se especifica según § 8-402.11 y a los registros que se especifican según §§ 3-203.12 y 5-205.13 y el subpárrafo 8-201.14(D)(6); y

(H) otra información que requiera la AUTORIDAD REGULADORA.

Emisión

8-303.10 Establecimientos nuevos, transformados o remodelados.

En los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS que requieren presentar planes como se especifica según § 8-201.11 , la AUTORIDAD REGULADORA debe emitir un PERMISO al solicitante tras:

(A) la presentación de la solicitud completada apropiadamente;

(B) la presentación de los pagos exigidos;

(C) la revisión y APROBACIÓN de los planes, especificaciones e información requerida; y

(D) una inspección preoperacional como se especifica en § 8-203.10 que señale que el establecimiento se construyó o remodeló de acuerdo con los planes y especificaciones APROBADOS y que el establecimiento cumple el presente Código.

8-303.20 Renovación del permiso y cambios de propiedad en los establecimientos existentes.

La AUTORIDAD REGULADORA puede renovar el PERMISO para un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS existentes o puede emitir un PERMISO para un nuevo dueño de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS existente tras la presentación, revisión y APROBACIÓN de la solicitud llena y tras el pago y la inspección que indica que el establecimiento cumple el presente Código.

8-303.30 Aviso del rechazo de la solicitud del permiso.

Si se rechaza la solicitud del PERMISO para operar, la AUTORIDAD REGULADORA debe proporcionarle al solicitante un aviso que incluya:

(A) las razones específicas y las citas al Código en las que se basó el rechazo del PERMISO;

(B) si es que existen, las acciones que debe realizar el solicitante para calificar para el PERMISO; y

(C) asesoría acerca del derecho de apelación y el proceso de los solicitantes y los plazos de apelación que se estipulan en la LEY.

Condiciones de retención

8-304.10 Responsabilidades de la autoridad reguladora.

(A) La primera vez que se emite el PERMISO, la AUTORIDAD REGULADORA debe proporcionarle al TITULAR DEL PERMISO una copia del presente Código, de manera que el TITULAR DEL PERMISO sea notificado del cumplimiento de los requisitos y condiciones de retención, como se especifica según § 8-304.11, que se aplican al PERMISO.

(B) *Si no se proporciona la información que se especifica en ¶ (A) de esta sección, esto no impide que la AUTORIDAD REGULADORA tome acciones autorizadas o busque soluciones judiciales si el TITULAR DEL PERMISO no cumple el presente Código o no cumple una orden, advertencia o instrucción de la AUTORIDAD REGULADORA.*

8-304.11 Responsabilidades del titular del permiso.

A partir del momento de aceptación del PERMISO emitido por la AUTORIDAD REGULADORA, el TITULAR DEL PERMISO, para mantenerlo, debe hacer lo siguiente:

(A) Publicar el PERMISO en una ubicación del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sea visible para los CONSUMIDORES.

(B) Cumplir con las disposiciones de este Código, como las condiciones de un PERMISO DE DESVIACIÓN otorgado, como se especifica según § 8-103.12 y los planes APROBADOS como se ESPECIFICA según § 8-201.12.

(C) Si se requiere que un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS opere con un PLAN HACCP según § 8-201.13, cumplir con el plan como se especifica según § 8-103.12.

(D) Comunicarse inmediatamente con la AUTORIDAD REGULADORA para informar sobre una enfermedad que padece un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o un EMPLEADO CONDICIONAL como se especifica según ¶ 2-201.11(B).

(E) Suspender inmediatamente las operaciones y notificar a la AUTORIDAD REGULADORA si existe la posibilidad de que haya un PELIGRO INMINENTE PARA LA SALUD, como se especifica según § 8-404.11.

(F) Permitir a los representantes de la AUTORIDAD REGULADORA acceder al ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, como se especifica según § 8-402.11.

(G) Reemplazar las instalaciones y EQUIPOS existentes especificados en § 8-101.10 por instalaciones y EQUIPOS que cumplan con este Código, si:

(1) la AUTORIDAD REGULADORA ordena el reemplazo debido a que las instalaciones y los EQUIPOS constituyen un PELIGRO o perjuicio para la salud pública o ya no cumplen con los criterios por los cuales dichas instalaciones y EQUIPOS se aceptaron;

(2) la AUTORIDAD REGULADORA ordena el reemplazo de las instalaciones y EQUIPOS debido a un cambio de titularidad; o

(3) las instalaciones y EQUIPOS se reemplazan en el curso normal de operación.

(H) Cumplir con las directrices entregadas por la AUTORIDAD REGULADORA, entre ellas los plazos para acciones correctivas especificados en informes de inspección, notificaciones, órdenes, advertencias y otras directrices emitidas por la AUTORIDAD REGULADORA con respecto al TITULAR DEL PERMISO del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o en respuesta a emergencias de la comunidad.

(I) Aceptar las notificaciones emitidas y despachadas por la AUTORIDAD REGULADORA de acuerdo con la LEY.

(J) Estar sujeto a las soluciones administrativas, civiles, penales y por mandato judicial autorizadas por la LEY debido al no cumplimiento de este Código o de una directriz de la AUTORIDAD REGULADORA, como los plazos de acciones correctivas especificados en informes de inspección, notificaciones, órdenes, advertencias y otras directrices.

8-304.20 Permisos no transferibles.

Un permiso no se puede transferir de una PERSONA a otra, de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS a otro o de un tipo de operación a otro si la operación de alimentos varía del tipo de operación especificado en la solicitud, como se especifica según ¶ 8-302.14(C), y el cambio en la operación no está APROBADO.

8-4 INSPECCIÓN Y CORRECCIÓN DE INFRACCIONES

Subpartes

8-401 Frecuencia
8-402 Competencia y acceso
8-403 Informe de resultados
8-404 Peligro inminente para la salud
8-405 Infracción de un artículo prioritario o artículo prioritario básico
8-406 Infracción de un artículo fundamental

Frecuencia

8-401.10 Establecimiento del intervalo de inspección.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B) y (C) de esta sección, la AUTORIDAD REGULADORA debe inspeccionar los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS cada 6 meses como mínimo.

(B) *La* AUTORIDAD REGULADORA *puede aumentar el intervalo entre las inspecciones sobre los 6 meses si:*

(1) *el* ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS *se encuentra operando completamente de acuerdo con un* PLAN HACCP APROBADO *y validado como se especifica* según *§ 8-201.14 y ¶¶ 8-103.12(A) y (B);*

(2) *se le asigna al* ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS *una menor frecuencia de inspección fundada en un programa escrito de inspección basado en el riesgo que se aplica de manera uniforme por toda la jurisdicción y al menos cada 6 meses la* AUTORIDAD REGULADORA *se comunica con el establecimiento por teléfono u otros medios, con el fin de asegurarse de que el gerente del establecimiento y la naturaleza de la operación de alimentos no hayan cambiado; o*

(3) *la operación del establecimiento involucra sólo el servicio de café y otros* ALIMENTOS *sin* ENVASAR *o* ENVASADOS *previamente que no son* POTENCIALMENTE PELIGROSOS *(*CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS*), tales como bebidas gaseosas y refrigerios como papas fritas, frutos secos, rosetas de maíz y pretzels.*

(C) La AUTORIDAD REGULADORA debe inspeccionar periódicamente, durante el período del permiso, un ESTABLECIMIENTO TEMPORAL DE ALIMENTOS que prepara, vende o despacha alimentos potencialmente peligrosos (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) y que:

(1) posee instalaciones o EQUIPOS improvisados en lugar de permanentes, para cumplir funciones tales como lavado de manos, preparación y protección de ALIMENTOS, control de temperatura de los alimentos, LAVADO DE UTENSILIOS, suministro de AGUA POTABLE, retención y eliminación de desechos, y control de insectos y roedores; o

(2) posee EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS sin experiencia.

8-401.20 Inspecciones basadas en el rendimiento y los riesgos.

Dentro de los parámetros especificados en § 8-401.10, la AUTORIDAD REGULADORA debe priorizar y llevar a cabo inspecciones más frecuentemente basándose en su evaluación de los antecedentes de cumplimiento con este Código y del potencial como vector de enfermedades transmitidas por los alimentos que posee un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS. Esto se realiza mediante la evaluación de los siguientes aspectos:

(A) Rendimiento en el pasado con respecto a incumplimientos con los requisitos de este Código o del PLAN HACCP que sean ARTÍCULOS PRIORITARIOS O ARTÍCULOS PRIORITARIOS BÁSICOS.

(B) Rendimiento en el pasado con respecto a infracciones numerosas o repetidas de los requisitos de este Código o del PLAN HACCP que sean ARTÍCULOS FUNDAMENTALES.

(C) Rendimiento en el pasado con respecto a reclamos investigados y que resultaron ser válidos.

(D) PELIGROS asociados a los ALIMENTOS específicos que se preparan, se almacenan o se sirven.

(E) Tipo de operación, lo que incluye los métodos y el grado de almacenamiento, preparación y servicio de los ALIMENTOS.

(F) Cantidad de gente que recibe el servicio.

(G) Si la población que recibe el servicio es una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE.

8-402.10 Competencia de los inspectores.

Un representante autorizado de la AUTORIDAD REGULADORA que inspecciona un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o efectúa una revisión del plan para examinar si cumple con este Código, debe tener el conocimiento, las destrezas y la habilidad para realizar adecuadamente los deberes requeridos.

Acceso

8-402.11 Permiso en un horario razonable luego de la debida notificación.

Luego de que la AUTORIDAD REGULADORA presente sus credenciales oficiales y entregue una notificación sobre el propósito y la intención de llevar a cabo una inspección, la PERSONA A CARGO debe permitirle a dicha autoridad determinar si el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS funciona de conformidad con este Código permitiéndole el acceso al establecimiento y la inspección del mismo, y entregándole la información y los registros especificados en este Código, a los cuales la AUTORIDAD REGULADORA tiene derecho de acuerdo con la LEY. Esto puede suceder durante el horario de funcionamiento del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y a otras horas razonables.

8-402.20 Negativa, notificación del derecho de acceder y solicitud final de acceso.

Si una PERSONA le niega el acceso a la AUTORIDAD REGULADORA, esta debe proceder de la siguiente manera:

(A) Informarle a la PERSONA que:

(1) el TITULAR DEL PERMISO está obligado a permitir el acceso a la AUTORIDAD REGULADORA, como se especifica según § 8-402.11 de este Código;

(2) el acceso es una condición de la aceptación y mantenimiento del permiso para operar de un establecimiento de alimentos, como se especifica según ¶ 8-304.11(F); y

(3) si se niega el acceso, se puede obtener, de acuerdo con la LEY, una orden emitida por la autoridad apropiada que permitirá el acceso, de ahora en adelante esa orden se denominará orden de inspección.

(B) Hacer una solicitud final de acceso.

8-402.30 Informe de negativa.

Si después de que la AUTORIDAD REGULADORA presente sus credenciales y entregue una notificación como se especifica según § 8-402.11, explica la autoridad de acuerdo con la que se exige el acceso y realiza una solicitud final de acceso como se especifica en § 8-402.20, la PERSONA A CARGO aún niega el acceso, la AUTORIDAD REGULADORA debe entregar detalles sobre la negativa de acceso en un formulario de informe de inspección.

8-402.40 Orden de inspección para obtener el acceso.

Si se niega el acceso a un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS para un propósito autorizado y luego de cumplir con § 8-402.20, la AUTORIDAD REGULADORA puede emitir o solicitar la emisión de una orden de inspección para obtener el acceso como lo dispone la LEY.

Informe de resultados

8-403.10 Documentación de información y observaciones.

La AUTORIDAD REGULADORA debe documentar lo siguiente en un formulario de informe de inspección:

(A) Información administrativa sobre el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, a saber: la identidad legal, la calle, y las direcciones de correo, el tipo de establecimiento y la operación como se especifica según 8-302.14(C), la fecha de inspección, y otras informaciones como el tipo de suministro de agua y la eliminación de AGUAS RESIDUALES, el estado del PERMISO y los certificados del personal que se puedan requerir.

(B) Observaciones fácticas específicas de condiciones infringidas u otras desviaciones de este Código que necesitan corrección por parte del TITULAR DEL PERMISO, entre ellas:

(1) la PERSONA A CARGO no demuestra conocimiento de la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, aplicación de los principios de HACCP ni de los requisitos de este Código como se especifica según § 2-102.11;

(2) los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS, EMPLEADOS CONDICIONALES y la PERSONA A CARGO no informan de una enfermedad o afección como se especifica según ¶¶ 2-201.11(B) y (D);

(3) incumplimiento con los ARTÍCULOS PRIORITARIOS O LOS ARTÍCULOS BÁSICOS PRIORITARIOS de este Código;

(4) los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS no demuestran conocimiento sobre, o la habilidad para realizar de conformidad con este Código, el procedimiento, monitoreo, verificación, y práctica de acciones correctivas exigidas por la AUTORIDAD REGULADORA como se especifica según § 8-103.12;

(5) la PERSONA A CARGO no entrega los registros exigidos por la AUTORIDAD REGULADORA para determinar la conformidad con un PLAN HACCP como se especifica según el subpárrafo 8-201.14(D)(6); y

(6) no conformidad con los LÍMITES CRÍTICOS de un PLAN HACCP.

8-403.20 Especificación del plazo para las correcciones.

La AUTORIDAD REGULADORA debe especificar en el informe de inspección el plazo para la corrección de las infracciones, como se especifica según §§ 8-404.11, 8-405.11 y 8-406.11.

8-403.30 Emisión del informe y obtención del acuse de recibo.

Al finalizar la inspección y según estipula la LEY, la AUTORIDAD REGULADORA debe entregar una copia del informe de inspección completo y la notificación de corrección de infracciones al TITULAR DEL PERMISO o a la PERSONA A CARGO, y solicitar un documento de acuse de recibo firmado.

8-403.40 Negativa a firmar el acuse de recibo.

La AUTORIDAD REGULADORA debe proceder de la siguiente manera:

(A) Informar a la PERSONA que se niega a firmar el acuse de recibo de los resultados de la inspección como se especifica en § 8-403.30 que:

(1) un acuse de recibo no significa estar de acuerdo con los resultados;

(2) la negativa a firmar el acuse de recibo no afectará la obligación del TITULAR DEL PERMISO de corregir las infracciones apuntadas en el informe de inspección dentro de los plazos especificados; y

(3) una negativa a firmar el acuse de recibo es apuntada en el informe de inspección y traspasada al registro de antecedentes sobre el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que posee la AUTORIDAD REGULADORA.

(B) Hacer una solicitud final a la PERSONA A CARGO para que firme un acuse de recibo sobre los resultados de la inspección.

8-403.50 Información pública.

Salvo como se especifica en § 8-202.10, la AUTORIDAD REGULADORA debe tratar los informes de inspección como documentos públicos y deben estar disponibles para presentarlos a PERSONAS que los soliciten, como lo dispone la LEY.

Peligro inminente para la salud

8-404.11 Cese de operaciones e informes.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, un TITULAR DEL PERMISO debe suspender inmediatamente las operaciones y notificar a la AUTORIDAD REGULADORA si existe un PELIGRO INMINENTE PARA LA SALUD debido a una emergencia como un incendio, inundación, interrupción extendida del servicio eléctrico o del agua, reflujo de AGUAS RESIDUALES, mal uso de MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS, comienzo de un brote aparente de una enfermedad transmitida por los alimentos, situación o condición insalubre grave u otra circunstancia que pueda poner en peligro la salud pública. P

(B) *No es necesario que un* TITULAR DEL PERMISO *suspenda las operaciones en un área de un establecimiento que no se encuentre afectada por el* PELIGRO INMINENTE PARA LA SALUD.

8-404.12 Reanudación de las operaciones.

Si se suspenden las operaciones como se especifica según § 8-404.11 o de acuerdo con la LEY, el TITULAR DEL PERMISO debe obtener una aprobación de la AUTORIDAD REGULADORA antes de reanudar las operaciones.

Infracción de un artículo prioritario o artículo prioritario básico

8-405.11 Corrección oportuna.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, un TITULAR DEL PERMISO debe, en el momento de la inspección, corregir la infracción de un ARTÍCULO PRIORITARIO o de un ARTÍCULO PRIORITARIO BÁSICO de este Código e implementar acciones correctivas para las disposiciones de un PLAN HACCP que no se encuentran en cumplimiento con su LÍMITE CRÍTICO. [Pf]

(B) Considerando la naturaleza del PELIGRO potencial involucrado y la complejidad de la acción correctiva que se necesita, la AUTORIDAD REGULADORA puede aceptar o especificar un plazo más extenso, que no exceda los 10 días calendario luego de la inspección, para que el TITULAR DEL PERMISO corrija las infracciones de un ARTÍCULO PRIORITARIO o un ARTÍCULO PRIORITARIO BÁSICO o desviaciones del PLAN *HACCP.*

8-405.20 Verificación y documentación de corrección.

(A) Después de observar, al momento de la inspección, la corrección de una infracción del ARTÍCULO PRIORITARIO o del ARTÍCULO PRIORITARIO BÁSICO o una desviación del PLAN HACCP, la AUTORIDAD REGULADORA debe ingresar la infracción y la información sobre la acción correctiva en el informe de inspección.

(B) Como se especifica según ¶ 8-405.11(B), luego de recibir la notificación de que el TITULAR DEL PERMISO ha corregido una infracción de un ARTÍCULO PRIORITARIO o un ARTÍCULO PRIORITARIO BÁSICO o una desviación del PLAN HACCP, o al finalizar el período especificado, la AUTORIDAD REGULADORA debe verificar la corrección de la infracción, documentar la información en un informe de inspección e ingresar el informe en los registros de la AUTORIDAD REGULADORA.

Infracción de un artículo fundamental

8-406.11 Plazo para la corrección.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, el TITULAR DEL PERMISO debe corregir los ARTÍCULOS FUNDAMENTALES para una fecha y hora acordada con o especificada por la AUTORIDAD REGULADORA, pero no puede extenderse más allá de los 90 días calendario luego de la inspección.

(B) *La AUTORIDAD REGULADORA puede aprobar un programa de cumplimiento que se extienda más allá de los límites de tiempo especificados* según ¶ *(A) de esta sección si el TITULAR DEL PERMISO presenta un programa escrito de cumplimiento y no existe ni existirá PELIGRO para la salud como resultado de permitir un programa extendido para el cumplimiento.*

8-5 PREVENCIÓN DE LA PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS POR PARTE DE LOS EMPLEADOS

Subparte

8-501 Investigación y control

Investigación y control

8-501.10 Obtención de información: Antecedentes personales de enfermedad, exámenes médicos y análisis de muestras.

Cuando la AUTORIDAD REGULADORA tenga motivos razonables para creer que un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o un EMPLEADO CONDICIONAL posiblemente hayan transmitido una enfermedad; esté infectado con una enfermedad contagiosa que se transmite a través de los ALIMENTOS; sea un portador de agentes infecciosos que causan una enfermedad que se transmite a través de los ALIMENTOS; o posea un divieso, una herida infectada o una infección respiratoria aguda, debe hacer lo siguiente:

(A) Obtener los antecedentes médicos confidenciales del EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o del EMPLEADO CONDICIONAL del que se sospecha que transmitió la enfermedad o realizar otras investigaciones que se juzguen apropiadas.

(B) Solicitar exámenes médicos apropiados, como una extracción de muestras para su análisis de laboratorio, a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o a un EMPLEADO CONDICIONAL sospechosos.

8-501.20 Restricción o exclusión de empleados que manipulan alimentos, o suspensión sumaria del permiso.

Basándose en los resultados de la investigación relacionada con el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o el EMPLEADO CONDICIONAL, sospechosos de estar infectados o enfermos, la AUTORIDAD REGULADORA puede emitir una orden para dichos empleados o el TITULAR DEL PERMISO, en la que establezca una o más de las siguientes medidas de control:

(A) Restricción del EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o del EMPLEADO CONDICIONAL.

(B) Exclusión del EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o del EMPLEADO CONDICIONAL.

(C) Cierre del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS suspendiendo sumariamente el PERMISO para operar de conformidad con la LEY.

8-501.30 Orden de restricción o exclusión: Advertencia o audiencia no requeridas e información requerida en la orden.

Basándose en los resultados de la investigación, como se especifica en § 8-501.10, y con el objetivo de controlar la transmisión de una enfermedad, la AUTORIDAD REGULADORA puede emitir una orden de RESTRICCIÓN o EXCLUSIÓN para un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS sospechoso o para el TITULAR DEL PERMISO sin una advertencia, notificación de audiencia, o audiencia previas, si la orden estipula lo siguiente:

(A) Razones de la RESTRICCIÓN o EXCLUSIÓN que se ordena.

(B) Evidencia que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o el TITULAR DEL PERMISO deben entregar con el fin de demostrar que las razones de la RESTRICCIÓN o EXCLUSIÓN se eliminaron.

(C) Que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o el TITULAR DEL PERMISO pueden solicitar una audiencia de apelación si se envía una solicitud oportuna, como lo dispone la LEY.

(D) El nombre y la dirección del representante de la AUTORIDAD REGULADORA a quien se le puede hacer la solicitud de la audiencia de apelación.

8-501.40 Retiro de exclusiones y restricciones.

La AUTORIDAD REGULADORA debe liberar a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o a un EMPLEADO CONDICIONAL de la RESTRICCIÓN o EXCLUSIÓN de acuerdo con la LEY y las condiciones especificadas según § 2-201.13.