

REQUISITOS REGULADORES BASICOS PARA AUTORIZAR LAS EMPRESAS DE COMIDA.



La intención de este documento es usar como una guía que describe en términos simples, las condiciones y varios requisitos básicos que deben ser satisfecho antes de autorizar una empresa de comidas. Si necesita ayuda, favor de comunicarse a la oficina de distrito de su área. Si fuera del estado de Georgia, puede contactar las oficinas administrativas generales en la ciudad de Atlanta.

LICENCIA:

Por el Acto de Comida de Georgia: (Sección 26-2-25) “Será ilegal para cualquier persona operar un establecimiento de venta de comidas, sin haber obtenido previamente una licencia del comisionado del estado”

“El establecimiento de ventas de comidas” significa tiendas para ventas al mayoreo y menudeo de comestibles, establecimiento de ventas de mariscos al menudeo o lugares de negocios, planta de procesadora de comidas excepto los que actualmente tienen el requisito de obtener una licencia del comisionado del estado bajo otra provisión de ley aplicable; panaderías; pastelería; verdulerías o puestos de carretera; fabricantes de sándwiches y ensaladas para venta al por mayor, incluyendo las maquinas expendedoras; establecimientos de operaciones similares, móviles o permanentes, **comprometidos primordialmente a la venta de comidas para el consumo fuera del establecimiento.**

El Departamento de Agricultura de Georgia es requerido por O.C.G.A. sección 50-36-1 para verificar el estatus de ciudadanía/inmigración para todos los beneficios públicos distribuidos. Los beneficios públicos se definen por la ley como certificaciones, licencias, registros, subsidios estatales, etc. El documento verificable y la declaración jurada notariada sólo tendrán que ser entregados una vez, a menos que haya un cambio de propiedad o un nuevo presidente corporativo. Un oficial corporativo tendrá que presentar el documento verificable y la declaración jurada notariada. Por favor, escriba el nombre de su empresa y el número de contacto en cada documento entregado. Visite nuestro sitio web <http://agr.georgia.gov/licensing.aspx> para obtener información adicional sobre licencias y haga clic en "verificación de la presencia legal" para ver todos los documentos. Una solicitud de licencia firmada por un funcionario corporativo o un designado también se requiere ser entregado al Departamento de Agricultura de Georgia.

Una licencia o permiso concedido no puede transferirse de una persona a otra, de un establecimiento a otro, o de un tipo de funcionamiento a otro. El departamento no expide permisos o licencias temporales.

Habrá un costo anual de licencia.

Además, se requiere un plan de negocio escrito que detalle las funciones de la empresa. El formulario se puede ubicar en nuestro sitio web <http://www.agr.georgia.gov/retail.aspx> en la sección "Recursos adicionales".

INSPECCION:

Inspecciones son conducidas tan a menudo como el departamento estime necesario para asegurar el cumplimiento con estas regulaciones y con un mínimo expectativo establecido por el departamento directivo.

Adicionalmente, regulaciones específicas aplicaran de acuerdo con el tipo de operación de comida que se requiera.

(Ejemplo: vehículo movable, comidas rescatables. Etc.)

CERTIFIED FOOD PROTECTION MANAGER REQUIREMENT:

Firms that have Time/Temperature Control for Safety Food (TCS Food) and perform specific handling activities must have at least one employee that has supervisory & management responsibility that is a certified food protection manager (CFPM) by passing a test through an accredited program. For additional guidance, reference the Guidance for Industry on the Certified Food Protection Manager Requirement document that can be found on our website at <http://www.agr.georgia.gov/retail.aspx> in the "Additional Resources" section.

REQUISITO DEL ADMINISTRADOR CERTIFICADO DE PROTECCIÓN ALIMENTARIA:

Las empresas que tienen Control de tiempo/temperatura para la Seguridad Alimentaria (TCS Food) y realizan actividades específicas de manipulación de comida deben tener al menos un empleado que tenga responsabilidad de supervisión y gestión que sea un administrador certificado de protección alimentaria (CFPM) por pasar una prueba a por un programa acreditado. Para obtener consejo adicional, consulte el documento orientación de la industria sobre el requisito certificado de gerente de protección alimentaria que se puede encontrar en nuestro sitio web en <http://www.agr.georgia.gov/retail.aspx> en la sección "Recursos adicionales".

INSTALACIONES:

Antes que usted empiece la construcción de algún establecimiento, se le recomienda que se ponga en contacto con la oficina correspondiente a su distrito. Tome en cuenta que una casa privada o un cuarto que se ha usado para vivir o como dormitorio, o un área que abre directamente a un cuarto que se ha usado para vivir o como dormitorio, no podrán usarse para dirigir los funcionamientos de un establecimiento de operaciones de comidas. Dormitorios o cuartos que se usen como vivienda dentro de los establecimientos de comidas, deberán ser separados por paredes divisorias con un terminado absoluto, además con puertas sólidas que tengan brazo especial activante a cerrar por si solas.

REQUERIMIENTOS DE CONSTRUCCION DE INSTALACIONES:

Las paredes exteriores, las puertas, pisos y tejados de un establecimiento de comidas deberán proteger eficazmente el local del factor tiempo ambiental, además la protección de la penetración de insectos, roedores y otros animales. Los materiales para los pisos interiores, paredes y techos, bajo condiciones de uso normal, deberán tener un acabado final liso consistente y durable para asegurar una limpieza efectiva sobre todo en las áreas donde se dirigen los funcionamientos de preparación de comidas. Las ataduras a las paredes y techos como adornos ligeros, el sistema de ventilación y sus componentes, las coberturas de los conductores del aire acondicionado y calefacción, abanicos, artículos decorativos o cualquier otro artículo sobrepuesto sean fáciles de limpiarse.

CONTROL DE PLAGAS:

Implementar medidas adecuadas para evitar contaminaciones por los insectos, roedores y otras plagas incluyendo la parte interna física del establecimiento y sus contenidos, la misma importancia tiene la parte exterior, sus alrededores de la propiedad como el terreno baldío y terreno contiguo.

FREGADEROS:

El requisito del fregadero es determinado por el tipo de operación de comidas.

FREGADEROS DE UTENSILIOS:

Con excepción a lo que especificamos arriba se debe proveer un fregadero con un mínimo de **tres compartimentos** que permita lavar, enjuagar y aplicar el proceso final sanitario al equipo y utensilios manualmente. Un fregadero de dos compartimentos puede usarse solamente, si: #1 Su uso es aprobado por el departamento de comidas y #2 Si hay ciertas limitaciones en la naturaleza del lavado de utensilios. Los compartimentos del fregadero deben ser suficientemente amplios y hondos que permitan sumergir al máximo el utensilio usable más grande del establecimiento.

LAVABO PARA LOS EMPLEADOS: (lavamanos)

Se instalarán instalaciones de lavado de manos para permitir el uso conveniente de todos los empleados en las áreas de preparación de alimentos y lavado de almacenes. Además, al menos un lavamanos debe estar ubicado en o inmediatamente adyacente a los baños. Cada lavamanos o grupo de lavamanos adyacentes deberá estar provisto de un suministro de líquido de limpieza de manos, polvo o jabón de barra y toallas desechables individuales o dispositivo de secado al aire.

FREGADERO PARA LOS TRAPEADORES/LAS MOPAS:

Por lo menos uno (1) lavabos de servicio o instalaciones de limpieza con remalle equipada con un drenaje de suelo debe ser provisto y convenientemente ubicado para la limpieza de trapeadores (mopas/fregonas) o otras herramientas similares de limpieza de suelo húmedo y para la eliminación de agua de fregona y similares líquidos residuos.

BAÑOS CON TASAS Y MIGITORIOS:

Por lo menos un baño incluyendo el migitorio debe haber disponible, sin embargo, otras leyes podrían requerir que se proporcionen baños adicionales.

AGUA POTABLE:

El agua se obtendrá de una fuente de agua potable pública o privada autorizada y se plomará con agua corriente, caliente y fría bajo presión. El lavamanos puede lograr la temperatura exacta a través de una válvula de mezcla o grifo de combinación. La fuente de agua y el sistema de agua deberán tener la capacidad y la presión suficientes para satisfacer las demandas de agua, incluidas las demandas de agua caliente pico en todo el establecimiento alimentario.

PLOMERIA:

El sistema de plomería deberá ser diseñado, construido e instalado de acuerdo con requisitos de construcción local. Pueden requerirse los drenajes del suelo bajo algunas condiciones sobre su instalación, como las regulaciones y los códigos locales lo requieran. El sistema de plomería y mangueras que se utilizan para circular el agua, a la hora de reparaciones solo se deben utilizar materiales aprobados.

ALCANTARILLADO-DRENAJE: (residuales)

El drenaje deberá ser deshecho solo a través de un sistema de deshecho público o individual aprobado.

La evaluación del sistema de alcantarillado del condado o municipal puede ser necesaria para aprobar una trampa de grasa, o para permitir una exención

AREAS EXTERIORES:

Estas áreas deberán mantenerse siempre libres de crecimiento vegetativo o ruinas excesivas. Áreas externas como banquetas, entradas para automóviles y pavimentados, deberán ser hechos con materiales que minimicen el polvo, que faciliten el mantenimiento sobre todo la prevención a condiciones barrosas y remolinosas, incluyendo un sistema de drenaje para evitar encharcamientos de agua no corrediza. Las superficies exteriores de edificios del establecimiento y las estructuras asociadas deberán ser de materiales resistentes a las temperaturas del tiempo.

REFRIGERACION:

El equipo para refrigerar y calentar alimentos y para mantener alimentos calientes y fríos será suficiente en número y capacidad para proporcionar temperaturas adecuadas de los alimentos: Un máximo de 41 ° F para los alimentos fríos y un mínimo de 135 ° F para los alimentos calientes.

COMIDAS (Fuente aprobada):

Los alimentos deberán estar en buenas condiciones y ser inocuos para el consumo humano y deberán obtenerse a partir de fuentes que cumplan las leyes aplicables relativas a la seguridad alimentaria. Los alimentos preparados en una casa privada no podrán utilizarse ni ofrecerse para el consumo humano en un establecimiento de venta de alimentos, ni las salas utilizadas para almacenar u ofrecer alimentos para la venta, se utilizarán como viviendas.

ETIQUETAS:

Antes de la fabricación de productos, todas las etiquetas están sujetas a la revisión por el departamento, para asegurar que todos los procedimientos administrativos y de ley, se ejecuten sin variaciones.

ETIQUETAS:

El requisito básico de la etiqueta para el producto de comida incluye:

- 1- **El nombre** del fabricante, empaquetador o distribuidor.

- 2- **La dirección** del fabricante, empaquetador o distribuidor incluyendo la zona postal.
- 3- **Los contenidos netos**, en unidades definidas (refiérase a 40-15-3-08)
 - A- Si es líquido, en la medida para líquidos.
 - B- Si es sólido, en términos de peso.
 - C- Si es una mezcla (sólido y líquido) en términos de peso.
 - D- La declaración del contenido de un paquete debe listarse en la etiqueta y deberá aparecer en el fondo 30% del tablero del despliegue principal.
- 4- La declaración métrica debe listarse en la etiqueta de productos de comida.
Por ejemplo: Peso neto. 16 onzas (454 g.); neto. 16 FL, oz. (473 ml.)
- 5- **El nombre común** del producto.
- 6- Una lista de **ingredientes**, el nombre común de cada ingrediente y el orden predominante por el peso. Bajo ciertas condiciones lo siguiente es necesario:
 - A- Ingredientes opcionales.
 - B- Propiedades dietéticas si se pide.
 - C- Si se usaron ingredientes artificiales, así deben etiquetarse.
 - D- Claramente indicar, si es algo artificial.
 - E- Requisitos de NLEA.

Etiquetas sometidas para revisión por la oficina de Atlanta, deberán primero ser criticadas/evaluadas por un agente responsable sanitario y/o supervisor, usando la política de revisión de etiqueta (memorando no-96-4) y las deficiencias se dirigirán a la dirección y ser corregidas, antes de la sumisión.

VARIANZA:

Una variación es una modificación o renuncia de uno o más requisitos de la regulación y debe presentarse al Departamento por un documento escrito. El Departamento revisará la varianza para determinar si un peligro o fastidio para la salud no será resultar por la modificación o renuncia.

REGLAMENTOS ADICIONALES:

Pueden aplicarse regulaciones adicionales basadas en el tipo o tipos de operaciones alimentarias realizadas en el establecimiento.

DIVISIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA – NORMAS Y REGLAMENTOS:

El siguiente enlace es al sitio web del Departamento de Agricultura de Georgia. Las instrucciones que siguen conducirán al sitio Departamento de Agricultura de Georgia 40-7-1 Regulaciones de Venta al por menor de Alimentos aplicables a la industria alimentaria en Georgia.

<http://www.agr.georgia.gov>

1) Mueva el puntero sobre la pestaña “Divisiones” etiquetadas en la esquina superior derecha

2) Por el menú, haz un “clic” por “Food Safety”;

3 Haz un “Clic” por **Reglas y Reglamentos** en el bloque “Páginas Adicionales”.

INFORMACION DEL CONTACTO:

CONTACT INFORMATION:

[Bradley Brown](#) – North District Manager

Tele: (404) 656-3627

Fax: (404) 463-6428

19 MLK Jr Drive, SW
Atlanta, GA 30334

[Bernard Griffin](#) – Metro District Manager

Tele: (404) 656-3627
Fax: (404) 463-6428

19 MLK Jr Drive, SW
Atlanta, GA 30334

[Allison Strickland](#) – South District Manager

Tele: (229) 386-3489
Fax: (229) 386-3365

3150 U.S. 41 South
Tifton, Georgia 31794

[Ben Pitts](#) – Special Processes Coordinator

Retail Food Program
Tele: (470) 891-1266
Fax: (404) 463-6428

19 MLK Jr Drive, SW
Atlanta, GA 30334

