(TEXTO DE APROBACION FINAL POR LA CAMARA)
(17 DE FEBRERO DE 2011)

ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO

16ta. Asamblea Legislativa | 1ra. Sesión Ordinaria

CAMARA DE REPRESENTANTES

P. de la C. 1802

30 DE JUNIO DE 2009

Presentado por el representante *Pérez Ortiz*
y suscrito por el representante *Torres Zamora*

Referido a la Comisión de Salud

LEY

Para crear la "Ley de la Seguridad en los Alimentos", a los fines de crear un programa piloto, en las regiones municipales de San Juan, Guaynabo, Carolina y Bayamón, de calificación de establecimientos de comida; autorizar al Departamento de Salud a otorgar una calificación a cada establecimiento de preparación de alimentos mediante una escala de cero a cinco estrellas de acuerdo al cumplimiento con los estándares de higiene y sanidad, según determinados por reglamento; con el fin de alertar al consumidor sobre las prácticas de cada establecimiento e incentivar a los establecimientos de comida a mejorar sus operaciones; definir términos; autorizar la adopción de reglamentos.

EXPOSICION DE MOTIVOS

Actualmente la Ley Núm. 81 de 14 de marzo de 1912, según enmendada, conocida como "Ley para Reorganizar el Servicio de Sanidad" le da la facultad al Secretario de Salud de realizar inspecciones periódicamente en los restaurantes y puestos ambulantes de comida en Puerto Rico.

Ante las constantes amenazas a la salud pública es necesario que se inspeccionen regularmente las instalaciones de establecimientos dedicados al expendio de alimentos al público. Es de conocimiento general que el comer fuera del hogar ha dejado de ser una

mera conveniencia para convertirse en una necesidad constante dentro de la vida cotidiana de nuestros ciudadanos. Además, por ser la gastronomía una actividad turística económica importante es adecuado establecer un sistema transparente e informativo acerca del estado de operación y manejo de alimentos por cada establecimiento dedicado a ello.

La realidad es que el personal adscrito al Departamento de Salud encargado de llevar a cabo estas inspecciones es limitado y por años ha disminuido mientras la población ha ido incrementando así como han incrementado los establecimientos de expendio de alimentos. Esta vital función de fiscalización de la buena alimentación y correcta preparación de alimentos está revestida del mayor interés público.

El propósito de esta medida es establecer un programa piloto de corte experimental en las regiones municipales de San Juan, Guaynabo, Carolina y Bayamón, similar al implantado exitosamente en Inglaterra, para otorgar una calificación a partir de la más reciente inspección de cada establecimiento de preparación de alimentos. Esta calificación se otorgará por el Departamento de Salud al momento de notificar el resultado de la inspección del establecimiento y consistirá de una escala de cero a cinco estrellas. El beneficio de este sistema de calificación es de múltiples beneficios. Por un lado, advierte al consumidor del estado de higiene y preparación del establecimiento y su personal encontrado por el Departamento de Salud al momento de su última inspección. Por otro lado, los negocios que más esmero y esfuerzo dediquen al cumplimiento de los estándares legales de salud e higiene serán recompensados y aquellos que solo alcanzan el mínimo requerido verán reducidas sus calificaciones. Este sistema ha sido utilizado de forma variada en varios países como Estados Unidos, partes de Canada, Dinamarca, Nueva Zelandia y Singapur de forma exitosa; y servirá de incentivo a los dueños y empleados en buscar mejorar y mantener altas calificaciones para ganar el favor público.

Este sistema no representa gasto significativo en su implantación pues el personal del Departamento de Salud lo administrara dentro de sus funciones presentes de inspección. Sin embargo, el beneficio público será considerable para informar al consumidor sobre el estado de cada establecimiento al mismo tiempo que busca recompensar a los establecimientos cuyo esfuerzo es mayor en el cumplimiento de los estándares de higiene y sanidad. Esta medida se hace parte del esfuerzo de velar por la salud pública y ayudar a levantar los estándares de higiene y sanidad en la alimentación que es una ineludible función gubernamental.

Siendo la salud uno de los aspectos vitales para el desarrollo de una sociedad próspera, entendemos que debemos intentar garantizar a nuestra ciudadanía el consumo de alimentos en lugares limpios y con un manejo adecuado y seguro que no atenten contra su salud.

DECRETASE POR LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE PUERTO RICO:

Artículo 1.-Para crear la Ley que se conocerá como "Ley de Seguridad en los Alimentos".

El propósito que persigue esta Ley es crear un programa piloto de corte experimental que fortalezca la labor del Departamento de Salud en su función de velar por la higiene y la sanidad pública en la preparación, conservación y manejo de alimentos para consumo público. El programa piloto será inicialmente implantado en los Municipios de San Juan, Guaynabo, Carolina y Bayamón, con el propósito de analizar el impacto del mismo en estos municipios por el término de un año y a su vez, lograr la implementación a nivel Isla sucesivamente de alcanzar resultados satisfactorios. Además, esta Ley servirá para informar al público sobre el estado de cumplimiento con los estándares legales de preparación de alimentos, las facilidades y equipo que posee un establecimiento al momento de su última inspección. De igual forma, los negocios sujetos a inspección que incurren en el esfuerzo de alcanzar y exceder los estándares mínimos requeridos serán recompensados con más altas calificaciones. Este programa piloto, servirá para incentivar a los negocios de comida a esmerarse en mejorar sus calificaciones. De igual forma, que se pueda contribuir con la encomienda de mantener la salud pública y facilitar la labor del Departamento de Salud a los fines de lograr que todo establecimiento esté mejor preparado para servir alimentos que cumplan o excedan los estándares de calidad.

Artículo 2.-Definiciones

Para propósitos de esta Ley, los siguientes términos tendrán el significado que a continuación se expresa:

(a) "Departamento"- significará el Departamento de Salud de Puerto Rico incluyendo todas sus dependencias y agencias adscritas.

(b) "Proyecto Piloto"- Programa mediante el cual se estará implantando el propósito de esta Ley de forma experimental en los Municipios de San Juan, Guaynabo, Carolina y Bayamón por el término de un año. El fin del Programa se circunscribe a lograr la implantación del mismo en otros municipios paulatinamente.

(c) "Establecimiento de comida" – significará todo establecimiento dedicado a la venta y/o preparación de alimentos para consumo humano sujeto a inspección por el Departamento según la autoridad conferida por su Ley orgánica y definido por la reglamentación aplicable.

(d) "Inspección"- significará aquella inspección que realiza el Departamento de Salud a todo establecimiento de expendio o venta de comida acerca del cumplimiento con los estándares legales de higiene y sanidad en la preparación y manejo de alimentos para consumo humano de acuerdo a la facultad que le confieren las leyes y sus reglamentos. Durante la inspección se le advertirá a cada establecimiento del nuevo sistema de calificación que por esta Ley se establece y se le aconsejará y ayudará a mejorar su nivel de cumplimiento.

(e) "Certificado"- significará el certificado que expedirá el Departamento de Salud a todo establecimiento de comida donde hará constar la calificación otorgada producto de la más reciente inspección efectuada a dicho establecimiento. La calificación otorgada en dicho certificado corresponderá a los criterios usados actualmente o los que pudiera adoptar en el futuro el Departamento, para medir el cumplimiento de un establecimiento con los estándares de higiene y sanidad adoptados por reglamento. El Secretario del Departamento, habrá de convertir los criterios utilizados para inspeccionar un establecimiento de comida a la escala de calificación que por ley se establece, sin que se entienda que habrá de variar o cambiar los criterios usados actualmente, ni que estará en forma alguna impedido de adoptar nuevos criterios o añadir otros criterios de evaluación.

El Departamento, establecerá el costo si alguno a pagarse por el certificado. El certificado o calcomanía indicando la calificación se colocará en la puerta de entrada del establecimiento si fuere de cristal o material transparente o en alguna ventana que sea visible a todo cliente antes de entrar al establecimiento.

El certificado será diseñado por el Departamento pero deberá contener la siguiente información:

-- Título del certificado. Cada certificado tendrá como título el nombre que adopte el Departamento para denominar el programa de calificación de establecimientos de comida.

-- Contenido del certificado. Expresará que este certificado y su calificación se relacionan al cumplimiento con los estándares de higiene y sanidad del Departamento encontrados en su última inspección; expresará la fecha de la última inspección; la fecha de la próxima inspección; la calificación actual y la anterior a esta; proveerá la escala utilizada y su significado; los detalles de contacto de la unidad del Departamento que realizó la inspección y el nombre del inspector o inspectora que realizó la misma con su firma; el logo del departamento y el número de referencia del certificado que demuestre su autenticidad.

(f) "Escala de Calificación"- significará la escala que se dispone en esta Ley y que el Departamento utilizará para calificar a los establecimientos de comida. El Departamento convertirá los criterios de evaluación que ahora utiliza en sus inspecciones a la escala de calificación para medir el cumplimiento de estos establecimientos. La conversión se hará con los criterios de seguridad de alimentos siguiendo el nivel de cumplimiento y su descripción que se detallan más adelante. La escala de calificación constará de cero a cinco estrellas. La cantidad de estrellas otorgadas de esta forma se harán constar en el certificado y corresponderán al nivel de cumplimiento que se observe en dicho establecimiento según la conversión del Departamento. El uso de esta escala de calificación y la obtención de cero a cinco estrellas se hará de acorde con los mismos criterios de evaluación utilizados en las inspecciones del Departamento para todo establecimiento de comida. Los criterios para calificación se

aplicarán de forma uniforme para cada establecimiento de comida en una misma categoría, fuere restaurante, cafetín, negocio ambulante o cualquier según establecido por el Departamento.

La escala se basará en los parámetros de higiene y sanidad para manejo de alimentos para consumo humano que el Departamento haya dispuesto o disponga por reglamento de acuerdo a lo que se establece a continuación:

-- Calificación Cinco estrellas.

Descripción de calificación. Estándares muy altos de cumplimiento con la legislación y reglamentación de higiene de alimentos. Ha demostrado la mejor práctica en el manejo y preparación de los alimentos.

Nivel de cumplimiento. Excelente.

-- Calificación cuatro estrellas.

Descripción de calificación. Alto nivel de cumplimiento con la legislación y reglamentación sobre alimentos.

Nivel de cumplimiento. Muy Bueno.

-- Calificación tres estrellas.

Descripción de calificación. Buen nivel cumplimiento con la legislación y reglamentación sobre alimentos. Señalamientos menores de seguridad de alimentos.

Nivel de cumplimiento. Bueno.

-- Calificación dos estrellas.

Descripción de calificación. Cumplimiento con la mayoría de los criterios de ley y reglamento sobre alimentos. Mantiene los estándares básicos de higiene y sanidad de alimentos o están en vías de mejorarse.

Nivel de cumplimiento. Satisfactorio.

-- Calificación una estrella.

Descripción de calificación. Algún incumplimiento material con los criterios de ley y reglamento sobre alimentos. Se requiere mayor esfuerzo.

Nivel de cumplimiento. Pobre.

-- Calificación cero estrellas.

Descripción de calificación. Fracaso general en el cumplimiento de los estándares legales sobre alimentos. No demuestra apreciación por los criterios de seguridad de alimentos.

Nivel de cumplimiento. Muy Pobre.

Artículo 3.-Solicitud de reinspección.

En caso de que algún establecimiento de comida obtenga una calificación menor de la deseada podrá solicitar una reinspección. Si la reinspección fuere mandatoria por ley o reglamento del Departamento, o por ley o reglamentación federal, la misma se proveerá sin costo alguno. En caso que el Departamento no tenga la obligación legal de reinspeccionar el establecimiento, se dispondrá una cantidad que será sufragada por el establecimiento que desee la reinspección.

Artículo 4.-Campaña de medios y publicidad en Internet.

El Departamento realizará una campaña de orientación a establecimientos de comida y consumidores para que conozcan el nuevo programa de calificación y su significado. La campaña podrá valerse de medios publicitarios, según los recursos presupuestarios disponibles, o bien de material impreso, orientaciones, charlas y seminarios, incluyendo los medios electrónicos o cualquier otro método efectivo. El Departamento incluirá en su página en la Internet un resumen de esta Ley y la reglamentación aplicable a este programa incluyendo la escala de calificación y cualquier otro material que explique y oriente a los dueños de establecimientos de comida y a los consumidores sobre este programa.

Después del primer año del programa de calificación de establecimientos se colocarán en la página del Departamento un listado de todos los comercios de comida inspeccionados y calificados con su correspondiente nombre y dirección y la calificación otorgada. Esté listado se mantendrá de forma permanente en la página oficial del Departamento o tendrá un enlace hacia una página dedicada a este programa. La lista de comercios se mantendrá al día con la calificación según se otorgue de tiempo en tiempo producto de la última inspección realizada y se actualizará al menos una vez al mes con las inspecciones realizadas cada mes del año. La información de los establecimientos podrá ser accesada mediante búsqueda por orden alfabético o por municipios.

Artículo 5.-Reglamentación.

Se ordena al Departamento a enmendar sus reglamentos o adoptar un nuevo reglamento para implantar las disposiciones de esta Ley. Toda reglamentación

necesaria para la implantación de esta Ley deberá estar aprobada dentro de ciento veinte (120) días después de su aprobación. Nada de lo dispuesto en esta Ley se interpretará de forma que derogue o altere los estándares o criterios usados por el Departamento para inspeccionar establecimientos de comida ni tampoco de forma que limite la autoridad conferida por ley para adoptar los criterios legales sobre higiene y sanidad en el manejo y preparación de alimentos.

Artículo 7.-Vigencia.

Esta Ley entrará en vigor inmediatamente después de su aprobación y será revisada a partir de un año de la implantación de la misma.