

PARTE 418 – RECALLS (actualizado a versión de 18 de enero, 2018 por Esteban E. Canales R.)

Secciones

418.1 [Reservado]

418.2 Notificación.

418.3 Preparación y mantención de los procedimientos escritos de retiro (recall).

418.4 Registros

AUTORIDAD: 7 U.S.C. 450; 21 U.S.C. 451-470, 601-695; 7 CFR 2.18, 2.53.

FUENTE: 77 FR 26936, 8 de Mayo, 2012, a menos que se señale lo contrario.

§ 418.1 [Reservado]

§ 418.2 Notificación.

Cada establecimiento oficial debe notificar puntualmente a la Oficina de Distrito local del FSIS dentro de las siguientes 24 horas después de hallar o determinar que una carne, producto cárnico, carne de ave o producto de ave adulterado o mal etiquetado, recibido u originario desde el establecimiento oficial ha entrado al comercio, si el establecimiento oficial cree o tiene razón para creer que esto ha ocurrido. El establecimiento oficial debe informar a la Oficina de Distrito del tipo, cantidad, origen y destino del producto adulterado o mal etiquetado.

§ 418.3 Preparación y mantención de los procedimientos de recall por escrito.

Cada establecimiento oficial debe preparar y mantener procedimientos por escrito para el recall de cualquier carne, producto cárnico, carne de ave o producto de ave producido y despachado por el establecimiento oficial. Estos procedimientos por escrito deben especificar cómo el establecimiento oficial decidirá si conduce un recall de producto, y cómo el establecimiento efectuará el retiro, en caso de decidir que es necesario.

§ 418.4 Registros.

Todos los registros, incluyendo registros que documenten los procedimientos requeridos por esta parte, deben estar disponibles para revisión oficial y copiado.