



Operaciones de Comida Casera

Hoja Informativa

A partir del 1 de enero de 2013, el **Proyecto de Ley AB 1616** permite a las personas preparar y/o envasar ciertos alimentos no potencialmente peligrosos en cocinas de casas referidas a "**Operaciones de Comida Casera**" (**CFO**, en Inglés). Se aplican limitaciones de ingresos y empleados.

¿Qué significa "casa privada"?

"Casa privada" significa una vivienda, que podría incluir un apartamento o otro espacio alquilado, donde residen personas.

¿Cuáles son los diferentes tipos de CFO?

Hay dos tipos de clasificaciones de CFOs:

		¿Inspección de Rutina?*	Tarifa Anual
Clase A	Un permiso de salud es requerido para ventas directas donde el CFO vende comida casera directamente al consumidor.	Inspección inicial o de rutina no requerido	\$199
Clase B	Un permiso de salud es requerido para ventas directas y indirectas donde el CFO vende comida casera en un minorista de terceros permitido.	Inspección inicial y de rutina anual llevada a cabo por Servicios de Salud Ambiental (EHS, en Inglés)	\$271

Puedo preparar comida en la casa?

**Todos los CFOs serán inspeccionados basado a una queja del consumidor o si EHS tiene motivos para sospechar que la comida producida por el CFO está adulterada o no es segura.*

¿Un operador de CFO es requerido a obtener un permiso de salud?

Sí, todos los operadores de CFOs están obligados a obtener un permiso de salud válido o un registro de Servicios de Salud Ambiental (EHS, en Inglés), dependiendo del tipo de CFO. Es posible que se requieran permisos adicionales si la comida casera se vende en otros lugares que no sea el hogar privado.

¿Se me permitirá vender en línea?

Los CFOs pueden publicar productos de comida casera en línea. Transacciones realizadas por teléfono, internet o cualquier otro método digital se puede cumplir en persona, por correo electrónico o usando cualquier otra entrega de terceros servicio.

¿Dónde puedo vender mis alimentos además de mi residencia?

Con un permiso de salud adicional para Instalaciones Temporales de Alimentos (TFF, en Inglés), los alimentos se pueden vender en eventos comunitarios temporales aprobados o en mercados de agricultores certificados (se aplicarán las regulaciones de TFF).

Los CFOs de Clase B pueden vender comida casera en un minorista externo autorizado a través de ventas indirectas.

Para más información, comuníquese con Servicios de Salud Ambiental.

(800) 442-2283

ehs.sbcounty.gov

¿Qué tipos de alimentos se pueden preparar en un CFO?

Solo alimentos "no potencialmente peligrosos" son aprobados para la preparación en un CFO. Estos alimentos no promueven el crecimiento rápido de bacterias mientras se mantiene a temperatura ambiente.

Algunos ejemplos incluyen:

- Productos horneados sin crema, natillas o rellenos de carne, como pan, bizcochos, churros, galletas, pasteles y tortillas
- Dulces, como crocante, miel de caramelo y jarabe de sorgo dulce
- Mermeladas, jaleas, conservas y mantequilla de frutas
- Mezclas de frutos secos y mantequillas de frutos secos

¿Cuáles son los requisitos para las etiquetas de alimentos?

Los alimentos que se preparan o envasan en un CFO deben estar etiquetados con lo siguiente:

- 1 Nombre usado para describir la comida casera.
- 2 Nombre comercial del CFO que produjo el product.
- 3 Domicilio donde se lleva a cabo el CFO.
- 4 Ingredientes (debe incluir subingredientes), en predominio de peso.
- 5 Declaración si el alimento contiene alérgenos alimentarios aplicables, como leche, huevos, nueces, trigo, cacahuetes y soya.
- 6 Peso neto (cuenta, peso o volumen) expresado en unidades (libras) y unidades métricas (gramos).
- 7 Las palabras "Hecho en una cocina casera" o "Reempaquetado en una cocina casera" en letra de 12 puntos.
- 8 Número de registro o permiso de Clase A o B, que produjo el product.
- 9 Nombre del condado que emitió el registro y permiso de salud.



Para información adicional sobre los CFOs, incluyendo la lista de alimentos aprobados, visite el [Departamento de Salud Pública de California](#)

O escanea el código QR

