

Operaciones de Comida Casera

Hoja Informativa

Introduction

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



*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.

Para más información, comuníquese con Servicios de Salud Ambiental.

(800) 442-2283

dph.sbcounty.gov/programs/ehs/



¿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

¿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.

¿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, cacahuets 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 Más Información

- Visite la página de Operaciones de Comida Casera del Departamento de Salud Pública de California en: cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram/CottageFoodOperations.aspx