



California Conference
of Directors of
Environmental Health

LEY DE ALIMENTOS CASEROS DE CALIFORNIA

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES (PMF)

AB 1616 (GATTO) – NEGOCIOS DE ALIMENTOS CASEROS

1. ¿A partir de cuándo es efectiva esta ley?

La nueva ley es efectiva a partir del 1º de Enero del 2013. Esta ley requiere que el Departamento de Salud Pública de California lleve a cabo ciertas actividades asociadas con la implementación de esta ley, y también impone algunas responsabilidades a los departamentos de Planeación y de Salud Ambiental en las jurisdicciones locales. La Organización de Directores de Salud Ambiental de California (CCDEH por sus siglas en Inglés) está colaborando con otras organizaciones interesadas para asegurarse que esta ley se implemente de una manera ordenada y efectiva. Usted puede obtener más información sobre el progreso de esta implementación en la Agencia de Salud Ambiental local.

Nota: La información en este folleto de PMF tiene la intención de proveer en todo el Estado respuestas uniformes a las preguntas planteadas, mismas que serán actualizadas como sea necesario. Las preguntas y respuestas fueron evaluadas por el Grupo de Trabajo de CCDEH para la Implantación de Ad Hoc AB 1616. Esta información no debe ser considerada como una interpretación legal.

2. ¿Qué es un Negocio de Alimentos Caseros (NAC)?

Un NAC es una empresa o negocio localizado en una casa privada en donde se preparan y/o empacan alimentos de bajo riesgo para vender a los consumidores.

3. ¿Qué significa una casa privada?

Una “casa privada” significa una vivienda, incluyendo departamentos y otras unidades o espacios rentados en donde habitan personas.

4. ¿Existen límites en la cantidad de ventas para los NACs?

- \$35,000 ó menos en ventas totales durante el 2013
- \$45,000 ó menos en ventas totales durante el 2014
- \$50,000 ó menos en ventas totales durante el 2015 y los años siguientes.

5. ¿Puede un NAC tener empleados?

Un NAC puede tener el equivalente a un empleado de tiempo completo (sin contar a los miembros de la familia o residentes de la casa).

6. ¿Qué categorías de alimentos caseros se permiten en un NAC?

En un NAC, solamente se aprueba la preparación alimentos que se definen como “no-potencialmente peligrosos”. Estos son alimentos que no requieren refrigeración para mantenerse libres de bacterias que pueden causar enfermedades.

El Departamento de Salud Pública de California establecerá y mantendrá una lista de categorías de alimentos caseros aprobados en su página de internet. Así mismo, establecerá un proceso a través del cual nuevos alimentos puedan ser agregados a la lista y otros puedan ser cambiados y retirados. La nueva ley incluye los siguientes alimentos en su lista inicial:

- 1) Productos horneados (de panadería) que no contengan crema, natillas o rellenos de carne, tales como: panes, bísquets, churros, galletas y tortillas
- 2) Dulces como palanquetas o caramelos
- 3) Alimentos no perecederos cubiertos con chocolate como nueces y frutas secas
- 4) Fruta seca
- 5) Pasta seca
- 6) Mezclas de harina para hornear
- 7) Pays de fruta, empanadas de fruta y tamales de fruta
- 8) Granola, cereales, trail mixes (mezcla de frutas secas y nueces)
- 9) Mezcla de hierbas y pasta de mole seco
- 10) Miel y jarabe de sorgo dulce
- 11) Jaleas, mermeladas, preserves y mantequillas de fruta que cumplan con los estándares descritos en la Parte 150 del Título 21 del Código de Regulaciones Federales (éstos deben ser productos de fruta para asegurar que no sean potencialmente peligrosos).
- 12) Mezcla de nueces y mantequillas de nueces
- 13) Palomitas de maíz
- 14) Vinagre y mostaza
- 15) Café tostado y Té seco
- 16) Waffle cones (conos de galleta de waffle) y pizzelles (galletas de waffle)

7. ¿Cuáles son las dos clasificaciones de los NAC?

- Clase A** NAC. Solamente se les permite hacer “ventas directas” de alimentos caseros al consumidor
- Clase B** NAC. Puede hacer ambas ventas, “directas” o “indirectas” de alimentos caseros.

8. ¿Qué significa “Venta Directa” de alimentos caseros?

“Venta Directa” significa una transacción entre el operador del NAC y el consumidor, donde el consumidor compra el alimento casero directamente del NAC. Las ventas directas incluyen, -pero no están limitadas a- las ventas en bazares de días festivos y otros eventos temporales como lo son: ventas de productos horneados, reuniones para intercambio de alimentos (trueque), ventas en el Mercado de Agricultores o a través de suscripciones agrícolas apoyadas por la comunidad y ventas directas a los consumidores en el NAC.

9. ¿Qué significa “Venta Indirecta” de alimentos caseros?

“Venta Indirecta” significa una transacción entre el NAC, un vendedor y un consumidor, donde el consumidor compra el alimento casero hecho por el NAC a otro vendedor que tiene un permiso de la Agencia de Salud Ambiental en su jurisdicción. Las ventas indirectas incluyen, -pero no están limitadas a- ventas hechas en tiendas de menudeo y negocios de comida en donde los alimentos pueden ser consumidos inmediatamente en el local.

10. ¿Necesito alguna Capacitación o Certificación para preparar alimentos caseros?

Una persona que prepara o empaqueta alimentos caseros debe completar el curso de Procesador de Alimentos proporcionado por el Departamento de Salud Pública de California en un periodo no mayor de 3 meses a partir del día en que obtiene el permiso o registro.

11. ¿Un NAC necesita un permiso para operar?

- Planeamiento/Zonificación:** Todos los NACs necesitan obtener la aprobación del Departamento de Planeamiento de su ciudad o condado. La Ley de Alimentos Caseros les da a los Departamentos de Planeación varias opciones a considerar, por lo tanto, los requisitos de cada Departamento de Planificación pueden variar en diferentes jurisdicciones.
- Salud Ambiental (Environmental Health):**
 - Para la “Clase A” NAC (solamente venta directa), necesita **registrarse** con la Agencia de Salud Ambiental local y entregar una “lista de auto certificación” aprobada por esa agencia.
 - Para la “Clase B” NAC (venta indirecta y directa), necesita obtener un **permiso** de la agencia de Salud Ambiental local.
- Otros Requisitos:** Verifique si hay otros requisitos estatales o locales que sean aplicables a su caso.
- Los registros y permisos no son transferibles entre:
 - Personas
 - Lugar de operación (de una cocina a otra)
 - Tipo de ventas de comida [ejemplo: un registro ventas directas (Clase A) no puede tener actividades de ventas indirectas (clase B)]
 - Tipo de distribución (clase A no puede vender como clase B)

12. ¿Cuánto costará el registro o permiso para un NAC?

Cada jurisdicción local establecerá tarifas que no excederán el costo de proveer este servicio. Si la operación de alimentos caseros comete infracciones de la Ley de Seguridad de los Alimentos para este tipo de operaciones, puede estar sujeta a tarifas adicionales por inspecciones y otras actividades regulatorias.

13. ¿Mi Registro/Permiso para un NAC me permitirá vender mis productos en otros lugares de venta al por menor?

Su Agencia de Salud Ambiental local puede requerir un permiso para vender sus productos en otros lugares como lo son los Mercados Certificados de Agricultores o Reuniones de Intercambio. Por favor verifique con su Agencia Regulatoria local para obtener más información sobre permisos.

14. ¿Qué tan frecuentemente serán inspeccionados los NACs?

- Clase A NAC.** Las cocinas y las áreas de almacenamiento de alimentos (mencionada en la ley como “el área con permiso o registro”) no están sometidas a una inspección inicial o de rutina.

- ❑ **Clase B NAC.** Las cocinas y áreas de almacenamiento de alimentos son inspeccionadas inicialmente antes de emitir el permiso y una vez al año después de la inspección inicial.
- ❑ **Clase A o B (Otras Inspecciones)** La Agencia de Salud Ambiental local puede tener acceso a el área con permiso o registro solamente con el propósito de inspeccionar y si el representante tiene, basado en una queja de un consumidor, una razón para sospechar que se han producido alimentos adulterados o no seguros en la operación de alimentos caseros, o si esta operación ha cometido infracciones de la Ley de Seguridad de Alimentos Caseros.

15. ¿Cuáles son los requisitos operacionales para los NACs?

- ❑ Todos los NAC deben cumplir con lo siguiente:
 - No conducir actividades domésticas en la cocina durante la preparación de los alimentos caseros
 - No tener infantes, niños pequeños o mascotas en la cocina durante la preparación de alimentos caseros
 - Mantener el equipo de cocina y los utensilios limpios y en buenas condiciones
 - Lavar, enjuagar y desinfectar todas las superficies de contacto con los alimentos y utensilios antes de cada uso
 - Mantener todas las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos libres de roedores e insectos
 - No fumar en el área de la cocina durante la preparación o procesamiento de alimentos caseros
 - Asegurarse que las personas con enfermedades contagiosas no trabajen en la preparación o empaquetado de alimentos caseros
 - Lavarse las manos de manera adecuada antes de empezar cualquier preparación o empaquetado de comida
 - Usar solamente agua potable en todas las actividades relacionadas con la preparación de alimentos caseros. Estos son algunos ejemplos de estas actividades:
 - Lavar, enjuagar y desinfectar todo el equipo que se use en la preparación de alimentos.
 - Lavar y desinfectar manos y brazos.
 - Usar agua potable como uno de los ingredientes en la preparación de comidas casera.

16. ¿Cuáles son los requisitos para las etiquetas de los alimentos caseros?

- ❑ Todos los productos preparados en los NAC deben tener etiquetas que cumplan con la *Ley Federal, Food, Drug, and Cosmetic Act* ([21 U.S.C. Sec. 343 et seq.](#))

La etiqueta debe incluir:

- Las palabras **“Hecho en una cocina casera”** con letras de imprenta de 12 puntos
 - El nombre comúnmente usado para el producto
 - El nombre del NAC que produce los alimentos caseros
 - El número de registro o número de permiso del NAC que produce el alimento casero y el nombre de la agencia regulatoria local que emite dicho número
 - El nombre de los ingredientes del producto en orden descendiente basado en el peso de los ingredientes (de mayor a menor).
- ❑ En un negocio de alimentos con permiso (Clase B), los productos de alimentos caseros que se sirvan sin paquetes o etiquetas, deben ser identificados al cliente como alimentos hechos en casa (o caseros) en el menú, en el pizarrón de menús o entro lugar con fácil acceso.