



California Conference
of Directors of
Environmental Health

ACTA DE COMIDA CASERA DE CALIFORNIA

PREGUNTAS MAS FRECUENTES

AB 1616 (GATTO) – OPERACION DE COMIDA CASERA Y LAS ENMIENDAS A LA LEY AB 1252

1. ¿Cuándo entró en efecto ésta ley?

La nueva ley entró en vigor el 1 de enero de 2013. La ley requiere que el Departamento de Salud Pública de California (CDPH) lleve a cabo determinadas tareas relacionadas con su ejecución, e impone ciertas responsabilidades en planificación local y salud ambiental a las jurisdicciones locales. La Conferencia de Directores de Salud Ambiental de California (CCDEH) ha estado trabajando con otros grupos de interés para asegurar la aplicación ordenada y efectiva de la ley. Mayor información acerca de la aplicación en su jurisdicción se puede obtener de su agencia local de salud ambiental.

Nota: La información en este artículo está destinado a proporcionar una respuesta uniforme a nivel estatal a las preguntas planteadas, y se actualizará cuando sea necesario. Las preguntas y respuestas se evaluaron y fueron implementadas por el grupo de trabajo de el CCDEH af HocAB 1616. Esta información no debe tomarse como una interpretación jurídica.
AB1616 Capitulo de Ley http://www.leginfo.ca.gov/pub/11-12/bill/asm/ab_1601-1650/ab_1616_bill_20120921_chaptered.pdf
AB 1252 Enmiendas a la Ley de Comida Casera: http://www.leginfo.ca.gov/pub/13-14/bill/asm/ab_1251-1300/ab_1252_bill_20131004_chaptered.html

2. ¿Qué es una Operación de Alimentos Caseros (CFO)?

Una Operación de Alimentos Caseros (CFO, por sus siglas en Inglés) es una empresa ubicada en una residencia privada en donde se preparan o empaquetan alimentos de bajo riesgo para el consumo público.

3. ¿Qué se entiende por "residencia privada?"

"Residencia privada" significa una vivienda, incluyendo un departamento u otro espacio arrendado, donde las personas residen.

4. ¿Existen limitaciones en el tamaño de las ventas del CFO?

- \$ 35.000 o menos en ventas brutas en 2013
- \$ 45,000 o menos en ventas brutas en 2014
- \$ 50.000 o menos en ventas brutas en el año 2015 y más allá

5. ¿Puede una CFO tener empleados?

Una CFO puede tener un empleado de tiempo completo (sin contar los miembros de la familia).

6. ¿Qué tipos de alimentos caseros puede preparar un CFO?

Sólo los alimentos que se definen como "no potencialmente peligrosos" son aprobados para ser preparados por las CFO. Estos son los alimentos que no requieren refrigeración para mantenerlos libres del crecimiento de bacterias que podrían enfermar a las personas. El Departamento de Salud Pública de California establecerá y mantendrá una lista de estos alimentos aprobados en su página de Internet y se establecerá un proceso por el cual nuevos alimentos se pueden agregar a la lista y otros alimentos pueden ser cuestionados y eliminados. La lista inicial incluida en la nueva ley incluye:

1. Los productos horneados sin rellenos de crema, natillas, o con carne, tales como panes, galletas, churros, galletas, pasteles y tortillas
2. Dulces, tales como turrone y caramelos
3. Alimentos no perecederos cubiertos de chocolate, como las nueces y frutas secas
4. Frutas secas
5. Pastas alimenticias secas
6. Mezclas para hornear secas
7. Pasteles de frutas, empanadas de frutas y tamales de fruta
8. Granola, cereales y mezclados de cereales
9. Mezclados de hierbas secas y pasta de mole
10. La miel y el jarabe de sorgo dulce
11. Confituras, jaleas, mermeladas y mantequilla de fruta que cumplan con la norma descrita en la Parte 150 del Título 21 del Código de Regulaciones Federales (Estos deben ser productos de fruta para asegurar que no son potencialmente peligrosos.)
12. Mezclas de nueces y mantequilla de maní
13. Palomitas de maíz
14. Vinagre y mostaza
15. Café tostado y té seco
16. Conos y galletas de nieve

Para solicitar que nuevos alimentos sean incorporados a la lista aprobada, comuníquese con la rama de Comida y Medicina del CDPH al fdbinfor@cdph.ca.gov.

7. ¿Cuáles son las dos categorías de los CFO's?

- Clase A:** Sólo se les permite a las CFO's el participar en la "venta directa" de comida casera.
- Clase B:** Los CFO's pueden participar en ambos, "venta directa" y "venta indirecta" de comida casera.

8. ¿Qué se entiende por "venta directa" de los alimentos caseros?

"Venta directa" se refiere a una transacción entre un operador CFO y un consumidor, donde el consumidor compra el producto alimenticio casero directamente del CFO. Las ventas directas incluyen, pero no se limitan a, las transacciones en los bazares de temporada u otros eventos temporales, como panes horneados o cazuelazas, las transacciones en puestos agrícolas, mercados de agricultores certificados, o por medio de suscripciones de apoyo a la comunidad agrícola y a las transacciones que ocurren en persona en el local de la operación de alimentos caseros.

9. ¿Qué se entiende por "venta indirecta" de los alimentos caseros?

"Venta indirecta" se refiere a una interacción entre un operador CFO, un intermediario y un consumidor, donde el consumidor adquiere productos alimenticios caseros realizados por el operador del CFO a través de una tercera persona que posee un permiso válido expedido por el departamento de salud local en su jurisdicción. Ventas indirectas incluyen, pero no se limitan a, las ventas realizadas a tiendas al por menor o al instalaciones que venden alimentos, donde estos pueden ser consumidos de inmediato en el local.

10. ¿Es necesario un adiestramiento especial o certificación para preparar alimentos caseros?

Una persona que prepara o empaca productos alimenticios caseros debe completar un curso de procesador de alimentos aprobado por el CDPH y que publicado en su página web dentro de los primeros tres meses de haberse registrado o recibido el permiso y cada tres años durante el funcionamiento.

Puede obtener una lista de cursos de formación de controladores de alimentos disponibles en la siguiente dirección:

<https://www.ansica.org/wwwversion2/outside/ALLdirectoryListing.asp?menuID=212&prgID=228&status=4>

11. ¿Cómo puede una CFO obtener un permiso o registro para operar?

Planificación/Zonas: Todos los directores financieros deben obtener la aprobación de su departamento de salud o del condado de planificación local. La Ley de Alimentos Caseros otorga a los departamentos de planificación con varias opciones a considerar, por lo que la planificación de los requisitos del departamento puede variar entre jurisdicciones y algunos pueden requerir licencias de negocios de la ciudad

Departamento de Salud Ambiental:

- Para "**Clase A**" Los CFO (venta directa solamente), deben completar un **registro** anual con la autoridad de su jurisdicción y presentar una "lista de auto-certificación" aprobada por la agencia local de salud ambiental.
- Para "**Clase B**" (directos e indirectos), debe obtener un **permiso** anual de la agencia local de salud ambiental.

Otros Requerimientos: Los CFO deben verificar si existen otros requisitos estatales o locales, tales como licencia de empresa local o un permiso de vendedores ambulantes que pueda ser aplicable y notificar a la agencia de salud ambiental local de cualquier cambio en sus operaciones. Las inscripciones y permisos no son transferibles entre:

- Personas
- Ubicaciones
- Tipo de la venta de alimentos [es decir, ventas directas (Clase A) vs ventas indirectas (clase B)]
- Tipo de distribución

12. ¿Cuál será el costo del permiso o registro del CFO?

Cada jurisdicción local establecerá las cuotas que no excederá el costo de proveer el servicio. Habrá costo adicional por inspección o costos legales si se encuentran violaciones a las leyes de seguridad de los alimentos de California en el manejo del CFO. Habrá costos extras por cambios si los productos del menú del CFO requieren evaluación del etiquetado.

13. ¿Me permitirá mi registro/permiso del CFO hacer la venta directa en un lugar que no sea mi casa?

La venta directa de un producto alimenticio envasado y etiquetado debidamente en casa no requiere de un permiso de salud adicional. Es posible que haya permisos sanitarios requeridos para vender en otros lugares, tales como los mercados de agricultores certificados o tianguis. Por favor, consulte con su agencia local para ver si hay otros requisitos o permisos adicionales. El registro del CFO (o una copia legible del original) deberá ser conservado por el operador en el lugar en el momento de la venta de alimentos caseros, ya sea directos o indirectos.

14. ¿Cada cuándo será mi CFO inspeccionado?

- Clase A: Requiere registro anual.** Cocinas CFO y áreas de almacenaje de comida (referenciadas en la ley como “area permitida o registrada”) no son sujetas a inspecciones iniciales o de rutina.
- Clase B: Requiere permiso anual.** Cocinas CFO y áreas de almacenaje de comida son inspeccionadas inicialmente, antes de otorgar el permiso y después cada año
- Clase A or B (Otras inspecciones)** La agencia local de salud ambiental puede tener acceso, con fines de inspección, al área registrada o con permiso donde se encuentra la operación de comida casera sólo si el representante de salud ambiental, bajo la premisa de una queja del consumidor, tenga razones para sospechar que haya habido alimentos adulterados producidos por la operación de alimentos caseros o que se encuentre que la operación de alimentos caseros esté en violación de las leyes de seguridad alimentaria de California.

15. ¿Cuáles son los requerimientos operacionales de los CFO’s?

- Todos los CFOs deben cumplir con lo siguiente:
 - √ Que no haya actividad doméstica en la cocina durante la preparación de alimentos caseros
 - √ Que no haya bebés, niños pequeños o mascotas en la cocina durante la preparación de los alimentos caseros
 - √ Que los equipos de cocina y los utensilios estén limpios y en buen estado
 - √ Que todas las superficies en contacto con alimentos / utensilios, estén lavados, enjuagados y desinfectados antes de cada uso
 - √ Que toda la preparación de los alimentos y las áreas de almacenamiento estén libres de roedores e insectos
 - √ Que no se fume en el área de la cocina durante la preparación o elaboración de alimentos caseros
 - √ Que personas con enfermedades contagiosas se abstengan de trabajar
 - √ Que las manos y porciones expuestas de los brazos de los trabajadores de alimentos deban mantenerse limpios y lavados antes de cualquier preparación de alimentos o envasado
 - √ Que el agua utilizada en las actividades de preparación sea potable, de acuerdo con los estándares descritos en la sección 113869 del Código de Salud y Seguridad e California, o que vaya de acuerdo con las regulaciones del agua de la autoridad local. Las actividades de preparación de alimentos caseros se definen como:
 - El lavado, enjuagado y desinfectado del equipo utilizado en la preparación de alimentos
 - La limpieza y desinfectado de manos y los brazos
 - El agua utilizada en los ingredientes de los alimentos caseros

16. ¿Puede una CFO vender comida fuera de su condado de residencia?

Las CFO's **sólo** pueden vender comida casera fuera del condado de residencia, cuando el departamento de salud local de ese condado así lo permita.

17. ¿Puedo aplastar manzanas y hacer sidra?

NO. No existen bebidas en la lista de productos autorizados a ser producidos por los CFO, así que el aplastar manzanas para hacer sidra no es permitido por el permiso o registro de su CFO.

18. ¿Cuáles son los requisitos del etiquetado de los alimentos?

Todas las etiquetas de comida casera deben estar en conformidad con el Acta Federal de Alimentos Drogas y Cosméticos (21 USC Sec. 343 et seq), y además, la etiqueta deberá incluir:

- "Hecho en una cocina casera" en una tipografía de 12 puntos
- El nombre comúnmente usado para el producto alimenticio
- El nombre de la Operación de Comida Casera (CFO) que produjo la comida
- El número del registro o permiso y, para la categoría B (venta directa e indirecta), el nombre de la autoridad legal que expidió el permiso.
- Los ingredientes del producto en orden decreciente por peso

En un establecimiento de comida autorizado, los productos alimenticios caseros servidos sin envase o etiquetas se identificarán al cliente como hecha en casa en el menú, tablero del menú u otro lugar de fácil acceso.

Para información adicional, visite la página de Comida Casera del CDPH's en:

<http://www.cdph.ca.gov/programs/pages/fdbcottagefood.aspx>

Vea un ejemplo de la etiqueta de un producto en la próxima página

Requisitos del Etiquetado de los Alimentos



Todas las etiquetas de los productos derivados de la operación de alimentos caseros (CFO) serán sometidos a revisión y deberán contener la siguiente información. Las etiquetas que no contengan alguna de la información indicada no serán aprobadas y tendrán que volver a presentarse para su revisión.

1. Nombre común del producto.
2. Nombre de la CFO (Operación de Comida Casera) que producen los alimentos registrados o permitidos por parte de la agencia local de salud ambiental.
3. Dirección física de la operación de comida casera (número de la calle, calle, ciudad, estado y código postal) .
4. Lista de los ingredientes del producto en orden decreciente de peso. Si los productos de fabricación comercial se utilizan como ingredientes, entonces los ingredientes de dicho producto también deberán ser enlistados (por ejemplo, - Chips de chocolate [azúcar, licor de chocolate, manteca de cacao y grasa de mantequilla]).
Nota: La lista de ingredientes puede estar en una etiqueta secundaria colocada en un lugar diferente en el producto. Cualquier otra información se debe incluir en la etiqueta principal que se colocará en la parte superior o frontal del producto.
5. Una declaración en la etiqueta en un lenguaje sencillo, si el alimento contiene cualquiera de los principales alérgenos alimentarios autorizados para ser utilizados como ingredientes en Productos alimenticios caseros como la leche, huevos, nueces, trigo, cacahuets o la soya.
6. El peso neto (contenido, peso o volumen) del producto alimenticio. Es preciso indicar, tanto en unidades inglesas (libras) y unidades métricas (gramos).
7. "**Hecho en cocina casera** " o "**re-empacado en una cocina casera**", según corresponda. Esta redacción exacta debe ser utilizada y deberá ser impresa en al menos en una tipografía de 12 puntos.
Nota: Si está etiquetado como "re-empacados en una cocina casera" entonces ponga en la etiqueta una descripción de cualquier producto listo para el consumo adquirido y que no se utilicen como ingrediente.
8. Registro o número del permiso emitido por el Departamento de Salud Ambiental del Condado donde el operador de comida casera reside y opera.
Nota: Este número será proporcionado cuando se apruebe la operación de comida casera. Para los propósitos de presentación de la etiqueta, un marcador de posición puede ser utilizado.
9. Nombre del condado que emite el registro o permiso de la operación de comida casera.
Nota: El uso de los siguientes términos se consideran declaraciones del contenido de nutrientes saludables (valor nutricional del alimento): **libre, bajo, reducido, menor, alto, menos, más, delgado, extra magro, buena fuente y bajo en calories**. Si la etiqueta de los alimentos hace declaración de propiedades saludables del contenido de nutrientes, entonces una Tabla de Información Nutricional debe ser incorporado en la etiqueta.