MERCED COUNTY

DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH

Kathleen Grassi, R.D., M.P.H.
Director
Ron Rowe, R.E.H.S., M.P.A.
Environmental Health Director

ACTA DE COMIDA CASERA DE CALIFORNIA (PREGUNTAS FREQUENTES) AB 1616 (GATTO)

1. ¿Cuándo entra en vigor la nueva ley?

La nueva ley entra en efecto el 1 de enero de 2013.
Aunque esta fecha se está acercando rápidamente, una serie de tareas relacionadas con la implementación de la ley se les asigna por ley al Departamento de Salud Pública de California (CDPH). Entre las tareas asignadas a este organismo estatal están las de proporcionar adiestramiento para los procesadores de alimentos, enlistando alimentos caseros aprobados en su página de Internet, y establecer un proceso para agregar y quitar dichos alimentos de la lista de alimentos aprobados.

No está claro en este momento si otras jurisdicciones pondrán en marcha este nuevo programa antes de la finalización de las tareas asignadas por la ley al CDPH. Sin embargo, es nuestra intención de implementar la nueva ley como una medida completa a partir del 1 de enero de 2013.

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. ¿Puede una CFO tener empleados?

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

5. ¿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

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 tipo toffee y de capas
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

7. ¿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. **NOTA:** Para proveer alimentos en un evento de comida de la comunidad, será necesario obtener un permiso para un Establecimiento Temporal de Alimentos para operar.

8. ¿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.

9. ¿Cuáles son las dos categorías de los directores financieros?

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.

10. ¿Necesita una CFO un permiso para operar?

Todas las Operaciones de Comidas Caseras (CFO) necesitan obtener la aprobación de su ciudad local o del departamento de planificación de su condado. El Acta de Alimentos Caseros otorga a los departamentos de planificación varias opciones a considerar, lo que los requisitos del departamento de planificación pueden variar de condado a condado y de ciudad en ciudad.

Todos las CFO's necesitan obtener una licencia comercial de su ciudad o condado local (si así procede).

Para la **Clase A:** las CFO's (venta directa solamente), requieren de solo registrarse con el departamento de salud local.
Para la **Clase B:** las CFO's (directo e indirecto), se requiere un permiso anual del departamento de salud local.

Las inscripciones y permisos no son transferibles entre:

Personas
Establecimientos
Tipo de alimentos que se venden
Tipo de distribución

11. ¿Cuáles son los requisitos operativos del CFO?

Todos los CFO's:

- Los CFO's deben enviar una certificación propia para verificar que:
  - √ No haya actividad doméstica en la cocina durante la preparación de alimentos caseros
  - √ No haya bebés, niños pequeños o mascotas en la cocina durante la preparación de los alimentos caseros
  - √ Los equipos de cocina y los utensilios estén limpios y en buen estado
  - √ Todas las superficies en contacto con alimentos / utensilios, estén lavados, enjuagados y desinfectados antes de cada uso
  - √ Toda la preparación de los alimentos y las áreas de almacenamiento estén libres de roedores e insectos
  - √ No se fume en el área de la cocina durante la preparación o elaboración de alimentos caseros
  - √ Personas con enfermedades contagiosas se abstengan de trabajar
  - √ 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

- El agua utilizada en las actividades de preparación debe ser potable. Las actividades de preparación de alimentos 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

- Los operadores de CFO's están obligados a tomar un curso de procesador de alimentos ofrecidos por el Departamento de Salud Pública de California dentro de los 3 meses de haber sido registrados o haber recibido su permiso.

12. ¿Con qué frecuencia se puede inspeccionar una CFO?

Clase A: Las cocinas CFO y áreas de almacenamiento de alimentos (referidos en la ley como el "área de registro o área permitida") sólo son inspeccionados por el departamento de salud local cuando la denuncia de un consumidor está siendo investigada.

Clase B: Las cocinas CFO y áreas de almacenamiento de alimentos se inspeccionan inicialmente antes de la emisión del permiso, y anualmente después de esto, salvo que revisiones adicionales sean necesarias para responder a quejas o preocupaciones de los consumidores.

13. ¿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.

14. ¿Cuáles serían mis requisitos de etiquetado de los alimentos?

En un establecimiento de comida autorizado, la comida casera debe ser identificada por el cliente como hecha en casa ya sea en el menú, en el pizarrón del menú o en otro lugar de fácil acceso.

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:

1) "Hecho en una cocina casera" en una tipografía de 12 puntos
2) El nombre comúnmente usado para el producto alimenticio
3) El nombre de la Operación de Comida Casera (CFO) que produjo la comida
4) 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.
5) Los ingredientes del producto en orden decreciente por peso

15. ¿Cuál será el registro o autorización costar el CFO?

Cada jurisdicción local establecerá cuotas que no superarán el costo de la prestación del servicio. Pudiera haber cargos adicionales para cobrar por actividades de aplicación. Además, puede haber recargo estatal a ser cobrado en el futuro, recolectado con los impuestos de registro y por los permisos, los cuales, serían enviados al Departamento de Salud Pública de California para sus actividades relacionadas con las CFO.

La División de Salud Ambiental del Departamento de Salud del Condado de Merced, ha propuesto que los costos relacionados con las CFO's sean considerados y aprobados por la Junta de Supervisores del Condado de Merced. Si la propuesta es aprobada, los costos entrarán en vigor a principio de enero de 2013.

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestra oficina al 209-381-1100