

## Salud Ambiental

# La Acta de Alimentos Caseros de California (AB1616) Preguntas Hechas Frecuentemente

### 1. ¿Qué es AB1616 y cuando es efectiva esta nueva ley?

AB 1616, la ley conocida como la “Acta de Alimentos Caseros” de California requiere negocios de alimentos caseros que cumplan con ciertos requisitos relacionados a ventas de productos, entrenamiento de operadores y empleados, desinfección, preparación de alimentos, etiquetas, tal como requiriendo productos que tenga la etiqueta “Hecho en Casa”. También requiere inspecciones de salubridad para ciertos negocios. La ley también establece requisitos para obtener permisos de zonas para Negocios de Alimentos Caseros.

La ley toma efecto a partir del 1º de enero del 2013. Puede haber retraso en el proceso de implementar la nueva ley, porque requiere ciertas acciones por el Departamento de Salud Pública de California (CDPH) antes que los departamentos locales de Planificación y de Salud Ambiental puedan desarrollar sus propios planes. Más información estará disponible.

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

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

### 3. ¿Qué significa una “casa privada”?

“Una casa privada” significa una vivienda, incluyendo un apartamento u otro espacio rentado en donde personas viven.

### 4. ¿Hay límites en la cantidad de ventas de los NACs?

Sí, los límites son los siguientes:

- \$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. ¿Un NAC puede tener empleados?

Sí, un NAC puede tener un empleado de tiempo completo o el equivalente (no incluyendo miembros de familia o miembros que viven en la casa).

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

Solo alimentos que son definidos como no potencialmente peligrosos son aprobados para preparación por NACs. Estos son alimentos que no requieren refrigeración para mantenerse libres de bacterias que puedan causar enfermedades. El Departamento de Salud Pública de California va a crear y

mantendrá una lista de categorías de alimentos caseros aprobados en su página web. Así mismo, establecerá un proceso en como nuevos alimentos puedan ser agregados a la lista y otros puedan ser quitados. La lista inicial en esta nueva ley incluye:

1. Productos horneados (como de panadería) que no tengan crema, natillas o rellenos de carne, tales como: panes, *biscuits*, churros, galletas y tortillas.
2. Dulce, como palanquetas y caramelos.
3. Alimentos no perecederos cubiertos con chocolate como nueces y frutas secas.
4. Frutas secas.
5. Pasta Secas.
6. Mezclas de harina secas para hornear.
7. Pasteles de fruta, empanadas de fruta, y tamales de fruta.
8. *Granola*, cereales, y mezcla de frutas secas y nueces (*trail mix*).
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 y se encuentra en la página web de FDA <http://1.usa.gov/SzKHtp>
12. Mezclas de nueces y mantequillas de nueces
13. Palomitas de maíz.
14. Vinagre y mostaza.
15. Café tostado y té seco.
16. Conos de galletas (*waffle cones*) y galletas de waffles (*pizzelles*).

## 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 ambos ventas: “directas” o “indirectas” de alimentos caseros dentro del condado que es permitido.

## 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 ventas de productos horneados o *swapmeets*
- las 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.
- las ventas ocurriendo en persona en el Negocio de Alimento Casero.

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

“Venta Indirecta” significa una interacciones entre el NAC, un vendedor y un consumidor, donde el consumidor compra el alimento casero hecho por el NAC de otro vendedor que vende comida en donde los alimentos pueden ser consumidos inmediatamente en el local y tiene un permiso de la Agencia de Salud Ambiental en su jurisdicción.

Las ventas indirectas son limitadas al condado donde el NAC tiene permiso. Si un NAC quiere vender productos de alimentos caseros a un negocio de otro condado, ellos deben obtener un permiso de la agencia de salud local.

**10. ¿Necesito entrenamiento especial o Certificación para preparar alimentos caseros?**

Una persona que prepara o empaca alimentos caseros debe completar el curso de Procesador de Alimentos proporcionado por el Departamento de CDPH en un periodo no mayor de 3 meses a partir del día en que obtiene el permiso o registro. Más información acerca del curso de procesador de alimentos estará disponible por CDPH.

**11. ¿Un NAC necesita un permiso para operar?**

Depende en el tipo de empresa.

**Planeamiento/Zonificación:**

Todos los NACs necesitan obtener la aprobación del Departamento de Planificación de su ciudad o condado. La Ley de Alimentos Caseros les da a los Departamentos de Planificación 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** NACs (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** NACs (venta indirecta y directa), necesita obtener un **permiso** de la agencia de Salud Ambiental local.
- Los registros y permisos no son transferibles entre:
  - Personas
  - Lugar de operación (de operación (de una cocina a otra)
  - Tipo de ventas de comida
  - Tipo de distribución

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

Cada jurisdicción local establecerá tarifas que no excederán el costo de proveer este servicio. Tarifas adicionales pueden ser cobradas por inspección y/o actividades de aplicación si la operación de alimentos caseros comete

infracciones. Más información estará disponible del Departamento de Salud Pública.

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

No, permisos adicionales pueden ser requeridos para vender en otros lugares, tal como los Mercados Certificados de Agricultores o *Swapmeets*. Más información estará disponible del Departamento de Salud Pública.

**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 dar 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 por el propósito de inspeccionar la área registrada o con permiso donde la operación de los alimentos caseros está localizada 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 para operar de NACs?**

Todos los NACs deben cumplir con lo siguiente:

- No hacer actividades domésticas en la cocina durante la preparación de alimentos caseros, como preparar alimentos para la familia, lavar ropa, limpiar la cocina, o entretener visitas.
- No tener infantes, niños pequeños o mascotas en la cocina durante la preparación de alimentos.
- Mantener equipo de cocina y los utensilios limpios y en buenas condiciones.  
Todas las superficies de alimentos y utensilios tienen que lavarse, enjuagarse y desinfectarse antes de cada uso.
- Mantener todas las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos libres de roedores o insectos.
- No fumar en el área de la cocina durante la preparación o proceso de alimentos caseros.
- Cualquier persona con enfermedad contagiosa no deberá de trabajar en el NAC.
- Lavarse las manos adecuadamente antes de preparar o empaquetar alimentos.

- 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 de las etiquetas de los alimentos caseros?**

Todos los productos preparados en los NAC deben tener etiquetas que cumplan con la Ley Federal de Food, Drug & Cosmetic (FD&C) Act, Título 21 del Código de Estados Unidos, Capítulo 9, Subcapítulo IV, Sección 343

(<http://1.usa.gov/VgQiUw> en la página web del U.S. Government Printing Office).

La etiqueta debe incluir

- El tamaño de las letras de las palabras “**Hecho en Una Cocina Casera**” debe ser de 12-puntos.
- El nombre usado comúnmente para el producto.
- El nombre de NAC que produce los alimentos caseros.
- El número de registro o permiso del NAC que produce el alimento casero
- El nombre de la agencia regulatoria local que da el número o el número de permiso.
- El nombre del condado en donde la registración y el permiso fue dado.
- 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, productos de alimentos caseros que sirvan sin paquetes o etiquetas, deben ser identificados al cliente como alimentos hechos en casa en el menú, en el pizarrón o en otro lugar con acceso fácil.

**Nota: Este boletín de preguntas frecuentes fue obtenido de información preparada de la Conferencia de Directores de Salud Ambiental de California, fecha: 28 de noviembre 2012.**