



## LEY DE COMIDA CASERA HOJA DE INFORMACION

El Proyecto de Ley de Comida Casera (AB 1616) se convirtió en ley el 23 de septiembre de 2012 y entró en vigor el 1 de enero de 2013. Esta ley proporciona a los individuos la oportunidad de operar un negocio de alimentos en pequeña escala desde su casa.

Una operación de comida casera debe estar ubicada dentro de la zona registrada o autorizada de la residencia privada del operador donde los productos alimentarios autorizados se preparen o envasen. La comida puede ser vendida, ya sea directamente por el operador desde su residencia o en un evento comunitario o indirectamente a través de un establecimiento de alimentos al por menor, tales como un mercado o restaurante.

La comida que sea preparada o empaquetada se debe limitar a una lista específica de alimentos no potencialmente nocivos y la operación de comida casera debe ser de tamaño limitado que consistirá del operador y no más de un empleado de tiempo completo. El tamaño de la operación de comida casera también está limitado a un máximo de ventas brutas anuales de \$35,000 dólares en 2013 y el aumento gradual de las ventas brutas anuales de no más de \$50,000 en 2015.

Es importante que las personas estén al tanto que, aunque el proyecto de ley de Comida Casera permite que las personas preparen y vendan alimentos aprobados desde su residencia, aun deben cumplir con las restricciones de zonificación locales y los requisitos de las licencias de negocios.

### **Registro y Permisos:**

Todas las operaciones de comida casera deben estar registradas o autorizadas por salud ambiental. Un individuo que opte por abrir una operación de comida casera debe comunicarse con el Departamento de Salud Ambiental del Condado Imperial y llenar la solicitud requerida. El personal de salud ambiental trabajara con el solicitante para asegurar que se cumplan los requisitos con el fin de cumplir con las provisiones del Código de Salud y Seguridad.

AB 1616 creó un registro de operadores de comida casera de dos niveles y sistema de permisos:

- 1) "**Clase A**" Los Operadores de comida casera "Clase A" son aquellos que venden alimentos aprobados directamente al público (en la residencia particular donde se encuentra la operación de comida casera o en un evento comunitario). Los operadores Clase A tendrán que presentar una solicitud para recibir un permiso y completar una lista de auto-certificación que debe ser revisada y aprobada por el personal de Salud Ambiental.



2) **“Clase B”** Operadores de comida casera "Clase B" son aquellos que venden alimentos aprobados indirectamente a través de restaurantes y tiendas. Se requiere de un permiso de la clase B, incluso si la venta indirecta es sólo una parte pequeña o poco frecuente de la operación. Operadores de Clase B deberán presentar una solicitud de permiso y ser inspeccionados por Salud Ambiental antes de obtener un permiso.

**Inspecciones:**

La División de Salud Ambiental tiene la obligación de inspeccionar la zona de preparación y almacenamiento de alimentos de la residencia de la persona que solicita un permiso para operar como clase B con anterioridad a la expedición de un permiso y puede inspeccionar la operación autorizada anualmente.

El personal de salud ambiental también puede inspeccionar el área de preparación y almacenamiento de los alimentos en la residencia privada de un operador de Clase A o B si se ha recibido una queja de un consumidor y existen motivos para sospechar que los alimentos se encuentran adulterados o de otro modo no seguros al ser producidos por la operación de comida casera o que la operación de comida casera ha quebrantado las disposiciones de la ley relacionada con las operaciones de comida casera.

**Limitaciones del producto:**

No se permite que operaciones de comida casera produzcan alimentos potencialmente nocivos, alimentos de acido bajo enlatados que pudiesen resultar en el crecimiento de botulismo si no se preparan adecuadamente. Estos alimentos, así como otros alimentos que no se encuentran en la lista de alimentos aprobados, son regulados por el Departamento de Salud Pública de California.

Productos Alimenticios Actualmente Aprobados por el Departamento de Salud Pública de California:

Productos horneados sin crema, natilla, o rellenos de carne, tales como panes, bizcochos, churros, galletas, pastelitos y tortillas	Dulce como los turrone y caramelos
Alimentos no-perecederos cubiertos en chocolate, como nueces y fruta seca	Fruta seca
Tartas de frutas, empanadas de fruta y tamales de frutas	Pasta seca
Mezclas de hierbas y pasta de mole deshidratados	Muesli/granola, cereales y surtidos frutos secos
Miel y jarabe de sorgo dulce	Mezclas de frutos secos y mantequilla de nuez
Mermeladas, jaleas, confituras y mantequilla de fruta que cumplen con la norma descrita en el Apartado 150 del Título 21 del Código de Regulaciones Federales	Palomitas de maiz
Vinagre y mostaza	Café tostado y té seco
Barquillos (conos) y ferratellas	

El Departamento de Salud Pública de California (CDPH) podrá añadir o eliminar los productos alimenticios en la lista de productos aprobados. El operador de comida casera es responsable de supervisar el sitio web de CDPH para revisar los cambios y asegurar que todos los alimentos producidos y vendidos está en conformidad con la lista aprobada y el Título 21 del Código de Regulaciones Federales.