

Comida casera para vender en Connecticut



una guía para operadores de comida casera

del Connecticut Department of Consumer Protection



Contenido

Requisitos de licencia	3
Tipos de alimentos	4
Ingredientes	7
Equipos	8
Etiquetado	9
Requisitos de zonificación local y de ubicación	12
Vender y hacer negocios en Connecticut	14
Recursos adicionales	16
Contacto	17

Requisitos de licencia

¿Qué debo hacer antes de poder obtener una licencia para vender comida casera?

- Debe obtener y conservar una confirmación escrita de que su espacio cumple con las leyes de zonificación locales.
- Si tiene suministro de agua privado, este se debe evaluar antes de recibir la licencia con el fin de demostrar que el agua suministrada es segura para beber. Se pueden requerir evaluaciones posteriores.
- Debe completar un programa de capacitación sobre seguridad alimentaria que incluye capacitación en el procesamiento y el envasado de alimentos. Podrá encontrar una lista de cursos aceptables en el sitio www.portal.ct.gov/cottagefood.
- Debe solicitar una licencia a través del DCP y pagar la tarifa de la solicitud de \$50,00.
- Cuando solicite la licencia, debe estar preparado para informarle al DCP qué tipo de alimento producirá.



Tipos de alimentos

¿Qué tipo de comida casera puedo producir en mi hogar?

Los siguientes son algunos ejemplos de comida casera potencialmente aceptable:

- Pan en tiras, pan en bollos y galletas
- Pasteles que no sean potencialmente peligrosos, incluidos los pasteles de cumpleaños (*por ej., pastel de cumpleaños pero no pastel de queso o cheesecake*)
- Pastelitos y galletas no potencialmente peligrosas
- Dulces y bombones
- Tartas frutales (*no tarta de calabaza*)
- Mermeladas, jaleas y conservas (*deben cumplir con los Estándares de Identidad establecidos en 21CFR150*)
- Frutos secos
- Hierbas secas, especias y mezclas
- Cereales, mezcla de frutos secos y granola no potencialmente
- Nueces con o sin recubrimiento
- Vinagre normal y saborizada
- Palomitas de maíz y bolas de palomitas de maíz
- Algodón de azúcar



TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE: Esta lista no es exhaustiva. Los productos de esta lista no se aprueban automáticamente y la lista de arriba está sujeta a cambios.

¿Por qué no se permite producir y vender determinados productos?

La lista de productos permitidos se basa en el nivel de riesgo para la seguridad alimentaria asociado con determinados tipos de alimentos. Las personas que operan un negocio autorizado e inspeccionado de procesamiento de alimentos debe cumplir con requisitos más rigurosos de capacitación, seguridad alimentaria y manipulación, y por ese motivo, pueden producir y vender una variedad más amplia de alimentos.

¿Puedo producir y vender productos vegetales cocidos, como salsas, salsa de tomate, para espaguetis, o focaccia con vegetales asados?

No. Los vegetales cocidos, ya sean frescos o enlatados, suelen estar hechos a partir de una combinación de alimentos acidificados y bajos en ácido, y se consideran alimentos potencialmente peligrosos. Los vegetales cocidos se deben mantener calientes (por encima de los 135 °F/57 °C) o fríos (por debajo de los 41 °F/5 °C). No se pueden almacenar de manera segura a temperatura ambiente, por lo que no son aptos para la producción en una operación de comida casera para la venta.

¿Puedo tostar granos de café en la cocina de mi hogar y venderlos?

Sí. Puede tostar y vender granos de café enteros o café molido. Sin embargo, no puede vender bebidas, por lo que no podrá vender café preparado.

¿Puedo hornear pan en un horno a leña?

Sí, siempre que el horno se encuentre en la cocina aprobada de su hogar.

¿Puedo hacer y vender mantequilla de manzana, mantequilla de calabaza u otras?

No. Las mantequillas de frutas tienen significativamente menos azúcar que una mermelada o jalea tradicional. Es la combinación de ácido, azúcar, pectina y calor la que garantiza la seguridad de las mermeladas o las jaleas. En las mantequillas de frutas, la combinación de azúcar y pectina no es suficiente para garantizar que sean seguras.

¿Puedo prensar y vender sidra de manzana?

No. Las bebidas, incluida la sidra de manzana, no se encuentran entre los productos permitidos para producir y vender.

¿Puedo hacer y vender carne deshidratada de vaca o ave?

No. La carne de vaca y de ave se considera un alimento potencialmente peligroso y no se puede producir y vender como comida casera.

¿Puedo hacer y vender caramelos duros o piruletas?

Sí, pero solo si no son potencialmente peligrosos.

¿Puedo hacer y vender pan seco o mezcla “instantánea” para pan?

Sí.

¿Mi negocio de fuente de chocolate califica como negocio de comida casera para vender?

En la mayoría de los casos, no.

Si el tipo de negocio que se menciona a continuación lo describe, usted no reúne los requisitos como negocio de comida casera para vender. Los productos de comida casera para vender deben ser envasados y etiquetados adecuadamente antes de la venta.

“Entrego y armo la fuente, y proporciono la salsa de chocolate para untar y los elementos para untar (frutas cortadas, galletas, etc.) que preparé en la cocina de mi hogar”.



Ingredientes

¿Puedo hacer y vender panes dulces, panecillos u otros productos horneados hechos con frutas y verduras frescas de cosecha propia como calabacines, calabazas y fresas?

Sí, siempre que las frutas o verduras se incorporen en la masa y se horneen, etiqueten y envasen adecuadamente. Debe asegurarse de lavar todas las frutas y verduras correctamente antes de usarlas. Los productos horneados no deben estar decorados ni ornamentados con frutas o verduras frescas o congeladas.

TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE: Las normas mencionadas se aplican a productos frescos o de cosecha propia que se han congelado y almacenado para usar en otro momento.

¿Los productos de cosecha propia se pueden enlatar y usar para hacer productos horneados, como panes dulces, en otro momento?

No. Sin embargo, puede usar productos enlatados comercialmente para los productos horneados, como el relleno de cerezas para tartas, etc. La mayoría de los productos enlatados en el hogar no están aprobados para la producción, con la excepción de mermeladas y jaleas que cumplan con 21CFR150.

¿Dónde puedo almacenar ingredientes y productos terminados para mi negocio de comida casera para vender?

Los ingredientes y los productos caseros terminados se pueden almacenar en el área permitida de su residencia privada. El área permitida de su hogar debe incluir la cocina y puede incluir áreas como una habitación libre o un sótano que no tenga humedad ni agua, pestes ni otras condiciones antihigiénicas.

No puede usar un garaje, un cobertizo, un granero ni otra dependencia como un espacio de almacenamiento para su negocio de comida casera para vender.

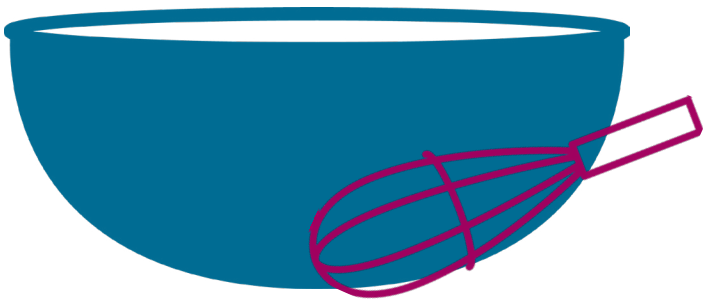
Equipos

¿Puedo utilizar equipos comerciales, como batidoras grandes, en mi negocio de comida casera para la venta?

No. Por lo general, una cocina privada no está equipada con los lavabos necesarios para lava, enjuagar e higienizar efectivamente los equipos comerciales grandes.

¿Mi equipo, horno o refrigerador necesita ser aprobado por la NSF (un grupo que evalúa equipos gastronómicos)?

No. Como operador de comida casera para vender, no sus equipos no deben cumplir con los estándares de la NSF.



Etiquetado

¿Debo colocar una etiqueta en mi comida casera para vender?

Sí, debe etiquetar la comida casera para vender. La información básica que debe incluir en la etiqueta es la siguiente:

- Nombre y dirección del negocio de comida casera para la venta.
- Nombre de la comida casera (*se acepta tanto todo en letras mayúsculas como en letras mayúsculas y minúsculas*).
- Los ingredientes en la comida casera en orden de predominancia decreciente por peso.
 - Si usó un elemento preparado en la receta, también debe indicar los subingredientes. Por ejemplo: “salsa de soja” no se acepta, pero “salsa de soja (*trigo, semillas de soja, sal*)” sería aceptable.
- El peso neto o volumen neto del producto de comida casera (*también debe incluir el equivalente métrico; hay tablas de conversión disponibles en línea*).
- Etiquetado de alérgenos, como se especifica en los requisitos federales de etiquetado.
- Se debe imprimir la siguiente declaración en tamaño de letra de al menos diez puntos, de manera clara y visible: “Made in a Cottage Food Operation that is not Subject to Routine Government Food Safety Inspection” (Hecho en una Operación de Comida Casera que no está sujeta a Inspección Gubernamental de Rutina de Seguridad Alimenticia).
- Se aceptan etiquetas escritas a mano si son claramente legibles, están escritas con tinta durable y permanente, y el tamaño de la letra es lo suficientemente grande, similar a los requisitos mencionados sobre el tamaño de fuente.

¿Qué significa “Etiquetado de alérgenos, como se especifica en los requisitos federales de etiquetado”?

Debe cumplir con esos requisitos federales de etiquetado. A partir de julio de 2018, debe identificar todos los ingredientes con los que fabrica uno de los siguientes grupos de alimentos: leche, huevos, trigo, maní, semillas de soja, pescado (*incluidos mariscos, cangrejos, langostas o camarones*) y frutos de cáscara (*como almendras, pacanas o nueces de nogal*).

Si tiene un ingrediente hecho con un producto a base de trigo, tiene dos opciones:

- Incluir el alérgeno en la lista de ingredientes. Por ejemplo, la siguiente lista de ingredientes: “harina de trigo integral, agua, sal y levadura” cumple con los requisitos de la ley federal debido al término “harina de trigo integral”.
- Incluir una declaración de alérgenos “Contiene:” después de la lista de ingredientes. Por ejemplo, un pan blanco con harina de trigo integral, agua, caseinato de sodio, sal y levadura debe decir: “Contiene: trigo y leche”.

La declaración “Contiene” debe incluir todos los alérgenos que hay en el producto. En este ejemplo, el caseinato de sodio proviene de la leche.

¿Hay algún requisito especial sobre el etiquetado de alérgenos para productos que usan frutos de cáscara?

Sí. Si su comida casera para vender tiene frutos de cáscara como ingrediente, debe identificar qué fruto de cáscara está usando.

Por ejemplo, si hace pan con nueces, un alista de ingredientes aceptable sería la siguiente:

- Ingredientes: harina de trigo, agua, almendras, sal, levadura.

Lo siguiente no sería aceptable:

- Ingredientes: harina, agua, frutos de cáscara, sal, levadura.

¿Debo incluir la dirección de mi hogar en la etiqueta del producto o es suficiente una casilla postal?

Debe usar la dirección física de la cocina de su hogar en la etiqueta del producto, no una casilla postal. Incluir una dirección en la etiqueta de un producto permite a las autoridades a ubicar el negocio en caso de reclamo o rastreo relacionado con una queja por intoxicación alimentaria o un brote.

¿Debo enviar mis productos a un laboratorio para obtener una lista de ingredientes oficial o es algo que puedo preparar por mi cuenta?

No. No es necesario que haga analizar sus productos en un laboratorio para obtener una lista de ingredientes oficial. Sin embargo, debe incluir todos los ingredientes en orden descendiente de predominancia por peso. Si usa un elemento preparado en la receta, debe indicar los subingredientes tal como se indicó anteriormente.

Si hago y vendo pasteles de boda, ¿cómo debo cumplir con los requisitos de etiquetado si no puedo colocar la etiqueta en el pastel?

En el caso de pasteles de boda, pasteles de cumpleaños y otros pasteles especiales que no se envasan fácilmente, debe incluir todos los requisitos de etiquetado en la factura y entregar esa factura con el pastel.

Los pasteles más pequeños deben entregarse en caja y la etiqueta debe incluirse en ella.



Requisitos de zonificación local y de ubicación

¿Debo cumplir con la zonificación local y otras leyes?

Sí. Los operadores de comida casera para vender deben comunicarse con su gobierno municipal a fin de determinar si existen regulaciones locales que afectarán su negocio. Debe conservar un registro escrito de aprobación de zonificación y poder producirlo si lo solicita el DCP.

¿Existe algún requisito especial sobre el pozo de agua en mi hogar?

Sí. Solo se puede usar agua segura para beber de un pozo de hogar construido adecuadamente o un sistema municipal de agua. Si se usa un pozo, se debe evaluar el agua al menos anualmente en busca de bacterias coliformes y nitratos. Debe presentar un análisis del agua antes de la aprobación y, luego, anualmente.

Se debe evitar el agua de pozo con cualquiera de las siguientes características:

- Muy poca profundidad (<25 pies (<7,6 metros))
- Producción de agua turbia
- Ubicada en pozo subterráneo
- Boca de pozo enterrada
- Tapa o sello faltante
- Abertura en la tubería de revestimiento
- Ubicación cerca de un sistema séptico u otra fuente de contaminación (*por ej., animales*)
- Pozo excavado

Podrá encontrar una lista de laboratorios de análisis disponible en el sitio web del Department of Public Health (Departamento de Salud Pública), en <http://portal.ct.gov/DPH/Drinking-Water/DWS/Certified-Testing-Laboratories>.

¿Cuáles son las inquietudes respecto del sistema de agua residual (séptico) en mi hogar?

Según la naturaleza y el volumen de los productos alimenticios que se producirán para la venta, pueden producirse efectos adversos al sistema existente de su hogar.

Por ejemplo, aumentar de manera significativa el agua residual de panadería puede aumentar el volumen total descargado y también puede aumentar la fuerza orgánica del agua residual descargada para el campo de drenaje, lo que genera la posibilidad de una falla acelerada del sistema. La aptitud del sistema del hogar para gestionar la carga adicional de agua residual se debe evaluar antes de iniciar la producción. Es posible que se deba modificar el sistema existente.

¿Puedo hacer productos en una cocina comercial alquilada y venderlos?

No. Una licencia para vender comida casera es solamente para alimentos producidos en la cocina de su hogar. Si alquila tiempo en una cocina comercial, necesitará una licencia de establecimiento gastronómico para vender sus productos, aunque la cocina alquilada se encuentre en un centro autorizado.

¿Puedo hacer comida casera para vender en un anexo de mi propiedad, como un cobertizo o un granero?

No. La comida casera para vender se debe hacer en la cocina autorizada de su hogar y se debe almacenar en el área permitida de su hogar.

¿Puedo hacer comida casera para vender en mi segundo hogar o en otra propiedad?

No. La comida casera para vender se debe producir y almacenar en el área permitida de su residencia privada. El área permitida debe incluir la cocina de su hogar; por lo tanto, no puede estar en una ubicación diferente.

Vender y hacer negocios en Connecticut

El mercado de productores donde quiero vender mis productos dice que necesito una licencia gastronómica, aunque tengo un negocio de comida casera para negocio. ¿El mercado puede requerir una licencia?

Sí. Aunque una entidad pueda cumplir con los requisitos de comida casera para la venta y tenga una licencia, algunos mercados de productores u otros lugares de venta directa pueden exigir que los vendedores tengan una licencia de establecimiento gastronómico o que cumplan con otros requisitos.

¿Puedo vender la comida casera en línea?

Sí. Puede publicitar y tomar pedidos en línea, pero debe entregar los productos al consumidor de manera directa y solo puede entregar productos dentro del estado de Connecticut. La venta y entrega de los productos debe ser directa del productor o designado al consumidor, en una transacción personal. Los productos no se deben entregar por correo ni por servicios de entrega de terceros, como UPS o FedEx, ni a través de compañías de pedidos móviles de alimentos.

¿Puedo vender mi comida casera a un mayorista, intermediario o distribuidor?

No. No es legal que un operador de comida casera venda a un mayorista, intermediario o distribuidor que luego revendería el producto. La comida casera solo se debe vender directamente al consumidor.

¿Puedo ofrecer muestras gratis de mis productos de comida casera?

Sí, sujetos a la aprobación del departamento de salud local.

¿Puedo publicitar mi negocio de comida casera para vender en el periódico o en ferias comerciales?

Sí. La publicidad está permitida. Sin embargo, la venta real debe ser en persona.

¿Es posible colocar mis productos de comida casera en una tienda o restaurante a consignación?

No. Los productos de comida casera no se deben vender al por mayor ni a consignación. Los productos de comida casera no se deben vender a tiendas de comestibles, restaurantes, centros de cuidado a largo plazo, hogares grupales, centros de cuidados de día ni escuelas. La venta debe ser de persona a persona, del productor o designado al consumidor real.

RECUERDE: Debe exhibir su licencia cuando venda sus productos de comida casera.

¿Existe un límite de cuándo puedo vender como productor de comida casera?

Sí, existe un límite de ventas brutas anuales de \$25,000. Debe mantener un registro de todas las ventas.

¿Necesito una “Doing Business As” (DBA, razón social)?

Una DBA puede ser requisito en su municipio o en la Secretaría de Estado según cómo se organice su negocio. Se le recomienda revisar los requisitos con los funcionarios municipales.


La Secretaría de Estado, <https://portal.ct.gov/SOTS>, tiene una herramienta para la creación de empresas que puede ser útil para transitar este proceso.

¿Las organizaciones sin fines de lucro pueden producir y vender comida casera?


No. Las organizaciones sin fines de lucro no tienen una residencia privada y, por lo tanto, no reúnen los requisitos como negocio de comida casera para vender.

Recursos adicionales


Estos recursos se mencionan en esta guía y pueden ayudarlo si busca establecer un negocio u obtener más detalles sobre las leyes y regulaciones que rigen la comida casera para vender.

 The Secretary of the State's Business Start Up Tool (La herramienta para la creación de empresas de la Secretaría de Estado)


<http://portal.ct.gov/SOTS>

 21CFR101: Food Labeling (Etiquetado de alimentos)


<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=101>

 21CFR150: Fruit Butters, Jellies, Preserves, and Related Products (Mantequillas de frutas, jaleas, conservas y productos relacionados)


<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=150&showFR=1>

 Connecticut Water Testing Laboratories (Laboratorios de análisis del agua de Connecticut)

<http://portal.ct.gov/DPH/Drinking-Water/DWS/Certified-Testing-Laboratories>

 Información del DCP actualizada sobre comida casera para la venta (*incluidos cursos sobre seguridad alimentaria*)

www.portal.ct.gov/cottagefood

 NSF: The Public Health and Safety Organization (la organización para la seguridad y la salud pública)

<http://www.nsf.org/>

Contacto del DCP

Department of Consumer Protection

Food and Standards Division

dcp.foodandstandards@ct.gov

(860) 713-6160

www.portal.ct.gov/cottagefood



CONNECTICUT DEPARTMENT OF
CONSUMER PROTECTION

www.ct.gov/DCP