

Ley de Alimentos Caseros de Colorado



COLORADO

División de Salud Ambiental y Sustentabilidad

En 2012, el Poder Legislativo de Colorado promulgó la Ley de Alimentos Caseros de Colorado, que permite vender directamente a los consumidores un número limitado de productos alimentarios sin necesidad de licencia o inspección. Esta Ley ha sido modificada en los últimos años; esto es lo que debe saber.

A continuación se exponen los requisitos que se aplican a todos los productores de alimentos caseros.

Alimentos permitidos

Alimentos que no son potencialmente peligrosos, es decir, que no requieren refrigeración para mantener su inocuidad.

Incluyendo frutas y verduras encurtidas con un pH de equilibrio final de 4.6 o inferior, especias, té, productos deshidratados, frutos secos, semillas, miel, confituras, jaleas, conservas, mantequilla de frutas, harina y productos horneados, incluidos dulces, empanadas de frutas, tortillas y otros productos similares que no requieren refrigeración para mantener su inocuidad. También se pueden vender hasta 250 docenas de huevos enteros al mes.

Para obtener información sobre las aves de corral, contacte al Departamento de Agricultura de Colorado:

www.colorado.gov/agmain

Ingresos

Los productores pueden obtener ingresos netos de hasta \$10 000 por año calendario de cada producto alimentario elegible.

Etiquetado

Empaque y etiquete su producto con lo siguiente:

- identificación del alimento;
- nombre del productor y la dirección donde se produjo el alimento;
- número de teléfono o correo electrónico vigentes del productor;
- fecha de elaboración del alimento;
- lista completa de ingredientes, y
- la siguiente declaración de exención de responsabilidad:
«Este producto ha sido elaborado en una cocina casera que no está sujeta a licencia o inspección estatal y que también puede procesar alérgenos alimentarios comunes como frutos secos con cáscara, maní, huevos, soya, trigo, leche, pescado y mariscos. Este producto no está destinado a la reventa».

Alimentos no permitidos

- Los que no son estables en los estantes o se consideran potencialmente peligrosos y requieren refrigeración para mantener su inocuidad.
- Frutas y verduras encurtidas con un pH de equilibrio final superior a 4.6.
- Productos de origen animal como pescado, carne, lácteos y huevos en vinagre.
- Otros productos como crema de limón, pesto, salsas, aderezos y condimentos.
- Bebidas, incluyendo jugos y kombucha.

Capacitación

Complete un curso básico de manejo de alimentos ofrecido por la extensión de la Universidad Estatal de Colorado o un departamento de salud pública estatal o local u otro curso que se compare en contenido. Asegúrese de que se cumplan los requisitos del curso, incluidas las clases adicionales.

Para más información, visite:
cofarmtomarket.com

Venta de alimentos caseros

- Se entregan directamente del productor al consumidor final informado y no pueden ser revendidos.
- No se pueden vender a restaurantes o tiendas de comestibles.
- Sólo se venden en Colorado y no en otros estados.
- En el punto de venta, tenga visible un cartel, señalización o tarjeta con la declaración de exención de responsabilidad del producto.

Mejores prácticas

Todos los clientes esperan un producto inocuo de alta calidad y buena higiene. A continuación se exponen las mejores prácticas para satisfacer las expectativas de los clientes.

Recetas estandarizadas

Garantice la inocuidad de los productos de frutas y vegetales encurtidos y en conserva utilizando recetas de fuentes acreditadas como:

- la extensión de la Universidad Estatal de Colorado;
- la página web del Centro Nacional de Conservación de Alimentos en el Hogar;
- el *Ball Blue Book**;
- el *Ball Complete Book of Home Preserving** o
- las recetas revisadas por una autoridad del proceso.

*Disponibles en librerías y en línea.

Mantenimiento de registros

Llevar registros de producción es una práctica empresarial valiosa y debe incluir lo siguiente:

- Nombre del producto
- Receta, incluyendo procedimientos e ingredientes
- Cantidad preparada y vendida
- Fecha de elaboración
- Fecha y lugar de la venta
- Ingresos brutos por ventas
- Resultados de la prueba de pH



Definiciones

Consumidor final informado La última persona que compra un producto, que no lo revende y ha sido informada de que el producto no está autorizado, regulado o no ha sido inspeccionado.

No potencialmente peligroso Alimentos que no requieren refrigeración para mantener su inocuidad alimentaria.

Encurtido Frutas y hortalizas que se han conservado en vinagre, salmuera o una solución similar que da lugar a un pH de equilibrio del producto terminado de 4.6 o inferior.

Productor Una persona, o su representante, que prepara alimentos no potencialmente peligrosos en una cocina doméstica o en un lugar similar para su venta directa al consumidor.

Un productor sólo puede ser un residente de Colorado o una compañía de responsabilidad limitada constituida en Colorado, formada por dos o menos socios que sean residentes de Colorado.

Higiene

- Limpie las superficies de trabajo con agua y jabón, enjuáguelas y luego desinfectelas.
- Se puede preparar un desinfectante mezclando 1/8 de cucharadita de blanqueador normal sin aroma (5.25 %) con 16 onzas de agua.
- Lávese las manos con frecuencia.
- Nunca prepare alimentos mientras esté enfermo.
- Mantenga a las mascotas fuera de las áreas donde se elaboran alimentos.
- Considere la posibilidad de analizar los suministros de agua privados al menos una vez al año.



Prueba de pH

El pH de sus frutas y vegetales encurtidos debe ser de 4.6 o inferior.

- Pruebe el primer lote de cada receta durante la temporada de producción. Puede hacerlo usted mismo o a través de un laboratorio de alimentos certificado.
- Revise la información sobre el pH y el uso y la calibración de un medidor de pH aquí:

www.foodsafety.wisc.edu



Consejo: Se aconseja a los productores de alimentos caseros que mantengan un seguro de responsabilidad civil adecuado.