



Ciudad de Cambridge

Departamento de Desarrollo Comunitario

Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros

GUÍA DE RECURSOS

I. INTRODUCCIÓN

¿Qué es un Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros?

Un Permiso de Operaciones de Alimentos Especiales es un tipo de permiso de manipulador de alimentos que se requiere para poner en funcionamiento una Operación de Alimentos Caseros en Cambridge.

Una Operación de Alimentos Caseros se define como una persona que produce productos de alimentos caseros solo en la cocina residencial de la residencia principal de esa persona y solo para la venta directa al consumidor. La modalidad “directo al consumidor” incluye eventos como mercados de agricultores, ferias artesanales y ventas por Internet o por correo. El producto alimenticio final debe estar previamente envasado antes de su venta con una etiqueta de ingredientes.

[Vea el Capítulo X del Código de Sanidad del Estado de Massachusetts \(105 CMR 590.10\)](#) para más información.

Si le interesa vender su(s) producto(s) a un Establecimiento de Alimentos (un establecimiento que luego revenderá el producto al usuario final) como una tienda al por menor o un restaurante, entonces debe recibir una Licencia de Procesador de Alimentos al por Mayor obtenida por el Programa de Protección de Alimentos del Estado de Massachusetts y no por la Ciudad de Cambridge. Comuníquese con el Programa de Protección de Alimentos al 617/983-6770 o mediante <https://www.mass.gov/food-safety> para obtener más información sobre cómo obtener esa Licencia.

¿Qué Tipo de Alimento Puedo Preparar?

De acuerdo con el Capítulo X del Código de Sanidad del Estado (105 CMR 590.001(C); FC 1-201.10 (B), los alimentos caseros suponen un control de seguridad sin tiempo/temperatura (es decir, alimentos que pueden mantenerse con seguridad a temperatura ambiente y no requieren refrigeración) que se permiten bajo un Permiso de Operación de Alimentos Caseros.

Artículos en esta categoría que están permitidos:

- **Productos horneados (como bizcochos y galletas), dulces, mermeladas y jaleas**

Artículos en esta categoría que NO están permitidos:

- Pasteles rellenos de crema, tarta de queso (cheesecake), natilla, frutas y vegetales cortados, salsa a base de tomate y para barbacoas, productos encurtidos, salsa de pepinillos y aderezos de ensaladas
 - Ver códigos [105 CMR 590.001(C); FC 1-201.10(B)], 105 CMR 500.015(D)(1) y (3).

Los productos horneados con cannabis no están permitidos bajo el Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros bajo ninguna circunstancia.

II. REQUISITOS Y RESTRICCIONES

Las Operaciones de Alimentos Caseros están permitidas de acuerdo con la Sección 4.21 del Código de Zonificación de Cambridge. Las preguntas sobre la zonificación, pueden remitirse al Departamento de Servicios de Inspección.

Todas las cocinas residenciales que se utilicen para Operaciones de Alimentos Caseros deben cumplir con [105 CMR 590.00, Estándares del Código de Alimentos al por Menor para Cocinas Residenciales Permitidas](#). Revise estos códigos cuidadosamente, debido a que explican los reglamentos sobre cómo se preparan y etiquetan los alimentos, pero también cómo se almacenan los mismos, la salud personal y la higiene de la persona que prepara los alimentos, así como la limpieza y el saneamiento de la cocina. **Hemos resaltado una selección de reglamentos que pueden ser nuevos o inesperados. Los solicitantes deben consultar la normativa 105 CMR 590.00, puesto que la siguiente es una lista incompleta.**

Reglamentos que aplican al espacio físico de la cocina residencial:

- Solo una (1) persona por residencia puede producir alimentos a la vez.
- Las mascotas en el recinto deben estar fuera del área de preparación durante horas de preparación.
- El local debe ser a prueba de insectos y roedores.
- El cuarto de baño debe estar limpio y en condiciones higiénicas.
- Las superficies en contacto con los alimentos deben ser lisas y fáciles de limpiar.
- El equipo debe estar en buenas condiciones.
- Si se utiliza un lavavajillas doméstico o casero, se requiere un Termómetro de Registro Máximo o una Etiqueta Térmica para determinar que la temperatura interna de la máquina se mantiene a 150°F luego del ciclo final de enjuague y secado.

Reglamentos que aplican a la preparación y el envasado de alimentos:

- Sección 105 CMR 500.00: Buenas Prácticas de Manufactura
- Sección 105 CMR 520.000: Etiquetado

Permisos, licencias o certificados adicionales que pueden requerirse:

- [Certificado de Concienciación sobre Alergias](#)
- [Certificación de Gerentes de Protección de Alimentos](#)
- [Licencia para Vendedores Ambulantes de Cambridge](#) (para vender en el Mercado de Agricultores)

III. ANTES DE COMENZAR

El Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros está disponible en línea a través de la plataforma de Viewpoint de la ciudad. Hay copias impresas de la solicitud disponibles a través del Departamento de Servicios de Inspección (ISD). Si no tiene una, [regístrese para una cuenta de Usuario de ViewPoint](#) y luego [ingrese en el portal en línea](#) para iniciar su solicitud.

Se requiere la siguiente información como parte de un Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros. **Recomendamos recopilar esta información con antelación y guardar sus documentos como PDF para que puedan cargarse fácilmente a la plataforma de Viewpoint.**

Documentos de respaldo requeridos para un Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros completo:

- Una carta firmada por el administrador/propietario del inmueble, si el solicitante es un inquilino (vea el modelo de carta de propietario como ejemplo).
- Una lista completa de los alimentos que se producirán y distribuirán.
- Una lista completa de las fuentes de todos los ingredientes utilizados.
- Fotografías y/o dibujos que muestren dónde se almacenan los alimentos.
- El tipo y la marca del desinfectante que se utilizará. Tenga en cuenta que solo se permiten dos tipos de desinfectantes:

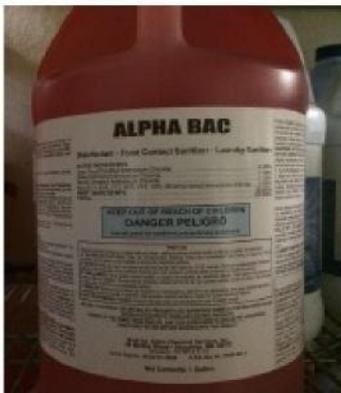
Opción #1: Lejía (Hipoclorito de Sodio)

La lejía perfumada o lejía que no indique "para uso en contacto con alimentos" no están aprobadas. Siempre lea la etiqueta. Los desinfectantes aprobados tendrán un Número de Registro de EPA en el contenedor



La lejía puede utilizarse como desinfectante siempre y cuando se indique en la etiqueta que puede utilizarse en Superficies en Contacto con Alimentos.

Opción #2: Amonio Cuaternario



La concentración de los Desinfectantes Cuaternarios es 200 ppm o 150/200 - 400 ppm para Cuaternario multiusos. Siga las instrucciones de la concentración en la etiqueta.

La temperatura del agua debe ser 65 °F - 75 °F a fin de que las tiras de prueba midan la concentración de manera precisa.

Tiempo de contacto = Un (1) minuto



Foto cortesía de la solicitud del Permiso de las Operaciones de Alimentos Caseros de la Ciudad de Framingham

- Fotografías de los resultados del Termómetro de Registro Máximo o de la Etiqueta Térmica que demuestren que puede alcanzarse un mínimo de 150°F después del ciclo final de enjuague y secado (si se utiliza un lavavajillas doméstico o de uso hogareño).

Opción #1: Etiquetas Térmicas - A continuación se muestran ejemplos de 160 °F; sin embargo, para Lavavajillas Residenciales, utilice etiquetas de 150 °F



← Etiqueta ANTES del uso en lavavajillas



← Etiqueta DESPUÉS del uso en lavavajillas - El cambio de color indica que la temperatura superficial dentro del lavavajillas alcanzó la mínima temperatura que se indica en la etiqueta.



Opción #2: Termómetro de Registro Máximo



Foto cortesía de la solicitud del Permiso de las Operaciones de Alimentos Caseros de la Ciudad de Framingham

IV. RECURSOS ADICIONALES

- [Código Sanitario Estatal 105 CMR 590.000](#)
- [Estándares del Código de Alimentos al por Menor para Cocinas Residenciales Permitidas](#) (Última actualización: abril de 2019)
- [Folleto de Preguntas y Respuestas sobre las Cocinas Residenciales del Estado](#) (última actualización: octubre de 2016)
- [Requisitos mínimos para etiquetado de alimentos envasados](#)
- [Etiquetado de Alérgenos Alimentarios](#)
- [Carta modelo del propietario](#)