



## **Normas generales para las empresas de comida casera de Maryland**

Este documento proporciona una guía para los alimentos permitidos que se pueden producir y vender a través de una empresa de comida casera de Maryland. [En el capítulo 10.15.03.02B\(17-1\) del Código de Regulaciones de Maryland \(COMAR, por sus siglas en inglés\)](#) de las instalaciones de servicio de alimentos se define una empresa de comida casera como una empresa que "(a) produce o envasa productos alimenticios caseros en una cocina residencial en Maryland; y (b) tiene ingresos anuales por la venta de productos alimenticios caseros en una cantidad no superior a \$50,000". También define un producto alimenticio casero como un **alimento no potencialmente peligroso** (véase el análisis que aparece a continuación) que se vende en el estado directamente a un consumidor desde una residencia, en un mercado al aire libre, en un evento público, mediante entrega en mano o entrega por correo; o directamente a una tienda minorista de alimentos (cuya definición se encuentra más adelante). Están prohibidas las ventas dentro o fuera del estado de Maryland.

### **Índice**

<b>Alimentos permitidos</b>	<b>2</b>
<b>Etiquetado</b>	<b>3</b>
<b>Muestreo de alimentos caseros</b>	<b>5</b>
<b>Vender a una tienda minorista de alimentos</b>	<b>5</b>
<b>Definiciones</b>	<b>6</b>
<b>Recursos adicionales</b>	<b>7</b>
<b>Anexos</b>	<b>7</b>

## Alimentos permitidos

Una de las cosas más importantes que hay que saber sobre los alimentos caseros es la diferencia entre “potencialmente peligrosos” y “no potencialmente peligrosos”. En términos generales, la diferencia es que los “alimentos potencialmente peligrosos” tienen más probabilidades de necesitar algún tipo de manipulación especial (por ejemplo, refrigeración) porque a temperatura ambiente tienen más probabilidades de favorecer la proliferación de bacterias nocivas y, por tanto, de causar potencialmente una intoxicación por alimentos. Los siguientes párrafos lo ayudarán a entender esta diferencia y a comprender por qué determinados alimentos están permitidos y no permitidos según la ley y los reglamentos sobre alimentos caseros.

Cuando se almacena en condiciones normales sin refrigeración un alimento no potencialmente peligroso/no perecedero, no se favorece el crecimiento de microorganismos (bacterias, mohos, virus, hongos) que puedan causar intoxicación por alimentos. La actividad de agua de un alimento (es decir, el agua disponible) y su pH (acidez) determinan si se considera potencialmente peligroso. Mientras que algunos alimentos casi siempre son considerados potencialmente no peligrosos (como las galletas de chocolate), otros pueden serlo o no, dependiendo de los ingredientes, la receta y el método de cocción (como el pan de banana).

Si cree que su producto alimenticio debería considerarse no potencialmente peligroso pero no está en la lista de permitidos, es posible someterlo a pruebas\*. Un producto alimenticio sometido a pruebas de laboratorio para confirmar que es apto para su conservación y que no es potencialmente peligroso puede venderse como alimento casero (véase **Alimentos que pueden estar permitidos con pruebas de laboratorio de alimentos\***). Las normas generales que figuran a continuación pretenden ayudar a las empresas de comida casera a comprender los tipos de alimentos que suelen estar permitidos o no.

**Ejemplos de alimentos permitidos que pueden ser producidos de conformidad con el [capítulo 10.15.03.27 del COMAR](#) de las instalaciones de servicio de alimentos: mercado al aire libre, venta de productos horneados o *Bake Sales* (actividad de recaudación de fondos en la que se venden productos horneados) y empresa de comida casera:**

- Panes, galletas y productos de pastelería sin coberturas ni rellenos potencialmente peligrosos:
  - Pasteles, empanadas y tartas de fruta de frutas con un pH natural de 4.6 o menos
  - Pan, bizcochos, tortillas y magdalenas
  - Tortas y pastelitos
- Alimentos ácidos enlatados rellenos en caliente como:
  - Gelatina, mermelada y conservas de frutas con un pH natural de 4.6 o menos
  - Mantequillas de frutas de manzana, albaricoque, uva, melocotón, ciruela, ciruela pasa, membrillo
- Dulces no potencialmente peligrosos

Para obtener una lista completa de ejemplos de alimentos, consulte la lista de alimentos permitidos en el anexo A.

**Ejemplos de alimentos que no pueden permitirse como alimento casero:**

- Productos horneados que requieren cualquier tipo de refrigeración (por ejemplo, pasteles de merengue, pasteles de nueces, pasteles de calabaza, tartas de queso, pasteles de crema y natillas, y tortas y productos de pastelería con glaseados o rellenos de crema de queso o mantequilla). Nota: Algunos glaseados de crema de mantequilla y queso crema, y panes rápidos, como los de banana, calabaza y calabacín, pueden considerarse potencialmente peligrosos y

requieren refrigeración.

- Alimentos enlatados con poca acidez
- Alimentos acidificados/productos encurtidos como relish de maíz, encurtidos, salsa, gelatina de pimienta, salsa barbacoa, mostaza o condimentos.
- Ajo y verduras frescas o secas en mezclas de aceite
- Brotes de semillas crudas, incluidos, entre otros, los brotes de alfalfa o los brotes de soja
- Productos de pescado o mariscos
- Carne o productos a base de carne
- Aves de corral o productos avícolas
- Leche y productos lácteos
- Bebidas

Para obtener una lista completa de ejemplos de alimentos, consulte la lista de alimentos permitidos en el anexo B.

Los alimentos que no pueden ofrecerse como alimentos caseros requieren una licencia de alimentos del Departamento de Salud. Para determinar si su alimento está permitido, consulte las herramientas del diagrama de árbol de decisión para productos permitidos (consulte el anexo C) y productos no permitidos (consulte el anexo D).

#### **Alimentos que pueden permitirse con pruebas de laboratorio de alimentos\***

Los siguientes productos pueden considerarse potencialmente peligrosos y requieren refrigeración, dependiendo de la receta. Nota: Estos artículos deberán someterse a pruebas de producto para garantizar que pueden considerarse alimentos no potencialmente peligrosos.

- Glaseados, escarchados y glaseados con agua añadida o que contengan ingredientes potencialmente peligrosos (como queso crema, leche, mantequilla, etc.).
- Panes de frutas rápidos y húmedos con un pH natural superior a 4.6, como los de plátano, calabaza y calabacín.

\* Se requieren resultados de laboratorio para la actividad del agua y el pH de cada receta que deseé ofrecer. Un resultado de actividad del agua ( $a_w$ ) de 0.85 o inferior y un pH de 4.6 o inferior se consideran no potencialmente peligrosos y están permitidos en la venta de alimentos caseros.

Si los resultados de laboratorio no están dentro de los parámetros de no peligrosidad potencial, su producto es potencialmente peligroso y, por lo tanto, no se permite su venta como alimento casero. No es necesario que los laboratorios de análisis de alimentos certificados estén ubicados en el estado de Maryland.

## **Etiquetado**

Los alimentos permitidos que se produzcan conforme al reglamento sobre alimentos caseros deben envasarse previamente en la empresa de comida casera y etiquetarse con la siguiente información:

- El nombre y la dirección\* de la empresa de comida casera;
- El nombre del producto alimenticio casero;
- Los ingredientes (y subingredientes) del producto alimenticio casero en orden decreciente por la cantidad de cada ingrediente por peso;
- El peso neto, el recuento o el volumen neto del producto alimenticio casero;
- La información sobre alergénicos según lo especificado por los requisitos federales de etiquetado;
- La información nutricional según lo especificado por los requisitos federales de etiquetado, si se hace alguna declaración de información nutricional o de salud; y

- Impreso en letra de tamaño igual o superior a 10 en un color que ofrezca un claro contraste con el fondo de la etiqueta: “Fabricado por una empresa de comida casera que no está sujeta al reglamento de seguridad alimentaria de Maryland”.
- Para los producto alimenticio casero vendidos en tiendas minoristas, las etiquetas deben incluir además:
  - El número de teléfono y la dirección de correo electrónico de la empresa artesanal; y
  - la fecha de elaboración del producto.

\* **Número de identificación único:** una empresa de comida casera puede solicitar al Departamento de Salud de Maryland un número de identificación único para utilizarlo en la etiqueta como alternativa a la dirección de la empresa. Si se utiliza un número de identificación único, la etiqueta debe incluir además el nombre y el número de teléfono de la empresa. Para obtener un número de identificación único, la empresa debe presentar una solicitud al Departamento de Salud de Maryland a través del [formulario de solicitud de empresas de comida casera](#).

**Ejemplos de etiquetas de alimentos caseros:**

**Etiqueta con o sin número de identificación único expedido por el Departamento**

Chocolate Chip Cookies with Walnuts

Delicious Desserts

Any Street (*may substitute with Unique ID#*)

Any City, MD Any Zip (*may substitute with Unique ID#*)

Phone Number (*if using Unique ID#*)

Ingredients: Enriched flour (wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine, mononitrate, riboflavin and folic acid), butter (milk, salt), semi-sweet chocolate chips (sugar, chocolate, cocoa butter, milkfat, soy lecithin, natural flavors) walnuts, sugar, eggs, salt, artificial vanilla extract (water, caramel color, vanillin, citric acid, and sodium benzoate as preservatives, ethyl vanillin and artificial flavor), sodium bicarbonate.

Contains: Wheat, eggs, milk, soy, walnuts

Net Wt. 3 oz. / 85 grams

**“Made by a cottage food business that is not subject to Maryland’s food safety regulations.”**

*\*La dirección puede sustituirse por un número de identificación único si el Departamento ha asignado uno a la empresa de comida casera. Debe incluirse el número de teléfono de la empresa de comida casera.*

En las etiquetas de los alimentos caseros vendidos en tiendas minoristas también debe figurar la dirección de correo electrónico de la empresa de comida casera, el número de teléfono y la fecha de elaboración del producto; véase el ejemplo de la página 5.

**Etiqueta para alimentos vendidos a una tienda de  
alimentación al por menor**

Chocolate Chip Cookies with Walnuts

Delicious Desserts

Any Street (*may substitute with Unique ID#*)

Any City, MD Any Zip (*may substitute with Unique ID#*)

Phone Number

E-mail address

Ingredients: Enriched flour (wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine, mononitrate, riboflavin and folic acid), butter (milk, salt), semi-sweet chocolate chips (sugar, chocolate, cocoa butter, milkfat, soy lecithin, natural flavors) walnuts, sugar, eggs, salt, artificial vanilla extract (water, caramel color, vanillin, citric acid, and sodium benzoate as preservatives, ethyl vanillin and artificial flavor), sodium bicarbonate.

Contains: Wheat, eggs, milk, soy, walnuts

Net Wt. 3 oz. / 85 grams

Date Made: 1/2/2021

**“Made by a cottage food business that is not subject to Maryland’s food safety regulations.”**

## **Muestreo de alimentos caseros**

Se pueden tomar muestras de alimentos caseros si el producto cumple los requisitos de este documento de guía sobre alimentos caseros y es un alimento no potencialmente peligroso. Las muestras deben envasarse previamente en la cocina doméstica (por ejemplo, si se muestrea pan, no puede cortarse en el mercado, pero puede cortarse en la cocina doméstica y envolverse individualmente o envasarse en vasos de muestra con tapa). No es necesaria una etiqueta individual para cada muestra, pero los productos envasados expuestos deben estar debidamente etiquetados para que el cliente pueda revisar la lista de ingredientes y la información requerida. El producto no se puede cocinar o preparar de una manera que lo convierta en un alimento/control de temperatura potencialmente peligroso para la seguridad de los alimentos (por ejemplo, una mezcla seca para salsas añadida a la crema agria o servir cualquier cosa que no pueda conservarse de forma segura a temperatura ambiente). Los alimentos que requieren control de temperatura necesitan una licencia de alimentos del departamento de salud local.

## **Vender a una tienda minorista de alimentos**

Antes de que una empresa de comida casera pueda vender a una tienda minorista de alimentos (por ejemplo, un supermercado, un minimercado, una tienda minorista, una panadería minorista o una cooperativa de alimentos), la empresa debe presentar la siguiente información al Departamento de Salud de Maryland a través del [formulario de solicitud de empresa de comida casera](#). Consulte la [lista de verificación de empresas de comida casera](#) antes de presentar su solicitud.

- La etiqueta que se colocará en el producto alimenticio casero (véase el ejemplo de etiqueta para alimentos vendidos en una tienda minorista de alimentos en la página 5); y
- Documentación que acredite que el propietario ha realizado satisfactoriamente en los últimos 3 años un curso básico de seguridad alimentaria aprobado por el Departamento y [el Instituto Nacional Americano de Normas que incluya](#), como mínimo, los siguientes temas:
  - Seguridad alimentaria básica;
  - Limpieza y desinfección;
  - Higiene personal;
  - Control y prevención de plagas; y
  - Recepción, almacenamiento, preparación y servicio de alimentos.

Esta información se revisará para comprobar el cumplimiento de las leyes y reglamentos sobre alimentos caseros. El propietario de una empresa de comida casera no puede vender u ofrecer a la venta un producto alimenticio casero a una tienda minorista de alimentos hasta que el Departamento le notifique, por escrito, que se cumplen satisfactoriamente los requisitos del reglamento.

## Definiciones

### Alérgeno

Un “**alérgeno** alimentario importante” se define en [el capítulo COMAR 10.15.03.02B\(44\)](#) y significa:

leche; huevo; pescado (como lubina, platija o bacalao) crustáceos (como cangrejo, langosta o gamba); frutos de cáscara (como almendras, coco, pacanas o nueces); trigo; maní; soja; y un ingrediente alimentario que contenga proteínas derivadas de leche, huevo, pescado, frutos de cáscara, trigo, maní o soja.

### Alimento potencialmente peligroso

Se define un “**alimento potencialmente peligroso**” en el capítulo 10.15.03.02B(55) del COMAR y significa un alimento natural o sintético que requiere control de temperatura porque el alimento está en una forma capaz de favorecer el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos o toxigénicos; el crecimiento y la producción de toxinas de Clostridium botulinum; o en huevos crudos con cáscara, el crecimiento de Salmonella Enteritidis.

Un “**alimento potencialmente peligroso**” incluye un alimento de origen animal crudo o tratado térmicamente; un alimento de origen vegetal tratado térmicamente; brotes de semillas crudas; melones cortados; tomates crudos cortados; mezclas de ajo y aceite que favorecen el crecimiento, tal como se especifica en las secciones B(55)(a)(i) y (ii) del capítulo 10.15.03 del COMAR; y verduras de hoja verde cortadas.

Un “alimento potencialmente peligroso” no incluye un huevo duro con cáscara que haya sido refrigerado por aire con la cáscara intacta; alimentos con una actividad de agua de 0.85 o inferior; alimentos con un nivel de pH de 4.6 o inferior medido a 75°F; alimentos comercialmente estériles en un envase herméticamente cerrado; o alimentos para los que las pruebas de laboratorio demuestren que no puede producirse el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos y toxigénicos o el crecimiento de *Salmonella Enteritidis* en huevos o *Clostridium botulinum*, como un alimento que tenga una actividad de agua o un pH que esté por encima de los niveles especificados en las secciones B(55)(c)(ii) y (iii) del capítulo 10.15.03 del COMAR o que pueda contener un conservante, otra barrera al crecimiento de microorganismos o una combinación de barreras que inhiban el crecimiento de microorganismos.

#### *Tienda minorista de alimentos*

En el [capítulo 10.15.03.02B\(68-1\)\(a\)-\(b\) del COMAR](#) se define “tienda minorista de alimentos” como:

“una instalación de servicio de alimentos con licencia que vende alimentos preenvasados frescos, refrigerados, congelados o en conserva. Una tienda minorista de alimentos incluye un supermercado, un mini mercado, una tienda minorista, una panadería minorista o una cooperativa de alimentos”.

En el [capítulo 10.15.03.02B\(68-1\)\(c\) del COMAR](#) se establece además que la definición de una tienda minorista de alimentos no incluye:

“un restaurante, una instalación móvil de servicio de alimentos, una cafetería, una cafetería de comida rápida, una lonchería, una tienda de sándwiches de taberna, un puesto de frutas y verduras que sólo ofrezca frutas y verduras frescas enteras y sin cortar, o un establecimiento que sólo ofrezca alimentos preenvasados no potencialmente peligrosos”.

## **Recursos adicionales**

Las herramientas para la toma de decisiones de las empresas de comida casera que figuran en los anexos pueden utilizarse para determinar si su producto alimenticio cumple los requisitos para ser considerado un alimento casero. En la [página web](#) de las empresas de comida casera encontrará recursos adicionales, incluida una lista de preguntas frecuentes.

#### **Información de contacto del Centro de Revisión de Instalaciones y Procesos de la Oficina de Protección de los Alimentos:**

Correo electrónico: [mdh.foodplanreview@maryland.gov](mailto:mdh.foodplanreview@maryland.gov).

Sitio web: <https://phpa.health.maryland.gov/OEHFP/OFPCHS/Pages/plan-review.aspx>

## **Anexos**

Anexo A: Alimentos caseros permitidos

Anexo B: Alimentos no permitidos

Anexo C: Herramienta de decisión de alimentos caseros para productos permitidos

Anexo D: Herramienta de decisión de alimentos caseros para productos no permitidos

## Anexo A

### Empresas de comida casera: alimentos permitidos

¿Qué tipos de alimentos puede producir para la venta una empresa de comidas caseras?

#### Productos de panadería (no perecederos):

- Roscas
- Bizcochos
- Panes
- Brownies
- Tortas sin glaseado ni rellenos perecederos
- Galletas
- Pastelitos sin glaseado ni rellenos perecederos
- Barritas de cereales
- Magdalenas
- Productos de pastelería
- Tortillas
- Panecillos sin glaseado perecedero
- Galletas, brownies, panes, magdalenas horneados a partir de una mezcla preparada comercialmente (sin glaseados ni rellenos perecederos).
- Pan de masa madre, panecillos, etc.

#### Caramelos (no perecederos):

- *Brittles*
- Caramelos comerciales liofilizados no potencialmente peligrosos
- Ositos de goma
- Chupetines
- *Toffee*
- Malvaviscos (con ingredientes no potencialmente peligrosos)

**Dulces de chocolate elaborados con chocolate** fabricados comercialmente o con ingredientes comerciales no potencialmente peligrosos, como cacao en polvo, aceite de coco y miel. \*Todos los rellenos deben ser de origen comercial y no potencialmente peligrosos.

- Copas de mantequilla de cacahuete con chocolate\*
- Frutos secos con cobertura de chocolate\*
- Caramelos con cobertura de chocolate
- Malvaviscos con cobertura de chocolate
- Frutos secos con cobertura de chocolate
- Pretzels con cobertura de chocolate

#### Café en grano tostado

**Productos de la fruta:** cueros de fruta, pasteles, empanadas, mermeladas rellenas en caliente, jaleas, conservas y mantequillas de fruta procedentes de frutas con un pH natural de 4.6 o inferior:

- Manzanas
- Albaricoques
- Moras
- Arándanos
- Moras
- Cerezas
- Arándanos rojos
- Uvas
- Nectarinas
- Naranjas
- Duraznos
- Ciruelas pasas
- Membrillos
- Frambuesas
- Grosellas rojas
- Frutillas
- Mandarinas
- Otra fruta con un pH natural de 4.6 o inferior

#### Ingredientes comerciales reenvasados:

- Mezclas de condimentos
- Mezclas de especias
- Mezclas de té

#### Aperitivos (no perecederos):

- Palomitas de maíz acarameladas
- Bolas de palomitas de maíz
- Nueces
- Palomitas de maíz

#### Mezclas para aperitivos de origen comercial:

- Mezclas de cereales
- Mezclas de granola
- Mezclas de frutos secos

## Anexo B

### Empresas de comida casera: alimentos no permitidos

#### Ejemplos de tipos de alimentos que NO pueden ser producidos para la venta por una empresa de comidas caseras

##### Productos acidificados o encurtidos:

- Confitura de maíz
- Mermelada de pimiento
- Remolacha en vinagre
- Mantequilla de calabaza
- Salsa
- Otros productos acidificados o encurtidos no enumerados anteriormente

##### Productos de panadería (perecederos):

- Productos horneados con glaseados y rellenos perecederos (por ejemplo, crema de mantequilla, queso crema y glaseados reales)\*.
- Panes/tortas/magdalenas de plátano, calabaza y calabacín, etc. con un valor de actividad de agua superior a 0.85\*.
- Tartas de queso
- Tartas de crema y flan
- Panes tipo focaccia con verduras y quesos
- Macarrones
- Galletas de merengue
- Pasteles de merengue
- Pasteles de calabaza
- Pasteles de boniato
- Panqueques
- Otros productos de panadería perecederos no enumerados anteriormente

\*Las coberturas y rellenos elaborados con ingredientes perecederos y los panes rápidos húmedos como éstos pueden considerarse potencialmente peligrosos y no están permitidos en la categoría de alimentos caseros sin pruebas de laboratorio.

##### Bebidas: de ningún tipo

##### Dulces de chocolate elaborados con granos de cacao crudos o ingredientes potencialmente peligrosos

##### Dulces de chocolate:

- Frutos secos con cobertura de chocolate
- Bombones con rellenos caseros
- Bombones con ingredientes de relleno potencialmente peligrosos

##### Café:

- Café aromatizado
- Café molido

##### Condimentos o salsas:

- Salsa barbacoa
- Salsa picante
- Ketchup
- Mostaza
- Condimentos o salsas no enumerados anteriormente

##### Alimentos fermentados:

- Kimchi
- Kombucha
- Pickles
- Chucrut
- Otros alimentos fermentados no enumerados anteriormente

##### Productos de pescado o marisco: ninguno de ningún tipo

##### Productos liofilizados: ninguno de ningún tipo excepto caramelos preparados comercialmente no potencialmente peligrosos.

##### Frutas y productos derivados:

- Productos alimenticios horneados elaborados con frutas poco ácidas con un pH natural superior a 4.6
- Fruta fresca o enlatada cubierta de chocolate o caramelo
- Deshidratación de frutas
- Fruta fresca cortada
- Fruta fresca cortada de cualquier tipo añadida como cobertura sin hornear

##### Hielo o productos a base de hielo:

##### ninguno de ningún tipo

##### Productos a base de carne y aves de corral:

- Carne y aves secas o deshidratadas
- Rollitos de huevo, pasteles de carne
- Carne fresca y aves de corral
- Embutidos de carne y aves
- Otros productos de carne y aves de corral no enumerados anteriormente

**Leche y productos lácteos:**

- Manteca
- Requesón
- Helado
- Quesos duros y blandos
- Helados
- Kéfir
- Yogur
- Otros productos lácteos no incluidos en la lista anterior

**Mantequilla de frutos secos (casera):**

- Mantequilla de almendras
- Mantequilla de avellana
- Mantequilla de nuez
- Mantequilla de nuez pecana
- Otras mantequillas elaboradas a partir de cualquier fruto seco no incluido en la lista anterior

**Pasta:**

- Deshidratación de frutas
- Pasta fresca/refrigerada

**Masa cruda y bolitas energéticas:**

- Masa de galletas
- Bolitas/bocaditos energéticos/proteicos que no estén horneados
- Masa de pizza
- Otras recetas crudas/sin hornear con ingredientes combinados

**Brotes de semillas crudas**

- Brotes de alfalfa
- Brotes de soja
- Garbanzos germinados
- Brotes de judía mungo
- Guisantes tirabeques germinados
- Otros brotes de semillas crudas no incluidos en la lista anterior

**Mantequillas de semillas**

- Mantequilla de semillas de calabaza
- Mantequilla de sésamo
- Mantequilla de semillas de girasol
- Otras mantequillas de semillas germinadas crudas no enumeradas anteriormente

**Caramelos blandos:**

- Caramelos/caramelos caseros
- Caramelo de chocolate casero
- Otros caramelos blandos no incluidos en la lista anterior

**Productos sin azúcar como:**

- Mantequillas de frutas
- Mermeladas
- Gelatinas
- Mermeladas de cítricos
- Conservas
- Jarabes

**Jarabes:**

- Jarabe de arándano
- Jarabe de saúco
- Jarabe de arce
- Otros jarabes no incluidos en la lista anterior

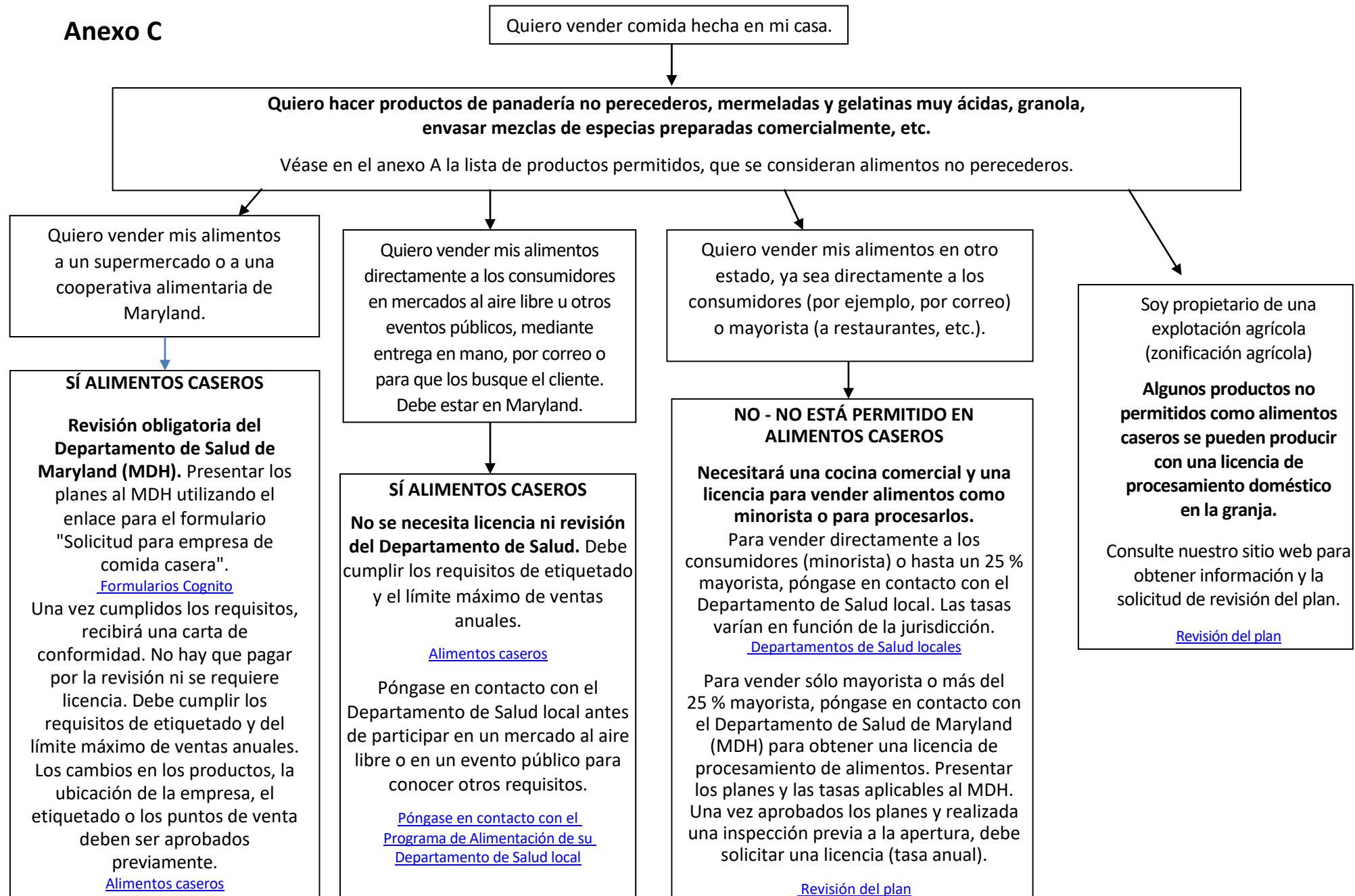
**Verduras y productos vegetales:**

- Deshidratación (secado) de hierbas y verduras, incluidos los crocantes de verduras
- Alimentos que contienen verduras cocidas
- Alimentos que contienen verduras frescas cortadas
- Verduras frescas cortadas
- Mezclas de ajo o verduras en aceite

# Herramienta para la toma de decisiones de alimentos caseros

Las empresas de comida casera no tienen licencia, pero deben cumplir todas las leyes y ordenanzas municipales y del condado aplicables que regulan la preparación, procesamiento, almacenamiento y venta de productos alimenticios caseros. Póngase en contacto con el Departamento local de permisos, licencias y zonificación para informarse sobre los requisitos específicos.

## Anexo C



## Herramienta para la toma de decisiones de alimentos caseros

Las empresas de comida casera no tienen licencia, pero deben cumplir todas las leyes y ordenanzas municipales y del condado aplicables que regulan la preparación, procesamiento, almacenamiento y venta de productos alimenticios caseros. Póngase en contacto con el Departamento local de permisos, licencias y zonificación para informarse sobre los requisitos específicos.

### Anexo D

Quiero vender comida hecha en mi casa.

Quiero hacer productos de panadería perecederos (como pasteles de calabaza), mermeladas/gelatinas con ingredientes que no sean ácidos (por ejemplo, jalea de pimiento), productos que requieran refrigeración, alimentos acidificados u otros alimentos que no figuren en la lista de alimentos autorizados como alimentos caseros.

#### NO SE AUTORIZA EN EL MARCO DE ALIMENTOS CASEROS - SE APLICAN OTROS REGLAMENTOS

Véase en el anexo B ejemplos de productos no permitidos en el marco de alimentos caseros.

Soy propietario de una explotación agrícola (zonificación agrícola)

**Algunos productos no permitidos como alimentos caseros se pueden producir con una licencia de procesamiento doméstico en la granja.** Haga clic a continuación para obtener información y la solicitud de revisión del plan.

[Revisión del plan](#)

NO soy propietario de una explotación agrícola (zonificación agrícola).

**Se exigirá una licencia del Departamento de Salud local o estatal.**

Necesitará un local con cocina comercial.

Quiero vender mis productos **directamente a los consumidores** a través de ventas minoristas (esto incluye las ventas por Internet en todo el país) O minoristas con la posibilidad de vender mayorista a otras empresas (mayoristas no superior al 25 % de mis ventas totales).

#### Licencia de establecimiento de servicio de comidas del Departamento de Salud local

Póngase en contacto con el Departamento de Salud local para la revisión del plan y la obtención de la licencia.

[Póngase en contacto con el Programa de Alimentación de su Departamento de Salud local](#)

Nota: Los siguientes alimentos no pueden fabricarse con licencia del Departamento de Salud local: determinados alimentos enlatados (es decir, acidificados y poco ácidos) como judías verdes y huevos en escabeche, pescado ahumado, carne de cangrejo pasteurizada, agua embotellada o refrescos.

Quiero vender sólo a otras empresas (mayorista) o más del 25 % de mis ventas totales serán ventas mayoristas.

#### Se necesita una licencia de planta de procesamiento de alimentos del Departamento de Salud de Maryland

Presente los planes y las tasas aplicables a esta oficina. Una vez aprobados los planes y realizada una inspección previa a la apertura, debe solicitar una licencia (tasa anual).

[Revisión del plan del MDH](#)