

Departamento de Agricultura de Oregon
Division de Sanidad de Alimentos – Cocinas Domésticas

Licencia

La ley de alimentos (sección ORS 616.706) establece que “ninguna persona puede operar un establecimiento de alimentos sin antes obtener una licencia”. La sección ORS 616.95 define un establecimiento de alimentos como “cualquier cuarto, edificio, estructura o lugar que se utilice con la intención de almacenar, preparar, componer, elaborar, procesar, congelar, empacar, distribuir, manejar, rescatar o exhibir alimentos”. Si su actividad implica elaborar algún producto alimenticio para ofrecerlo a la venta a cambio de una ganancia personal, entonces usted deberá obtener una licencia. El Departamento de Agricultura otorga licencias a panaderías y procesadores de alimentos en cocinas domésticas.

Si usted considera la operación de una cocina doméstica, su residencia deberá cumplir con los siguientes requisitos según la sección OAR 603-025-0200:

- Puertas – todas las puertas de la cocina doméstica deberán permanecer cerradas durante las actividades de elaboración de alimentos para la venta comercial.
- Personas - no se permite la presencia de personas ajenas a la operación del negocio. Durante las horas de operación de la cocina doméstica, se permiten solamente la persona a la que se le ha otorgado la licencia y empleados que estén bajo su supervisión y directamente involucrados en el proceso, preparación, empaque o manejo de los alimentos comerciales.
- Niños – no se permite la presencia de niños pequeños o mayores durante las horas de operación de la cocina doméstica.
- Mascotas – nunca se permiten mascotas en el mismo edificio que contiene la cocina doméstica.
- Actividades domésticas - todas las actividades familiares deberán concluir antes de iniciar las actividades comerciales.
- Almacenaje – todos los ingredientes, productos terminados, materiales de limpieza, etiquetas y materiales de empaque deberán guardarse en espacios separados y cerrados, al igual que los productos que son perecederos y que requieren refrigeración. No se permite almacenar medicinas en las cocinas domésticas. Todos los productos de limpieza, materiales químicos o sustancias tóxicas deberán guardarse por separado.
- Las cocinas domésticas deberán estar disponibles para inspección entre 8 a.m. y 5 p.m. entre semana o durante otras horas de producción.

Algunas de las actividades que no están permitidas en las cocinas domésticas incluyen la elaboración de alimentos bajos en acidez y envasados, productos lácteos (como helado de crema y yogurt), y algunos alimentos cárnicos. No se permite la preparación de alimentos y bebidas para servir en eventos. La preparación de alimentos acidificados podría permitirse siempre y cuando se haga un análisis del producto a través de una autoridad reconocida en el proceso y además el operador tendría que atender y obtener certificado de la Escuela para Mejor Proceso y Control. Para mayor información respecto a autoridades reconocidas en el proceso y la Escuela para Mejor Proceso y Control, por favor contacte al Departamento de Ciencias de los Alimentos de la Universidad del Estado de Oregon al teléfono (541) 737-3131. Puede encontrar información adicional

Departamento de Agricultura de Oregon
Division de Sanidad de Alimentos – Cocinas Domésticas

acerca del proceso necesario para obtener licencias a través de la página de internet de la División de Sanidad de Alimentos – <http://egov.oregon.gov/ODA/FSD/>.

Sistemas de Agua

Todos los establecimientos de alimentos con licencia deberán contar con una fuente de agua potable. Si el establecimiento cuenta con un sistema de agua privada (pozo o manantial), deberá cumplir con los requisitos de construcción y de examen de muestras del agua. Las muestras de agua se deberán someter a análisis de algún laboratorio aprobado y los resultados se enviarán al Departamento de Agricultura como parte del proceso de aprobación para la licencia.

Etiquetas

Todos los alimentos empacados deberán tener etiquetas. La información en la etiqueta deberá incluir el nombre del producto, el peso neto, declaración de ingredientes, nombre y dirección del productor. Si el alimento es perecedero, se requiere de fecha de expiración. Se recomienda revisar las etiquetas con algún miembro de la División de Sanidad de Alimentos antes de mandarlas imprimir. Existe una guía que explica detalladamente los requisitos para las etiquetas y que está a su disposición de forma electrónica en la página de internet de la División.

Si tiene dudas o necesita información adicional, puede contactar la oficina de la División de Sanidad de Alimentos en Salem al teléfono (503) 986-4720.

Departamento de Agricultura de Oregon
Division de Sanidad de Alimentos – Cocinas Domésticas
