



Ciudad de Cambridge

Proceso y Directrices para la Obtención del Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros

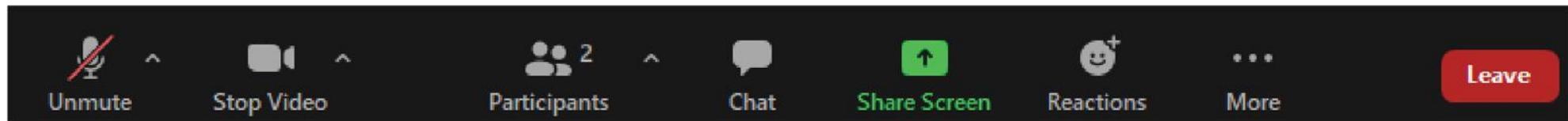
Enero de 2022



Agenda

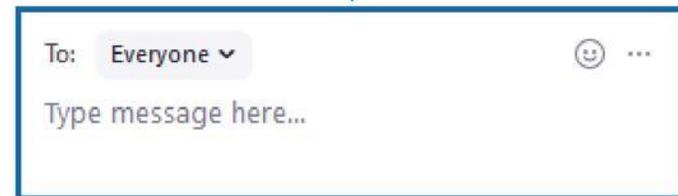
- Consejos sobre Zoom
- Introducción a los Departamentos Municipales
- ¿Qué es un Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros?
- ¿Quién debe Solicitar un Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros?
- Antes de iniciar una solicitud
- Proceso de solicitud
- Período de Preguntas y Respuestas

Consejos sobre Zoom para esta Sesión Informativa

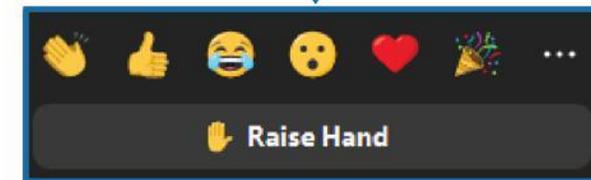


Por favor, deje su **audio silenciado** y video encendido (si está cómodo)

Haga clic para abrir el cuadro de **Chat**. Esto le permitirá charlar con los anfitriones y participantes.



Haga clic para abrir el cuadro de **Reacciones**. Esto le permitirá dar respuestas no verbales.



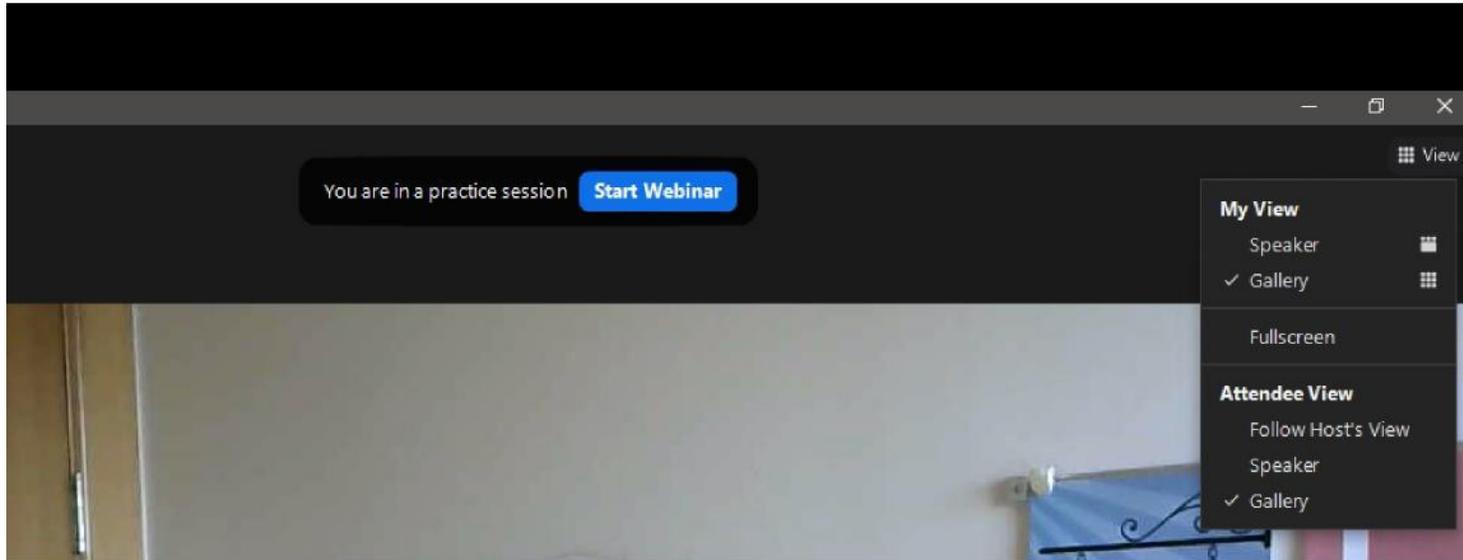
¿Problemas de conectividad? Llame al: 929/436-2866

ID de la reunión: 824 0017 7848



¡Estamos grabando!

Consejos sobre Zoom para esta Sesión Informativa



Haga clic en el botón **View (Vista)** en la esquina superior derecha. Asegúrese de que **Gallery (Galería)** esté seleccionada.

Puede ver a todos los que asisten, ver quién ha levantado la mano, quién está a punto de hablar, y otras acciones que ayudan a reducir las interrupciones.



¿Problemas de conectividad? Llame al: 929/436-2866

ID de la reunión: 824 0017 7848



¡Estamos grabando!



Departamentos y Programas Municipales



Departamento de Desarrollo Comunitario (CDD)

El CDD ofrece los siguientes programas destinados a apoyar a las mujeres locales y a los empresarios históricamente desfavorecidos desde el punto de vista socioeconómico a través de las siguientes iniciativas:

Programas de Asistencia Técnica:

- Talleres de Desarrollo Empresarial
- Entrenamiento para Pequeñas Empresas
- Clase de Planificación Empresarial de 10 Semanas
- Programa de Incubación de Empresas de Alimentos
- Reuniones Individuales

Programas de Subvenciones para Pequeñas Empresas:

- Programa de Mejora de Empresas Pequeñas
- Programa de Mejora de Fachadas
- Programa de Accesibilidad Interior para Comercios



Departamento de Desarrollo Comunitario (CDD)

El CDD ofrece los siguientes programas que pueden ser de interés para las empresas de alimentos que estén iniciando:

Programa de Incubación de Empresas de Alimentos:

- Programa de Camiones de Comida
- Capacitación de Serve Safe (Gratis) * fechas próximas
- Otros talleres temáticos * fechas próximas



Departamento de Servicios de Inspección (ISD)

- El Departamento de Servicios de Inspección (ISD) es responsable de hacer cumplir todas las leyes y ordenanzas de la ciudad relacionadas que se refieren al Código de Construcción del Estado de Massachusetts y ciertos artículos del Código Sanitario del Estado
- Permisos comunes emitidos y monitoreados por ISD:
 - Permisos de construcción, eléctricos, y de plomería
 - Permisos de alimentos y sanitarios
 - Permisos Especiales y Variaciones, según el Código de Zonificación
 - Permisos de vivienda, incluyendo los de Alquileres de corta duración

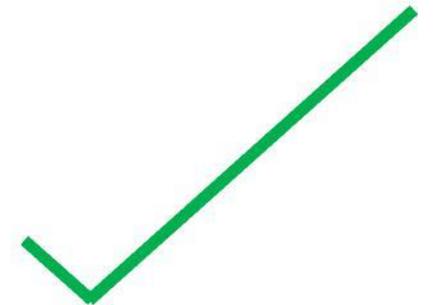


Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros

¿Qué es el Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros?

Un Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros es un tipo de permiso de manipulador de alimentos requerido para manejar una Operación de Alimentos Caseros en Cambridge.

Una Operación de Alimentos Caseros se define **como una persona que produce productos alimenticios caseros solo en la cocina residencial de la residencia principal de dicha persona y solo para la venta directa al consumidor**. El producto alimenticio final debe estar previamente envasado antes de la venta con una etiqueta de ingredientes.





¿Quién debe hacer la solicitud?

Solo para ventas directas al consumidor

“Directo al consumidor” significa que usted vende su producto a la persona que va a comerlo o usarlo.

La modalidad “Directo al consumidor” ocurre en eventos como Mercados de Agricultores, ferias artesanales, y ventas por internet o correo.



No es para Ventas al por Mayor

“Al por mayor” significa que usted le vende su producto a un negocio (como una tienda o restaurante) y luego ellos venden su producto a la persona que lo comerá que lo comerá o utilizará.

Necesitará una **Licencia de Procesador de Alimentos al por Mayor**, obtenida por el Programa de Protección de Alimentos del Estado de Massachusetts y no la Ciudad de Cambridge, si desea vender su producto al por mayor.

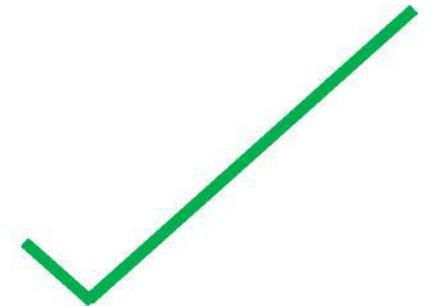
Contacte al Programa de Protección de Alimentos al 617/983-6770 o www.mass.gov/food-safety para obtener información sobre cómo obtener esa licencia.



Solo para Ciertos Alimentos

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:

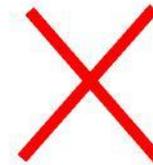
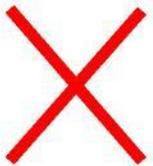
- Productos horneados (por ejemplo, bizcochos y galletas)
- Dulces
- Mermeladas y jaleas



No es para Alimentos que Requieran Refrigeración

Ejemplos en esta categoría que NO están permitidos:

- Pasteles rellenos de crema o crema de mantequilla
- Tarta de queso (cheesecake)
- Natillas
- Frutas y vegetales cortados
- Salsa a base de tomate y para barbacoas
- Productos encurtidos
- Salsa de pepinillos y aderezos de ensaladas





No es para Productos Comestibles u Horneados con Cannabis

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

Para obtener información sobre solicitudes para un Permiso de Negocio de Cannabis, visite www.cambridgema.gov/iwantto/applyforacannabisbusinesspermit



Antes de Iniciar una Solicitud



Lista de Verificación Personal antes de Hacer una Solicitud

- Verifique quiénes podrían ser sus clientes. Si planea tener tiendas u otros negocios que vendan su producto, entonces necesitará una **Licencia de Procesador de Alimentos al Por Mayor del Estado de Massachusetts**.
- Revise los reglamentos del Estado
 - [105 CMR 590.00, Estándares del Código de Alimentos al por Menor para las Cocinas Residenciales Permitidas](#)
 - Sección 105 CMR 500.00: Buenas Prácticas de Manufactura
 - Sección 105 CMR 520.000: Etiquetado
 - Estos códigos se aplicarán a su cocina residencial, o doméstica.
 - Los códigos cubren las normas para la preparación de alimentos, etiquetado, almacenamiento de alimentos, salud e higiene personal, y el proceso de limpieza de todas las Operaciones de Alimentos Caseros en la cocina residencial, o doméstica.



Lista de Verificación Personal antes de Hacer una Solicitud

- Evalúe su cocina residencial o doméstica. Las siguientes normas aplican a su Instalación de Operaciones de Alimentos Caseros:
 - 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.



Lista de Verificación Personal antes de Hacer una Solicitud

Permisos, licencias o certificados adicionales que podrían requerirse:

- [Certificado de Negocios de Cambridge](#)
- [Certificado de Concienciación sobre Alergias](#)
- [Certificación de Gerentes de Protección de Alimentos](#)



Lista de Verificación Personal antes de Hacer una Solicitud

Se requieren documentos de apoyo para un Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros completo. Recopile estos elementos antes de iniciar la solicitud en línea:

- Una carta firmada por el administrador/propietario del inmueble, si el solicitante es un inquilino. [Carta de ejemplo disponible para su descarga.](#)
- 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.
- Fotografías que muestren la etiqueta del producto con una lista completa de ingredientes.
- El tipo y la marca del desinfectante que se utilizará. Tenga en cuenta que solo se permiten dos tipos de desinfectantes: Blanqueador (Hipoclorito de Sodio) o Amonio Cuaternario.
- 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).

Información de la Etiqueta de la Lejía

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

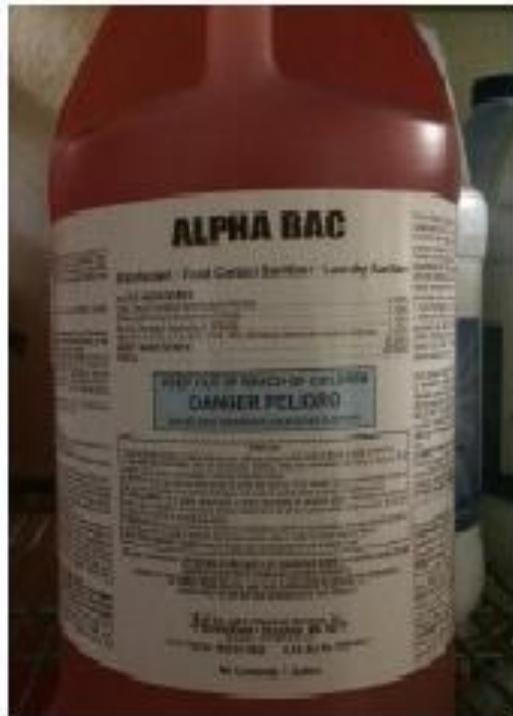


La lejía puede utilizarse como desinfectante siempre y cuando se indique en la etiqueta que puede utilizarse en Superficies en Contacto con Alimentos.

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

Información de la Etiqueta del Amonio Cuaternario

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

Información de Etiquetas Térmicas y Termómetro de Registro Máximo

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



Recursos Adicionales

Revise estos recursos adicionales antes de iniciar su solicitud de Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros:

- [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](#)



Proceso de Solicitud



Iniciar la Solicitud en Línea

Casi todas las solicitudes de permisos y licencias de Cambridge son en línea, haciendo que sea fácil para usted cargar los documentos y visualizar el progreso. La plataforma en línea de la Ciudad se llama Viewpoint.

[Para comenzar, visite la página de inicio de Viewpoint, mostrando todos los permisos de la ciudad disponibles en línea.](#)

Si no tiene una, [cree una cuenta de Viewpoint.](#)

**** Consejo práctico: elija una dirección de correo electrónico para su cuenta de Viewpoint que utilice con regularidad. Viewpoint le enviará mensajes importantes sobre su solicitud a esa dirección de correo electrónico. A veces, se requiere una acción, y tendrá que arreglar la información que envió.*

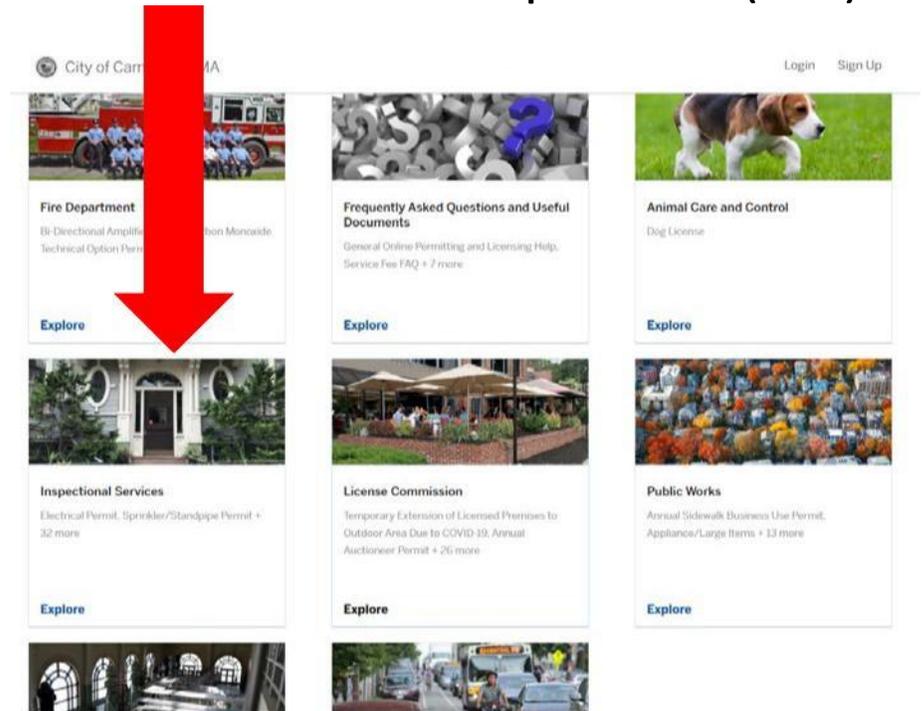
Iniciar la Solicitud en Línea

La solicitud del permiso de Operaciones de Alimentos Caseros puede encontrarse en Viewpoint, al buscar en la sección del Departamento de Servicios de Inspección (ISD).

Este enlace le llevará directamente a la solicitud:

<https://cambridgema.viewpointcloud.com/categories/1118/record-types/6827>

Por favor, tenga en cuenta: las copias impresas de la solicitud están disponibles bajo pedido. Llame al 617/349-6100



Proceso de Solicitud

Luego de proporcionar toda la información personal y de su empresa, tendrá que cargar copias de los anexos requeridos:

Anexo	Archivo	
Imagen de la etiqueta de cada tipo de alimento, incluye los ingredientes Requerido	No hay archivo cargado	Cargar
Foto o dibujo del lugar donde se almacenan los ingredientes Requerido	No hay archivo cargado	Cargar
Foto del Termómetro de Registro Máximo o los resultados de la Etiqueta Térmica del lavavajillas Requerido	No hay archivo cargado	Cargar
Certificación de concienciación sobre alergias Requerido	No hay archivo cargado	Cargar
Certificación de Administradores de Protección de Alimentos Requerido	No hay archivo cargado	Cargar
Añadir Adjunto		



Proceso de Solicitud

Una vez que se hayan cargado todos los documentos requeridos, un miembro del personal de la ciudad del Departamento de Servicios de Inspección (ISD) revisará su información.

El ISD programará una hora para que un miembro del personal de la ciudad inspeccione la cocina residencial, o doméstica, en persona.

Luego de una inspección satisfactoria, se aprueba la solicitud del permiso de Operaciones de Alimentos Caseros y el solicitante puede pagar y recoger el permiso aprobado. El costo es de \$100.00

Los permisos de Operaciones de Alimentos Caseros son válidos por un año, a partir del momento de la solicitud. Ponga un recordatorio en su calendario puesto que todos los permisos se renuevan en una fecha diferente.

¿Preguntas?



Preguntas Frecuentes

P. Si obtengo un Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros, y un amigo quiere venir a hornear galletas para venderlas al público en mi cocina, ¿puede hacerlo?

A. No. El Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros es un tipo de permiso de manipulador de alimentos – lo que significa que el permiso para operar se le está otorgando solo a usted. Su amigo tendrá que solicitar su propio permiso y prepararse para cargar fotos de sus propias etiquetas de envasado de alimentos, así como otra información específica.

P. Si quiero hacer galletas para que un amigo las venda en su mesa en un Mercado de Agricultores, ¿necesito un Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros?

A. No. El Permiso de Operaciones de Alimentos Caseros es para aquellos que venderán directamente al consumidor final, y no a alguien que luego revenderá el producto a otra persona. Si desea que otra persona venda su producto, en cualquier lugar o evento, necesitará una **Licencia de Procesador de Alimentos al por Mayor**.



Información de Contacto

Christina DiLisio

Especialista de Desarrollo Económico, Departamento de Desarrollo Comunitario (CDD)

- 617/349-4601
- cdilisio@cambridgema.gov

Kristen Fernandes

Inspectora Sanitaria, División Sanitaria, Departamento de Servicios de Inspección (ISD)

- 617/349-6121
- kfernandes@cambridgema.gov