



## Preguntas frecuentes sobre la Exención de Alimentos Caseros

### **P1. ¿Qué son los "alimentos potencialmente peligrosos" (PHF) o los "alimentos sometidos a control de tiempo/temperatura para mayor seguridad" (Alimentos TCS) que no califican para la Exención de Alimentos Caseros?**

Los alimentos PHF o TCS requieren un control de la temperatura (por ejemplo, refrigeración) para evitar el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos o tóxicos. Algunos ejemplos incluyen:

- Productos horneados que requieren refrigeración después de su producción, como tartas de crema, tartas de queso;
- Pasteles que contengan glaseados o rellenos de crema, natilla, merengue o queso crema;
- Panes tipo focaccia con vegetales o queso;
- Productos de fruta fresca confitada, como manzanas acarameladas y fresas cubiertas de chocolate;
- Productos horneados que contengan carne fresca, congelada o seca, o productos de pescado o marisco (por ejemplo, pasteles de carne o pasteles con esos ingredientes).

### **P2. ¿Puedo preparar y vender productos horneados sin gluten bajo la Exención de Alimentos Caseros?**

Sí, si se trata de productos horneados que no son alimentos sometidos a control de tiempo/temperatura para mayor seguridad. Sin embargo, debe seguir los lineamientos de la FDA para el etiquetado de alimentos sin gluten.

### **P3. ¿Puedo producir comestibles de marihuana bajo la Exención de Alimentos Caseros?**

No. La Exención de Alimentos Caseros establece explícitamente que los alimentos producidos bajo esta exención no pueden contener marihuana ni artículos a base de marihuana (productos cannabinoides, concentrados cannabinoides y extractos cannabinoides).

### **P4. ¿La ampliación del menú incluye productos de carne?**

No. La carne y los productos que contienen carne no están incluidos en la Exención de Alimentos Caseros.

### **P5. ¿Incluye la ampliación del menú productos liofilizados, como helados liofilizados, fruta liofilizada, comidas para llevar liofilizadas, etc.?**

El proceso de liofilización solo está permitido para dulces y golosinas, no para otros productos. Sin embargo, un operador de alimentos caseros está autorizado a reenvasar alimentos liofilizados, incluyendo los helados liofilizados, la fruta liofilizada y las comidas para llevar liofilizadas si se compran a una fuente comercial.

### **P6. ¿Puedo embotellar té preparado en virtud de la Exención de Alimentos Caseros?**

No. Solo se permite el té seco de origen comercial en virtud de la Exención de Alimentos Caseros.

### **P7. ¿Está permitido el té preparado con hojas de cáñamo en virtud de la Exención de Alimentos Caseros?**

No.

### **P8. ¿Están incluidos los premios para mascotas en la Exención de Alimentos Caseros?**

No. La Exención de Alimentos Caseros solo se aplica a los alimentos para consumo humano. Sin embargo, los premios para mascotas no requieren licencia a menos que contengan carne.

**P9. ¿Puedo preparar miel aromatizada bajo la Exención de Alimentos Caseros?**

Sí, si los ingredientes aromáticos vienen de un origen comercial (OAR 603-025-0010(2)).

**P10. ¿Existe un límite de colmenas para la producción de miel bajo la Exención de Alimentos Caseros?**

Esta norma no impone ningún límite a las colmenas, aparte del límite de \$51,200 de ventas brutas anuales. Los límites de otras normas siguen siendo aplicables.

**P12. ¿Puedo comprar fruta para hacer mermeladas y jaleas bajo la Exención de Alimentos Caseros?**

Sí. Las frutas compradas pueden utilizarse en la fabricación de alimentos caseros. El pH natural de la fruta debe ser inferior a 4.60, tal como se exige en 603-025-0320(1)(c)(F).

**P13. ¿Tengo que seguir una receta estandarizada para las mantequillas, mermeladas y jaleas de frutas?**

No. No es obligatorio que el fabricante utilice una receta de una fuente específica. Sin embargo, existe una norma de identidad para el término mantequillas, mermeladas y jaleas de frutas (21 CFR Parte 150 - Mantequilla, jalea, conservas y productos de frutas relacionados), que habría que cumplir.

**P14. ¿Puedo utilizar harina producida de acuerdo con el Proyecto de Ley Directo de la Granja en mis productos de alimentos caseros?**

Sí, si la harina se produce de acuerdo con las normas del Proyecto de Ley Directo de la Granja, y la harina y los productos de alimentos caseros son de la misma propiedad.

**P15. ¿Existe un límite en la cantidad que puedo vender como establecimiento de alimentos caseros?**

Sí, está limitado a \$51,200 de ventas brutas anuales. Debe mantener registros de ventas y cálculo de las ventas brutas anuales que garanticen que las ventas no superan el límite. Si sus ventas brutas anuales superan ese límite, y aún desea operar desde la cocina de su casa, debe obtener una licencia y ser inspeccionado por el ODA como Panadería o Procesador de Alimentos en Cocina Doméstica.

**P16. ¿Cómo mantengo los registros de las ventas asociadas a un evento?**

Para las ventas de un evento, como un mercado de agricultores, en lugar de mantener la información del nombre y la dirección de cada persona que compró los productos, el operador de alimentos caseros puede mantener los registros de la ubicación del evento, la información de contacto del organizador del evento, y la fecha, el alimento, el precio y la cantidad vendida.

**P17. ¿Tengo que presentar una solicitud o registrarme en el ODA para beneficiarme de la Exención de Alimentos Caseros?**

Si cumple los requisitos para la Exención de Alimentos Caseros, no tiene que llenar un formulario de solicitud ni registrarse en el ODA. Sin embargo, deberá seguir las normas de saneamiento que aparecen en las Reglas Administrativas de Oregón ([OAR 603-025-0320](#)).

El ODA mantiene la autoridad para inspeccionar y exigir una licencia de establecimiento alimentario si existen problemas de seguridad alimentaria asociados a una cocina doméstica exenta. Las inspecciones del ODA responderán a la necesidad de proteger la salud pública, por ejemplo, una denuncia de un consumidor.

**P18. ¿Se necesita alguna certificación para operar de acuerdo con la Exención de Alimentos Caseros?**

Sí. Cada persona que participe en la preparación de los alimentos bajo esta exención deberá completar con éxito un programa de capacitación de manipuladores de alimentos. Consulte más información sobre cómo encontrar un programa aprobado en su condado.

**P19. ¿Dónde puedo vender mis productos de alimentos caseros?**

Los alimentos preparados bajo la Exención de Alimentos Caseros pueden ser vendidos por el productor directamente al consumidor en el domicilio del productor, en mercados de agricultores, puestos agrícolas, puestos ambulantes, en línea y lugares similares. También puede vender sus productos de alimentos caseros a algunas entidades comerciales para su distribución al por mayor si cumple los requisitos descritos en 603-025-0320(4). Los alimentos caseros NO pueden venderse a una institución, incluyendo, entre otros, restaurantes, empresas de catering, escuelas, guarderías, hospitales, residencias de ancianos o centros penitenciarios. Véase REMO 603-025-0320 para obtener más detalles.

**P20. ¿Puedo vender mis productos de alimentos caseros por Internet?**

Sí.

**P21. ¿Puede un establecimiento alimentario autorizado, como una cocina doméstica autorizada, utilizar alimentos caseros como ingredientes para su producto?**

No. Los alimentos caseros no pueden ser utilizados como ingredientes por otro transformador. Para poder entrar en el comercio, los alimentos caseros deben estar etiquetados e identificados según se detalla en OAR 603-025-0325.

**P22. ¿Puedo tener mascotas en casa y operar bajo la Exención de Alimentos Caseros?**

Sí, se admiten mascotas en la vivienda residencial. Sin embargo, una mascota no puede estar presente en la cocina durante las horas de preparación de los alimentos caseros. Además, la etiqueta de un alimento casero debe declarar que hay mascotas en la vivienda e incluir la especie utilizando el nombre común de la especie. Algunos ejemplos son, entre otros, gatos, perros o conejos.

**P23. ¿Debe aparecer un número de teléfono en la etiqueta de los alimentos caseros?**

Sí, véase ORS 616.723(6)(b)(A).

**P24. ¿Cómo puedo cumplir los requisitos de etiquetado si no empaco (o no puedo empacar) mis alimentos caseros?**

La distribución de alimentos caseros sin empacar puede ser posible si la venta la realiza al usuario final la persona que elaboró el alimento. Hay más detalles en el párrafo siguiente. No puede vender alimentos caseros sin empacar a una tienda minorista para su posterior distribución.

En el caso de los alimentos caseros que se venden directamente al consumidor final y que no son fáciles de empacar (por ejemplo, una tarta de boda), debe informar por escrito al consumidor final de que el producto es casero y no se ha preparado en un establecimiento alimentario inspeccionado. Deberá incluir todos los requisitos de etiquetado en un recibo o documento similar que se entrega al consumidor con el producto.

Cuando venda productos al consumidor final como artículos sueltos – por ejemplo, una galleta o muffin en un puesto del mercado de agricultores –, debe haber un cartel en el lugar que diga: "Este producto es casero y no se prepara en un establecimiento alimentario inspeccionado". Debe disponer de toda la información requerida en la etiqueta a petición del consumidor.

**P25. ¿Cuáles son los requisitos federales de etiquetado de alérgenos?**

La Ley Federal de Etiquetado de Alérgenos Alimentarios y Protección del Consumidor de 2004 (FALCPA) exige que los alimentos que contengan cualquiera de los nueve principales alérgenos alimentarios estén claramente etiquetados. Los nueve alérgenos principales son:

- Leche (cualquier proteína de la leche, mantequilla, crema, leche en polvo, suero o caseína)
- Huevos (por ejemplo, claras, yemas, albúmina o huevos en polvo)
- Soja (por ejemplo, soja, lecitina de soja, proteína de soja o harina de soja)

- Trigo (incluye espelta, sémola, kamut y triticale)
- Pescado (por ejemplo, salmón, atún, anguila, lubina, platija o bacalao)
- Mariscos crustáceos (por ejemplo, cangrejo, langosta o camarones)
- Maní (por ejemplo, mantequilla de maní o harina de maní)
- Frutos de cáscara (por ejemplo, pecanas, nueces, avellanas, anacardos, o piñones)
- Sésamo (por ejemplo, semillas de sésamo, tahini o semillas de benne)

**P26. ¿Tengo que incluir la dirección de mi casa en la etiqueta del producto o puedo utilizar un número de apartado postal?**

No se puede utilizar un apartado postal como dirección en la etiqueta de un producto alimenticio. Su etiqueta debe incluir una de estas tres opciones relativas a la dirección del establecimiento alimentario:

- La dirección completa, ciudad, estado y código postal.
- La ciudad, el estado y el código postal si el nombre y la dirección del establecimiento alimentario aparecen en un directorio de la ciudad.
- El número único de identificación proporcionado por el Departamento según se detalla en OAR 603-025-0335.

**P27. ¿Cómo solicito un número único de identificación si no quiero indicar la dirección en la etiqueta?**

Puede solicitar el Número Único de Identificación a través del enlace de la solicitud: [Solicitud de registro del número único de identificación](#).

**P28. Si una cocina doméstica autorizada o un productor de alimentos caseros utiliza un número único de identificación en lugar de su dirección, ¿cumpliría el requisito federal de etiquetado?**

No. El número único de identificación no cumple los requisitos de la etiqueta federal de proporcionar información sobre la dirección. Si vende productos en el comercio interestatal, debe conocer los requisitos de etiquetado de la jurisdicción de destino.

**P29. ¿Pueden venderse fuera del estado los alimentos caseros fabricados en Oregón?**

No tenemos autoridad jurisdiccional en otros estados para tomar esa determinación. Infórmese en el estado o estados donde vaya a vender sus alimentos caseros sobre las leyes o normas aplicables.

**P30. ¿Qué supervisión ejerce el ODA sobre mi empresa de alimentos caseros?**

El ODA tiene jurisdicción sobre todos los alimentos de origen agrícola dentro de Oregón. El ODA puede exigir que una empresa exenta obtenga una licencia y sea inspeccionada si:

- El operador a domicilio se niega a cumplir las normas del ODA que exigen que el establecimiento alimentario se construya y mantenga en condiciones de limpieza, salubridad e higiene.
- El operador doméstico opera fuera de los parámetros de la Exención de Alimentos Caseros.
- Los alimentos elaborados por un operador doméstico están directamente relacionados con un brote de enfermedad de transmisión alimentaria.

**P31. ¿Tendré que cumplir las leyes locales de zonificación o de otro tipo?**

Sí. La Exención de Alimentos Caseros solo le exime de los requisitos de concesión de licencias y de las inspecciones rutinarias del ODA. Comuníquese con su unidad de gobierno local para determinar si existen normativas locales que afecten a su empresa.

**P32. ¿Puedo vender un producto alimenticio elaborado bajo la exención "Directo de la Granja" de acuerdo con la exención de "Alimentos Caseros"?**

Tal vez. El producto alimenticio debe cumplir los requisitos de la Exención de Alimentos Caseros. Por ejemplo, la exención Directo de la Granja puede permitir la venta de pepinillos, pero la Exención de Alimentos Caseros no permite la venta de pepinillos porque un pepino tiene un pH natural superior a 4.60. Del mismo modo, un

producto de jalea de pimienta no estaría autorizado en virtud de la Exención de Alimentos Caseros debido al pH natural del pimienta.

Una mermelada o jalea de fruta elaborada bajo Directo de la Granja puede venderse bajo la Exención de Alimentos Caseros, incluso en tiendas minoristas, si se cumplen los requisitos de las Exenciones de Alimentos Caseros. Esto incluye el etiquetado, los registros, el almacenamiento separado y los requisitos de rotulación, según corresponda.

También es importante señalar que los límites en dólares de ambas exenciones son distintos. Puede vender hasta los límites en dólares de ambas exenciones. En el año 2025, esto significa que puede vender hasta \$51,200 de alimentos caseros y hasta \$50,000 de alimentos procesados directamente de la granja en el año natural.

**P33. Si no puedo acogerme a la Exención de Alimentos Caseros y deseo obtener una licencia de elaborador de alimentos, ¿qué debo hacer para obtenerla?**

Cualquiera que desee vender alimentos elaborados en la cocina de su casa que no cumplan las Exenciones de Alimentos Caseros debe obtener y cumplir los requisitos de una licencia de panadería o de elaboración de alimentos caseros. Para más información, visite el [sitio web del ODA sobre licencias para cocinas domésticas](#).