



## **Licencia de cocina doméstica**

### **Licencias**

*ORS 616.706 establece que "ninguna persona operará un establecimiento alimentario sin haber obtenido previamente una licencia". ORS 616.695 define un establecimiento alimentario como "cualquier sala, edificio, estructura o lugar utilizado o destinado a ser utilizado u operado para almacenar, preparar, componer, fabricar, procesar, congelar, envasar, distribuir, manipular, recuperar o exponer alimentos".*

Quien quiera vender alimentos elaborados en la cocina de su casa con fines lucrativos debe cumplir unos requisitos especiales y obtener una licencia de cocina doméstica. La licencia de cocina doméstica se diseñó para permitir que las personas prueben llevar a cabo un emprendimiento sin un gran desembolso de capital. Las licencias para operaciones de cocinas domésticas se expiden para panaderías o procesadores de alimentos. La cocina doméstica debe ser adecuada para el funcionamiento de los equipos y la fabricación de los alimentos. Si el volumen de producción supera la capacidad de la cocina doméstica, el operador debe trasladar la producción a una cocina comercial y obtener una licencia de establecimiento de elaboración de alimentos o de panadería y pastelería.

### **Dónde se permite la elaboración u horneado en cocinas domésticas**

"Cocina doméstica": el lugar de la vivienda residencial del operador donde se lleva a cabo la preparación residencial de alimentos (OAR 603-025-0010(5)). Toda la producción, incluyendo el almacenamiento de equipos, ingredientes y productos acabados, debe ocurrir dentro del espacio de la cocina doméstica. La fabricación de alimentos en un garaje, sótano, cualquier otra habitación de la casa u otro edificio de la propiedad requiere una licencia diferente de elaboración de alimentos o de panadería o pastelería.

"Vivienda residencial": vivienda o zona dentro de una unidad de alquiler, en la que un operador tiene su residencia principal (OAR 603-025-0010(29)). Una casa o apartamento secundario no califica para la licencia de cocina doméstica. En estos casos se necesitaría una licencia de elaboración de alimentos o de panadería o pastelería.

### **Requisitos sanitarios**

Además de las disposiciones de OAR 603-025-0020 se requiere lo siguiente de su cocina doméstica de acuerdo con OAR 603-025-0200:

- Puertas: Todas las puertas o aberturas de la cocina doméstica a otras habitaciones del edificio o estructura, si corresponde, se mantendrán cerradas durante la elaboración, preparación, envasado o manipulación de alimentos comerciales.
- Personas: Nadie que no sea el titular de la licencia y los empleados directamente bajo su supervisión están autorizados a participar directamente en el procesamiento, preparación, envasado o manipulación de alimentos comerciales. No se permite la presencia de ninguna otra persona, incluyendo bebés o niños, en la cocina doméstica durante dichos periodos de funcionamiento.
- Animales domésticos: Si hay animales domésticos en la vivienda, no están permitidos en la cocina doméstica durante la preparación comercial de alimentos y su presencia debe declararse en la etiqueta del producto.
- Actividad doméstica: No se procesarán, prepararán, envasarán o manipularán alimentos comerciales en una cocina doméstica mientras se estén llevando a cabo otras actividades domésticas en la cocina
- Almacenamiento: Se requiere un espacio de almacenamiento cerrado y separado para los ingredientes, los productos acabados, las etiquetas y los materiales de envasado de los alimentos comerciales. Se necesita un almacén refrigerado independiente para los productos perecederos o los ingredientes de los alimentos comerciales. No está permitido almacenar material médico en la cocina doméstica. Debe preverse una zona de almacenamiento separada para los materiales de limpieza doméstica y otros productos químicos o sustancias tóxicas.

### **¿Qué actividades están prohibidas en una licencia de cocina doméstica?**

- Elaboración de conservas de poca acidez
- Procesamiento de leche para la fabricación de cualquier leche fluida y/o productos lácteos (por ejemplo, yogur, queso, helado, etc.)
- Procesamiento de carne o productos cárnicos tal como se definen en ORS 603.010(7)
- Elaboración de alimentos para animales (si elabora alimentos para mascotas sin carne, no necesita licencia)
- Actividades de catering
- La preparación de alimentos acidificados podría estar permitida, pero requiere un análisis del producto por parte de una autoridad de procesos y un operador certificado por haber asistido a la Escuela de Mejor Control de Procesos. Encontrará más información sobre licencias en la página web del Programa de Seguridad Alimentaria, [Guía paso a paso para alimentos acidificados](#).

\* Todas las actividades enumeradas anteriormente pueden realizarse fuera de la cocina doméstica en una instalación autorizada que cuente con la licencia apropiada.

### **Abastecimiento de agua**

Todos los establecimientos autorizados deben disponer de suministro de agua potable. Si un establecimiento está en un sistema privado (pozo o manantial) debe cumplir las normas de construcción y cumplir los requisitos de las pruebas de muestreo de agua. Las muestras deben enviarse a un laboratorio autorizado para realizar pruebas de coliformes y *E. coli* y los resultados deben enviarse al Departamento de Agricultura de Oregón (ODA) antes de la aprobación de la licencia y anualmente después de ser aprobada. Aquí hay un enlace para encontrar [Laboratorios de Oregón para Agua Potable y Pruebas Públicas](#).

### **Aguas residuales**

Todos los residuos líquidos resultantes de la limpieza y el enjuague de utensilios, equipos y suelos, de los inodoros de cisterna y de las instalaciones de lavado de manos, dispositivos de refrigeración y acondicionadores de aire, deberán eliminarse en un sistema de alcantarillado público o mediante un método aprobado por el Departamento Estatal de Calidad Ambiental o la Autoridad Local de Salud Pública que tenga jurisdicción. Los sistemas privados requieren una notificación de autorización séptica u otra forma documentada de correspondencia con el Departamento o Autoridad competente como parte del proceso de aprobación de la licencia.

### **Cumplimiento de las jurisdicciones locales**

Es responsabilidad de la empresa cumplir con las jurisdicciones locales. Una empresa con licencia debe ponerse en contacto con el condado y la ciudad (si corresponde) en relación con los requisitos locales antes de dirigirse al ODA para obtener la licencia. Los temas a tratar con las jurisdicciones locales serían la Declaración de Compatibilidad del Uso del Suelo (LUCS), la zonificación, el código de incendios, el código de fontanería, el código eléctrico y otros.

### **Requisitos de etiquetado (OAR 603-025-0325)**

Todos los alimentos envasados para la venta al por menor deben estar debidamente etiquetados. La información requerida incluye el nombre del producto, el peso neto, la declaración de ingredientes y el nombre y la dirección del establecimiento alimentario.

- La dirección del establecimiento alimentario deberá incluir:
  - la dirección completa, ciudad, estado y código postal; **o**
  - la ciudad, el estado y el código postal si el nombre y la dirección del establecimiento alimentario aparecen en un directorio; **o**
  - el número único de identificación (UIN) emitido por el Departamento de Agricultura de Oregón.

Hay un folleto disponible que explica con más detalle los requisitos de etiquetado.

Si la etiqueta proporciona alguna declaración de contenido nutricional, declaración de salud u otra información nutricional, deben añadir la información nutricional del producto adecuada, tal y como se describe en el Título 21, Parte 101 del Código de Reglamentos Federales (2015).

Si hay mascotas en la vivienda residencial, la etiqueta del alimento debe incluir una declaración de que había mascotas en la vivienda residencial y declarar la especie utilizando el nombre común o habitual de la mascota. Algunos ejemplos son, entre otros, gatos, perros o conejos.

### **Número de Identificación Único (OAR 603-025-0335)**

Una cocina doméstica con licencia puede solicitar al ODA un número único de identificación (UIN) para utilizarlo en una etiqueta alimentaria como alternativa a una dirección comercial. El UIN solo podrá utilizarse si el establecimiento presenta un formulario de solicitud con la información solicitada o la documentación designada por el ODA. Se requiere el pago de una tarifa de \$25 para obtener un UIN. Cada UIN expirará el 30 de junio siguiente a la fecha de emisión y podrá renovarse mediante el pago de una tarifa de \$25 antes de la expiración del número.

El uso de UIN caducados o no autorizados constituye un uso indebido de la marca y no está permitido. El UIN es personal del solicitante y no puede transferirse a otra persona o dirección. Es necesario un nuevo número si se modifica la entidad comercial o si se cambia la composición de una sociedad, independientemente de que se modifique o no la razón social.

### **Inspección de una cocina doméstica**

El Departamento de Agricultura de Oregón realizará inspecciones rutinarias de la cocina doméstica para garantizar el cumplimiento de las normas y reglamentos. Todas las cocinas domésticas con licencia deben estar disponibles para su inspección por parte del Departamento entre las horas hábiles de 8 a.m. a 5 p.m. El Departamento puede, si lo considera aconsejable o necesario, inspeccionar las instalaciones de un negocio con licencia los fines de semana o días festivos u otros momentos en los que se estén procesando, preparando, envasando o manipulando alimentos comerciales.

### **ODA: Licencias para cocinas domésticas**