

Venta o Servicio de Productos Agrícolas Cultivados en las Instalaciones de Servicio y Venta de Alimentos

Las instalaciones de servicio y venta de alimentos, tales como restaurantes, supermercados, centros de reparto de alimentos para los necesitados (food shelves) y programas de almuerzos escolares, pueden comprar o aceptar legalmente productos agrícolas del mercado campesino, o directamente del agricultor, y ofrecerlos a sus clientes o estudiantes. Esta hoja de datos define algunos términos comunes y también ofrece respuestas a las preguntas más frecuentes acerca de cómo las instalaciones de venta y servicios de alimentos pueden usar legalmente y con toda seguridad los productos agrícolas locales.

Términos

Los términos que aparecen a continuación son los más comunes que se usan para describir las relaciones entre los que se dedican al cultivo y cría de alimentos y aquellos que venden o dan comida al público.

Instalaciones de venta y servicio de alimentos

Incluyen a los establecimientos de venta de comida, las empresas de alimentos y las organizaciones sin fines de lucro, tales como:

- Restaurantes o servicios de comida (catering)
- Servicios de comida para escuelas y guarderías
- Hospitales, centros o instalaciones de cuidados médicos
- Centros comunitarios, iglesias o centros y bancos de reparto de alimentos para los necesitados
- Supermercados, tiendas de conveniencia o cooperativas
- Mercados o puestos temporales de alimentos
- Almacenes, panaderías o procesadores y fabricantes de comida al mayor

Cultivador

El término cultivador puede incluir lo siguiente:

- Agricultores y jardineros
- Huertos escolares o de la comunidad
- Huertos en las instalaciones de venta de alimentos

Vender

“Vender” y “venta” se refieren a las acciones de almacenar, ofrecer o exhibir comida para la venta, uso, transporte, transferencia, negociación, venta a domicilio, oferta o intercambio; tener comida con intención de venta, uso, transporte, negociación, venta a domicilio, oferta o intercambio; almacenamiento, fabricación, producción, procesamiento, envase, empaque y almacenamiento de comida para la venta; distribución o entrega de comida; persona, o a través de terceros, con el debido permiso. - Estatutos de Minnesota, capítulo 34A.01, subdivisión 12.

Espacio aprobado

Los negocios de venta al detal y al mayor tienen requerimientos diferentes relativos a los espacios aprobados. A continuación, se presentan algunos ejemplos de estos requerimientos:

- Una cocina o instalación de procesamiento aprobada debe contar con un certificado de ocupación con aprobación documentada de los inspectores locales de construcción, plomería, incendios, electricidad y zonificación.
- Algunos equipos minoristas deben contar con una certificación o clasificación para instalaciones sanitarias otorgadas por un programa de certificación acreditado por el Instituto Estadounidense Nacional de Normas (ANSI).
- Las instalaciones deben contar con el espacio de almacenamiento adecuado para los ingredientes, el equipo, los materiales de empaque y los productos terminados.
- Las instalaciones deben contar con un suministro de agua seguro y aprobado, al igual que con sistemas aprobados de eliminación de aguas residuales y tratamiento de agua.
- Los planos se deben presentar, cuando menos, 30 días antes de iniciarse la construcción, una remodelación amplia, o la conversión de una estructura existente para que opere como un establecimiento de venta de comida.
- Si opera un negocio de venta al mayor o está exento de tener licencia, el espacio aprobado debe cumplir con los requerimientos que establecen las Buenas Prácticas de Fabricación (GMP).

Preguntas más frecuentes

¿Un agricultor puede considerarse una fuente aprobada?

Sí. Las instalaciones de venta de alimentos pueden comprarle o aceptarle directamente el producto agrícola al agricultor, si los alimentos se cultivan en una granja o huerto que ocupa o cultiva el agricultor. Los agricultores deben asegurar que todos los alimentos que vendan o donen, cumplan con las regulaciones aplicables. Estas regulaciones pueden incluir lo siguiente:

- Prácticas de manipulación y procesamiento que garanticen que los alimentos son seguros, saludables y que no están adulterados.
- Usar agua que sea segura y de calidad sanitaria adecuada para su uso previsto. Toda el agua utilizada después de la cosecha de productos agrícolas debe tener cero E. coli. Esto podría aparecer en un informe de laboratorio como "no detectado" O "ausente" O "< 1".
- Cumplir con las GMP, Buenas Prácticas Agrícolas (GAP) aplicables y con el Reglamento de Seguridad de Productos Agrícolas de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FMSA).

Para más información sobre estas regulaciones, por favor, póngase en contacto con el Departamento de Agricultura de Minnesota (MDA) a través de 651-201-6027.

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth

Locally grown produce_Spanish_HC_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](http://www.mn.gov)



¿Se requiere que el agricultor tenga una licencia de manipulación de alimentos para vender o donar sus productos agrícolas?

Todo depende de la situación.

Las personas que venden o donan productos agrícolas de una granja o un huerto que alquilan o poseen, están exentos de la licencia. Esto incluye productos agrícolas enteros o procesados sin ingredientes que sean externos a la granja.

En estas situaciones, lo que se les exige es una licencia de manipulador de alimentos.

- Las personas que agregan ingredientes ajenos a la granja (inclusive sal) durante el procesamiento de los productos agrícolas deben tener la licencia pertinente.
- También necesitan tener una licencia aquellos que desean vender o donar productos agrícolas que ellos no han cultivado directamente.

Requiera o no una licencia, toda persona que produzca, procese, manipule o venda comida, debe cumplir con otros reglamentos y requerimientos de seguridad alimentaria. El Departamento de Agricultura de Minnesota tiene a su disposición información adicional acerca del otorgamiento de licencias, la seguridad alimentaria y los requerimientos para productos o tipos de procesamiento específicos.

¿Cuándo debo usar un espacio aprobado para procesamiento?

No es necesario usar un espacio aprobado para el procesamiento que se realiza en el campo o en el cobertizo de empaque, como es el caso de:

- Clasificar o cortar los tallos y las raíces. Este es el caso, por ejemplo, de quitarle los tallos verdes a las zanahorias o quitarle las hojas a las mazorcas de maíz.
- Lavar para iniciar el proceso de enfriamiento o para quitar el sucio y la tierra.

Se requiere un espacio aprobado para etapas posteriores de procesamiento, tales como:

- Rebanar, mezclar o recubrir.
- Calentar, enlatar o embotellar.
- Congelar o secar.

Se requiere usar un espacio Y tener una licencia de manipulador de alimentos para las actividades siguientes:

- Agregar ingredientes ajenos a la granja (inclusive sal) antes de usar o vender los productos.

¿Qué papel desempeña la persona a cargo (PIC) o el supervisor?

Todas las personas que trabajan con alimentos comparten la responsabilidad de aplicar prácticas de manipulación segura de la comida que reduzcan el potencial de enfermedades transmitidas por los alimentos.

En los establecimientos de venta de comida al detal, la PIC debe:

- Demostrar su conocimiento específico y cumplir con ciertas obligaciones dirigidas a reducir el potencial de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Supervisar a los voluntarios de la comunidad que pueden ayudar a procesar los productos agrícolas en un espacio aprobado (por ejemplo, los padres que trabajan en la cocina de la escuela para ayudar a lavar y cortar las zanahorias que se cultivan en el huerto escolar).

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth

Locally grown produce_Spanish_HC_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](http://www.minnstate.gov/health)



En las plantas de procesamiento de alimentos, los supervisores competentes deben:

- Asegurar que se cumpla con las prácticas de manipulación segura de los alimentos.

¿Qué otras normas rigen las compras y las donaciones de productos agrícolas locales?

- Confirme con las autoridades reguladoras estatales o locales que otorgan las licencias e inspeccionan su establecimiento antes de cambiar el menú o ampliar su negocio para ofrecer nuevos platos y usar nuevos métodos. Lo ayudarán a identificar los requerimientos adicionales de capacitación, certificación, licencias y permisos.
- Revise el plan de seguridad alimentaria del agricultor en la granja, que le haya dado por escrito o que le haya comunicado verbalmente, y que contiene los pasos de producción, cosecha, manipulación, almacenamiento y transporte.
- Inspeccione el vehículo de transporte para asegurar que esté limpio. Busque evidencia de productos químicos, olores y desechos obvios.
- Inspeccione los productos agrícolas para ver si presentan indicios de insectos, enfermedades, magulladuras, daños, si están demasiado maduros o muy verdes.
- Pida la documentación que haga referencia al Agente Certificador del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) si el producto se promociona como "Orgánico".

- Antes de usarlos, lave cuidadosamente los productos agrícolas para retirarles la tierra y la contaminación.
- Pida un recibo de compra y mantenga registros completos. Llevar buenos registros es muy importante, especialmente si alguna enfermedad o lesión genera la necesidad de rastrear el producto hasta el proveedor.

¿Qué tipo de documentación debe entregar el agricultor a las instalaciones de venta de alimentos?

Las instalaciones de venta de alimentos deben obtener un recibo que incluya la información siguiente:

- Fecha de entrega
- Recibido por: (nombre)
- Donado o comprado
- Descripción y cantidad de alimentos
- Fecha en que fue cosechado
- Lugar de la cosecha
- Nombre del agricultor
- Dirección
- No. de teléfono
- Dirección de correo electrónico

Recursos

[FSMA Final Rule for Preventive Controls for Human Food | FDA](#)