



Guía de Alimentos Caseros 2026

Esta guía fue desarrollada por el Departamento de Salud Pública de Illinois (IDPH, por sus siglas en inglés) en asociación con una colección diversa de partes interesadas, incluso los grupos de defensa de los alimentos caseros, departamentos de salud locales, asociaciones de salud pública, la Oficina de Extensión de la Universidad de Illinois (Illinois Extension), productores de alimentos caseros, y organizaciones de desarrollo económico.

El propósito de esta guía es apoyar a las empresas de alimentos caseros y a los departamentos de salud, hacer crecer una próspera industria de alimentos caseros en Illinois, y garantizar que los productos de alimentos caseros sean seguros, saludables, y agradables para todos.

La guía está diseñada para que los agricultores, empresarios de alimentos, y departamentos de salud comprendan e implementen la Ley de Alimentos

Caseros y la Ley Home-to-Market (desde el hogar al mercado) para cumplir con los requisitos estatales y los más altos estándares de seguridad. Favor de leer esta guía cuidadosa y minuciosamente antes de solicitar convertirse en un operador de alimentos caseros.

Se le animamos a leer la letra de la ley (en inglés) [Food Handling Regulation Enforcement Act \(410 ILCS 625/4\)](#)

(Ley de Aplicación de la Regulación de la Manipulación de Alimentos). Para obtener una lista completa de las organizaciones contribuyentes y su información de contacto, consulte Colaboradores de esta Guía en la página 31.



Tabla de Contenido

| | |
|---|----|
| ¿Qué es una Empresa de Alimentos Caseros? | 3 |
| Cómo Registrarse como una Empresa de Alimentos Caseros..... | 4 |
| Certificación de Gerente Certificado de Protección de Alimentos (CFPM) | 6 |
| Empleados..... | 6 |
| ¿Qué alimentos puedo preparar o cocinar según la Ley de Alimentos Caseros?..... | 7 |
| Alimentos Acidificados y Fermentados | 9 |
| Tomates Enlatados..... | 11 |
| Aderezos para Ensaladas, Vinagres, y Aceites Infusionados | 12 |
| Lácteos..... | 12 |
| Verduras de Hoja Verde Cortadas | 13 |
| Champiñones | 14 |
| Jugos Recién Exprimidos o Bebidas Embotelladas | 14 |
| Alimentos Potencialmente Peligrosos o Alimentos TCS..... | 14 |
| Recursos de Recetas Aprobadas | 16 |
| Conservas Caseras..... | 16 |
| Pruebas..... | 17 |
| Liofilización/Deshidratación | 18 |
| Vías de Ventas..... | 19 |
| Etiquetado y Menús..... | 20 |
| Menús..... | 22 |
| Señalización | 23 |
| Zonificación y Regulaciones Locales | 23 |
| Estándares de Seguridad en la Cocina en el Hogar..... | 24 |
| Emprender una Empresa de Alimentos Caseros..... | 27 |
| Ampliar las Operaciones | 28 |
| Conectarse con la Comunidad de Alimentos Caseros | 29 |
| Qué Hacer Si Experimenta un Obstáculo..... | 30 |
| Historia de la Ley de Alimentos Caseros..... | 31 |
| Colaboradores de esta Guía..... | 31 |



¿Qué es una Empresa de Alimentos Caseros?

Según la ley de Illinois, una «Empresa de Alimentos Caseros» significa una empresa realizada por una persona que produce o empaqueta alimentos o bebidas, que no sean alimentos y bebidas enumerados como prohibidos en la ley, en una cocina ubicada en la residencia doméstica principal de esa persona, u otra cocina adecuadamente diseñada y equipada en una granja para la venta directa del propietario, un miembro de la familia, o un empleado. Es decir, una Empresa de Alimentos Caseros es una empresa de alimentos desde el hogar.



¿Qué es una Empresa de Alimentos Caseros?

- Alteración/creación/procesamiento físico de productos.
- En la residencia doméstica principal o en la cocina de una granja.
- Venta directa al consumidor (no es para el reembalaje, la venta, y/o la distribución por parte de un tercero).
- Ventas realizadas por un propietario, familiar, o empleado.
- Registrarse como un Operador de Alimentos Caseros en el departamento de salud local en el condado o municipio en el que reside.
- Sin ingredientes ni productos prohibidos.

La Ley de Alimentos Caseros se creó con la intención de apoyar el crecimiento de las pequeñas empresas mediante la creación de regulaciones que permiten a los empresarios en alimentos usar las cocinas caseras para preparar ciertos productos alimenticios de riesgo relativamente bajo para la venta directa a los consumidores. Las operaciones de alimentos caseros no están destinadas a competir con los establecimientos físicos y están limitadas en el tipo de productos que pueden preparar, los lugares donde pueden vender sus productos, y por el etiquetado y la señalización adicionales que no se requieren de los establecimientos de alimentos con licencia comercial.

La Ley de Alimentos Caseros brinda a los empresarios en alimentos la oportunidad de iniciar una empresa pequeña, probar sus productos, y hacer crecer una base de clientes antes de decidir si quiere escalar o no a una cocina comercial.

La Ley de Alimentos Caseros permite una amplia gama de productos alimenticios de bajo riesgo, así como algunos productos alimenticios de mayor riesgo que tienen requisitos adicionales. Los ingredientes o productos prohibidos, según la ley (consulte la página 7), no se pueden producir en una Empresa de Alimentos Caseros. Todos los alimentos o bebidas que se produzcan en una empresa de alimentos caseros deben alterarse o procesarse físicamente.

Todas las ventas deben ser directas al cliente. Esto se puede hacer por el empresario, un miembro de la familia, o un empleado, todos los cuales deben estar nombrados en el Formulario de Registro de Operador de Alimentos Caseros (consulte Empleados en la página 6). Los productos alimenticios caseros no pueden ser reempacados, vendidos, o distribuidos por un tercero.

Para obtener orientación adicional sobre los estándares de seguridad en la cocina doméstica específicas de los protocolos de seguridad, como refrigeración, equipo, lavado de manos, transporte, desinfectante, etc., consulte la página 24.

FAQ: ¿Qué es una Empresa de Alimentos Caseros?

¿Tengo que ser un(a) agricultor(a) para solicitar un registro de alimentos caseros?

No.

¿Mi cocina puede estar en una dependencia de mi propiedad, como en un garaje o en un cobertizo independiente?

Si es un(a) agricultor(a), sí. Si no es un(a) agricultor(a), entonces no. La ley está escrita de esta manera para evitar que las personas conviertan las dependencias en escaparates. Sin embargo, existe un subsidio para los agricultores que a menudo tienen propiedades agrícolas que no están ubicadas en la misma parcela de tierra que su residencia doméstica principal.

¿Puedo preparar o cocinar productos en una habitación que no sea mi cocina?

Los productos se deben preparar o cocinar en «una cocina apropiadamente diseñada y equipada.» Se permite tener varias cocinas en su casa, pero no utilizar, por ejemplo, una habitación libre como una cocina improvisada si no está diseñada y equipada adecuadamente. Comuníquese con su departamento de salud local para obtener las respuestas específicas sobre su propiedad.

¿Puedo tener una licencia de venta minorista de alimentos y estar registrado como una operación de alimentos caseros al mismo tiempo?

Sí, sin embargo, los alimentos caseros no pueden prepararse en su instalación con licencia. Si está vendiendo tanto alimentos caseros como alimentos elaborados en una instalación con licencia al mismo tiempo, debe separar y distinguir claramente estos productos para los consumidores. Los alimentos caseros deben incluir un etiquetado y señalización claros para diferenciarlos de los alimentos elaborados en la instalación con licencia. El nombre del negocio puede mantenerse igual si cuenta tanto con una operación de alimentos caseros como con una licencia comercial, pero el etiquetado debe ser claro para diferenciar ambos tipos. Si la cocina de su hogar es una cocina con licencia comercial en su propiedad, puede producir alimentos caseros allí. En este caso, es aún más importante demostrar claramente a los consumidores si sus productos son alimentos caseros o preparados comercialmente.

¿Puedo preparar alimentos caseros en una cocina comercial con licencia?

No. Los alimentos caseros deben prepararse en la cocina de su residencia o en una cocina ubicada en su granja que esté registrada como operación de alimentos caseros. Cuando prepara alimentos en una cocina con licencia, debe obtener una licencia de su departamento de salud local. Comuníquese con su departamento de salud local para determinar qué licencia es la adecuada.

¿Se requiere que mi venta benéfica de pasteles se registre como una empresa de alimentos caseros?

No, siempre y cuando su organización benéfica sea solo una venta de productos horneados no potencialmente peligrosos. La ley (410 ILCS 625/4 (g)) establece que «Una persona que produce o empaqueta un producto horneado no potencialmente peligroso para la organización de ventas de una organización religiosa, benéfica, o sin fines de lucro con fines de recaudación de fondos está exenta de los requisitos de esta Sección.»

A mi amigo y a mí nos gustaría registrarnos como una empresa de alimentos caseros. Cada uno nos gustaría usar nuestra propia cocina para preparar productos bajo una sola empresa. ¿Se permite?

No. Un número de registro de alimentos caseros es específico para una ubicación de la cocina casera. La ley es clara en cuanto a que una empresa de alimentos caseros o sus empleados deben usar la cocina en la residencia principal del operador de alimentos caseros, o en el caso de las granjas, en un edificio adecuadamente diseñado en la propiedad de la granja. El operador de alimentos caseros es una persona que puede tener empleados adicionales o miembros de la familia que ayuden, así que solo se puede registrar una cocina casera.

Cómo Registrarse como una Empresa de Alimentos Caseros

Su departamento de salud local administra el registro de las empresas de alimentos caseros. Debe registrarse en el condado en el que vive. Sin embargo, después de registrarse, puede vender en cualquier condado del estado. Por lo general, los profesionales de salud ambiental en su departamento de salud local administran el registro para las empresas de alimentos caseros, y son recursos vitales para las preguntas que tengan. La solicitud y la documentación relacionada pueden ofrecerse en el sitio web de su departamento de salud local o disponibles bajo pedido por comunicarse directamente con ellos. El costo de inscripción no será más de \$50; sin embargo, puede haber costos asociados para las pruebas y la licencia de seguridad alimentaria.

Después de registrarse, recibirá un certificado de registro y un número de registro. El número de registro debe incluirse en las etiquetas de los productos. Este número permite a los departamentos de salud a monitorizar su producto fácilmente en caso de un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos u otras preocupaciones. Se recomienda tener su certificado o registro a mano para mostrarlo a los inspectores de salud en todo momento, especialmente cuando venda fuera de su condado, para que los inspectores locales puedan verificar que se haya registrado.

Además, si planea vender en los eventos fuera del condado donde vive, se le recomienda que notifique al departamento de salud de ese condado como cortesía. Desarrollar las relaciones positivas con los departamentos de salud locales ayudará a crear un respeto mutuo que permite a los departamentos de salud garantizar la seguridad pública y que el operador de alimentos caseros venda con facilidad.

FAQ: Registrarse como Operador de Alimentos Caseros

¿Cuánto cuesta registrarse?

La cuota para registrarse tiene un límite de \$50 por ley. Esto se estableció para que las operaciones de alimentos caseros fueran económicas para las pequeñas empresas. Su departamento de salud local puede cobrar entre \$0 y \$50.

¿Con qué frecuencia tengo que registrarme?

Debe registrarse anualmente. Su departamento de salud local puede procesar el registro de forma continua o en un momento fijo cada año.

¿Me inspeccionarán con frecuencia?

No. A diferencia de los restaurantes y minoristas, la cocina de su casa no se inspeccionará por un departamento de salud local al registrarse. Sin embargo, un departamento de salud local puede inspeccionar la cocina de su casa si hay motivos para creer que sus productos no son seguros o no cumplen con la ley. Consulte Inspecciones (página 27) para obtener más información sobre las inspecciones.

¿Cuál es la diferencia entre un «registro» y una «licencia»?

El registro no implica una inspección y, por lo general, se refiere a un proceso más sencillo. La licencia requiere las inspecciones y un proceso formal con costos relacionados. Una cocina comercial es una empresa con licencia.

¿Qué hago si quiero agregar un producto más adelante en el año después de haber enviado mi formulario de registro de alimentos caseros?

Hable con su departamento de salud local. Tendrán un proceso para modificar su registro que debería ser simple y directo. Este proceso puede variar de un condado a otro.

¿Cuánto tiempo tardará en aprobarse mi registro?

Puede tardar hasta seis semanas, dependiendo de la carga de trabajo de su departamento de salud local en el momento de su solicitud. Los departamentos de salud se enfrentan a muchos problemas variados, por eso es posible que las presiones externas impredecibles (por ej., una pandemia) extiendan el plazo de aprobación de su solicitud. Solicítese temprano para minimizar este impacto en su empresa.

¿Tengo que enviar una etiqueta para cada producto que preparo o cocino?

Se requiere una etiqueta para cada categoría de producto enumerada en el formulario de registro, no para cada producto que se produzca. Si sus etiquetas son incorrectas, se le pedirá que envíe etiquetas adicionales.

Lista de Verificación del Registro para los Operadores de Alimentos Caseros

- Certificado de Gerente Certificado de Protección de Alimentos
- Lista de productos que planea preparar y/o cocinar
- Etiqueta del producto para cada categoría de producto alimenticio
- ¿Usa las aguas privadas? > Resultados de las pruebas de agua
- Cuota de inscripción
- ¿Prepara los alimentos acidificados y/o fermentados?

Uno de los siguientes

- Un plan de seguridad alimentaria completo y una prueba de pH representativa para cada producto con un proceso de seguridad alimentaria diferente
 - Una receta aprobada por el Centro Nacional para la Conservación de Alimentos en el Hogar del USDA o la Oficina de Extensión Cooperativa de cualquier estado.
- ¿Vende tomates enlatados o productos de tomate como la salsa?

Uno de los siguientes:

- Una prueba de pH para cada receta
- Una receta aprobada por el Centro Nacional para la Conservación de Alimentos en el Hogar del USDA o la Oficina de Extensión Cooperativa de cualquier estado.

Certificación de Gerente Certificado de Protección de Alimentos (CFPM)

Todos los operadores de alimentos caseros, y cualquier persona que ayude a preparar o empaquetar productos alimenticios como parte de la empresa de alimentos caseros, deben haber completado el curso de certificación de Gerente Certificado de Protección de Alimentos y aprobado el examen antes de que se pueda aprobar el registro de alimentos caseros.

Hay múltiples capacitaciones de seguridad alimentaria en línea y se puede confundir sobre cuál debe tomar. Para convertirse en un operador de alimentos caseros, debe obtener su certificación de Gerente Certificado de Protección de Alimentos. Busque un curso que esté acreditado por [ANSI](#) de al menos ocho horas de duración, y que ofrezca un examen supervisado. El costo de la capacitación varía, pero el rango suele estar entre \$100 y \$300, y tiene una validez de cinco años.

Hay varias empresas acreditadas por ANSI que ofrecen el examen de certificación de Gerente Certificado de Protección de Alimentos. Los cursos y exámenes se ofrecen tanto en línea como presenciales, dependiendo de la compañía que elija. Es posible que su departamento de salud local mantenga una lista de proveedores de cursos locales para los gerentes certificados de protección de alimentos.

NOTA: La capacitación para los manipuladores de alimentos NO es válida para los operadores de alimentos caseros. La capacitación que busca es la del Gerente Certificado de Protección de Alimentos.

[Consulte esta lista de compañías que ofrecen un examen aprobado por ANSI.](#)

FAQ: Certificación de Gerente Certificado de Protección de Alimentos

¿Es difícil la prueba?

El curso está diseñado para prepararle para el examen. Si sigue el curso, debería tener éxito en el examen.

Tengo menos de 18 años. ¿Puedo tomar el examen?

Esto depende de la compañía o del instructor que administra el curso y el examen, pero generalmente se permite.

¿Cuánto tiempo dura el examen?

El curso dura unas ocho horas y tiene hasta dos horas para completar el examen. No se recomienda realizar el examen sin el curso, ni siquiera como repaso.

¿Hay recursos que me ayudarían a estudiar para el examen?

Sí. La compañía que administra el curso y el examen puede ofrecer materiales para estudiar con anticipación a su discreción. El material del curso está destinado a prepararle para realizar el examen. Se realiza un seguimiento de los instructores en función de sus tasas de apto/no apto.

¿Qué pasa si no apruebo el examen?

Puede volver a tomar el examen. Dentro de los primeros 30 días, puede tomar el examen dos veces. Si no aprueba el examen en su segundo intento, debe esperar 60 días desde su intento más reciente para volver a tomar el examen. No se permiten más de cuatro intentos en un período de 12 meses.

¿Cuánto cuesta el examen?

La cuota se establece por la compañía de pruebas, pero generalmente cuesta entre \$100 y \$300.

¿Puedo tomar el examen de forma virtual?

Sí. Muchas compañías acreditadas por ANSI ofrecen opciones de examen virtual.

¿Con qué frecuencia tengo que renovar mi certificación CFPM?

Cada cinco años.

Tengo un(a) empleado(a) joven que tendría dificultades aprobar el examen CFPM. ¿Está obligado(a) a tomarlo si trabaja bajo mi dirección?

Sí. Sin embargo, es posible pedir adaptaciones o asistencia para tomar el examen CFPM, como pedir que un supervisor lea las preguntas en voz alta, etc.

Empleados

El operador de alimentos caseros puede tener empleados en virtud de la Ley de Alimentos Caseros. Todas las personas que preparan o empaquetan alimentos deben tener su certificado de Gerente Certificado de Protección de Alimentos. Como no se inspeccionan las empresas de alimentos caseros, todos los manipuladores de alimentos requieren un CFPM para garantizar la seguridad pública.

La certificación CFPM no es obligatoria para los empleados que se encargan de las ventas, el marketing, la administración, u otros aspectos del negocio.

FAQ: Empleados

¿Hay un límite en la cantidad de empleados que puedo tener?

No.

¿Mis empleados tienen que tomar el examen de CFPM?

Quizás. Solo los empleados que preparan o empaquetan alimentos deben tener su certificado CFPM.

¿Qué alimentos puedo preparar o cocinar según la Ley de Alimentos Caseros?

A partir del 1 de enero de 2018, se permiten todos los alimentos y bebidas, excepto lo que están específicamente prohibidos en la ley que se describe a continuación:

- Carne, aves, pescados, frutos de mar, o mariscos;
- Lácteos, excepto como un ingrediente en un producto horneado o dulce no potencialmente peligroso, o como un ingrediente en un glaseado de productos horneados, como la crema de mantequilla;
- Huevos, excepto como un ingrediente de un alimento no potencialmente peligroso, incluso los fideos secos, o como un ingrediente en un glaseado horneado como la crema de mantequilla, si los huevos no están crudos;
- Pasteles de calabaza, pasteles de camote, pasteles de queso, pasteles de natillas, pasteles de crema, y pasteles con rellenos o aderezos potencialmente peligrosos;
- Ajo en aceite o aceite infundido con ajo, excepto si el aceite de ajo está acidificado;
- Alimentos enlatados de baja acidez;
- Brotes;
- Verduras de hoja verde cortadas, excepto las verduras de hoja verde cortadas que están deshidratadas, acidificadas, o blanqueadas y congeladas;
- Tomates o melones frescos cortados o en puré;
- Tomates o melones deshidratados;
- Melones cortados congelados;
- Champiñones silvestres no cultivados;
- Bebidas alcohólicas; kombucha

NOTA: Cualquier alimento o bebida enumerado en esta sección puede venderse si se produce de acuerdo con las leyes y reglas de preparación de alimentos agrícolas o comerciales regulares (por ejemplo, preparados en una cocina comercial).

La Ley de Alimentos Caseros, que permite la preparación de alimentos en la cocina de una casa, es solo una excepción a las leyes y reglas regulares de alimentos comerciales. Si desea preparar un alimento que no se menciona en esta sección, favor de comunicarse con su departamento de salud local para obtener más información sobre las reglas comerciales de preparación de alimentos en su condado y consulte Ampliar las Operaciones en la página 28.

Algunos productos de mayor riesgo tienen regulaciones y directrices adicionales.

- Alimentos Acidificados y Fermentados (a partir de la página 9)
- Tomates Enlatados (a partir de la página 11)
- Aderezos para Ensaladas, Vinagres, y Aceites Infundidos (en la página 12)
- Glaseados (en la página 12)
- Pan de Queso u Otros Productos Horneados que contengan Queso (en la página 13)
- Jugos Recién Exprimidos o Bebidas Embotelladas (en la página 13)
- Alimentos TCS (Controlados por Tiempo y Temperatura para la Seguridad), como las frutas y vegetales recién cortadas (por ej., fideos de calabacín, ensaladas de pasta con verduras, tazones de frutas, etc.), y productos tratados térmicamente, como las sopas y comidas veganas (en la página 13)

FAQ: ¿Qué puedo preparar?

¿Por qué NO se permiten estos ingredientes bajo la Ley de Alimentos Caseros?

- Carne, aves, pescado, mariscos, o moluscos: Estos productos presentan varios riesgos que deben ser controlados, incluyendo su origen, el almacenamiento adecuado, la preparación, las temperaturas de cocción, y las temperaturas de conservación para garantizar un consumo seguro. Una manipulación incorrecta puede provocar rápidamente el crecimiento de bacterias y patógenos peligrosos.
- Lácteos, excepto cuando se utilizan como un ingrediente en productos horneados no potencialmente peligrosos o en dulces, o como un ingrediente en glaseados para productos horneados como la crema de mantequilla (*buttercream*): Los productos lácteos presentan varios riesgos que deben controlarse, incluyendo su origen, almacenamiento, y temperaturas de conservación para garantizar su seguridad. Los lácteos pueden usarse de manera limitada en preparaciones con menor probabilidad de causar enfermedades transmitidas por alimentos. Una manipulación inadecuada puede provocar rápidamente el crecimiento de bacterias y patógenos peligrosos.

- Huevos, excepto cuando se utilizan como un ingrediente en un alimento no potencialmente peligroso, como en los fideos secos, o en un glaseado para productos horneados como la crema de mantequilla (*buttercream*), siempre que los huevos no estén crudos: Los huevos presentan varios riesgos de seguridad que deben controlarse antes de su consumo, incluyendo su origen, almacenamiento, preparación, temperaturas de cocción, y temperaturas de conservación. Los huevos pueden utilizarse de manera limitada en preparaciones con menor probabilidad de causar enfermedades transmitidas por alimentos. Una manipulación incorrecta puede provocar rápidamente el crecimiento de bacterias y patógenos peligrosos.
 - Pasteles de calabaza, de camote, de queso, de crema, y de natilla, y productos de repostería con rellenos o coberturas potencialmente peligrosas: Estos productos horneados presentan riesgos que deben controlarse para garantizar su consumo seguro, incluyendo el mantenimiento de temperaturas adecuadas de conservación. El mayor contenido de agua y, en el caso de la calabaza y el camote, su densidad, junto con ingredientes como los lácteos y los huevos, pueden favorecer rápidamente el crecimiento de bacterias y patógenos dañinos.
 - Ajo en aceite o aceite infundado con ajo, a menos que el aceite de ajo esté acidificado: El ajo puede ser una fuente de *Clostridium botulinum*. Cuando el ajo se coloca en aceite, el ambiente con bajo nivel de acidez y sin oxígeno favorece el crecimiento de estas bacterias. La acidificación evita el crecimiento bacteriano.
 - Alimentos enlatados de baja acidez: Los alimentos de baja acidez enlatados de forma inadecuada tienen el potencial de causar botulismo, una enfermedad transmitida por alimentos potencialmente mortal causada por la bacteria *Clostridium botulinum*. Los alimentos enlatados sin suficiente acidez crean un ambiente sin oxígeno (anaeróbico) que permite el crecimiento rápido del botulismo. Debido a que se necesitan altas temperaturas para eliminar las esporas del botulismo, el enlatado en baño de agua no es suficiente para producir alimentos enlatados de baja acidez seguros.
 - Brotes: Los brotes presentan varios riesgos que deben controlarse durante su producción. Las bacterias que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos pueden estar presentes en las semillas o introducirse durante el proceso de crecimiento. Los brotes se cultivan en ambientes húmedos y cálidos que son ideales para el crecimiento bacteriano, sin el efecto mitigante de las «buenas» bacterias del suelo. Este ingrediente está asociado con una tasa muy alta de enfermedades transmitidas por alimentos.
 - Hojas verdes cortadas, excepto aquellas que han sido deshidratadas, acidificadas, o blanqueadas y congeladas: Cortar o trocear las hojas verdes expone los fluidos y nutrientes internos, lo que puede favorecer el crecimiento de patógenos si no se manipulan adecuadamente. El manejo seguro de las hojas verdes requiere consideraciones adicionales de higiene personal y de control de temperaturas de conservación para garantizar un servicio seguro.
 - Tomate o melón fresco cortado o hecho puré; tomate o melón deshidratado; melón cortado y congelado. Los tomates cortados han sido asociados con brotes de *Salmonella*.
 - A medida que los melones crecen en el campo, sus cáscaras están expuestas a bacterias provenientes de múltiples fuentes de contaminación. Las bacterias pueden transferirse de la cáscara al interior del melón cuando se corta. Los melones cortados han sido relacionados con brotes de *Salmonella*.
 - Champiñones silvestres recolectados, no cultivados: Algunos champiñones silvestres extremadamente venenosos pueden ser difíciles de distinguir de especies comestibles. El riesgo de identificación incorrecta y las posibles lesiones o muerte derivadas de champiñones silvestres recolectados es alto sin inspecciones regulares ni verificación del origen, las cuales no se requieren en el nivel de regulación de las Operaciones de Alimentos Caseros (CFO, por sus siglas en inglés).
 - Bebidas alcohólicas; kombucha: Las bebidas alcohólicas están reguladas por la Comisión de Control de Bebidas Alcohólicas de Illinois (Illinois Liquor Control Commission).
 - El kombucha presenta riesgos únicos de tipo biológico, químico, físico, y alergénico.
- Estos ingredientes requieren requisitos adicionales de seguridad alimentaria que no están disponibles en una cocina doméstica. Consulte Ampliar las Operaciones en la página 28.**

Alimentos Acidificados y Fermentados

¿Qué son los alimentos acidificados y fermentados?

De acuerdo con la Ley de Alimentos Caseros de Illinois, un alimento está «acidificado» si: (1) se le agregan ácidos o ingredientes ácidos para producir un pH de equilibrio final de 4.6 o menos; o (2) se fermenta para producir un pH de equilibrio final de 4.6 o menos.

«La acidificación es el proceso de agregar una cierta cantidad de ácido (generalmente vinagre o cítricos) a una verdura o fruta para conservarla de manera segura (el encurtido es una forma común de acidificar verduras o frutas).»

Los alimentos fermentados, como el chucrut, el kimchi, y las salsas picantes fermentadas, son ligeramente diferentes de los alimentos acidificados. Los alimentos fermentados son alimentos cuyos pH se reduce no por la adición de ácidos o alimentos ácidos, sino por los subproductos de un proceso de fermentación bacteriana que puede durar varias semanas o más.

¿Qué se requiere para vender los alimentos acidificados y fermentados bajo la Ley de Alimentos Caseros?

Si elige preparar alimentos acidificados o fermentados bajo la Ley de Alimentos Caseros de Illinois, tiene dos opciones:

1. Use una receta aprobada y probada en laboratorio.

Las recetas aprobadas son recetas del Centro Nacional para la Conservación de Alimentos en el Hogar del USDA o de la Oficina de Extensión Cooperativa de cualquier estado que hayan sido probadas en laboratorio para determinar su seguridad. Si usa una receta aprobada, debe seguir exactamente la lista de ingredientes y el proceso de la receta. (Consulte Recursos de Recetas Aprobadas en la página 16).

2. Cree su propia receta y presente un plan de seguridad alimentaria.

Tal vez tenga una receta familiar que le gustaría preparar, o le gustaría sustituir ingredientes de temporada en su receta según lo que esté disponible en su granja o jardín. En este caso, deberá presentar un Plan de Seguridad para Alimentos Caseros para Alimentos Acidificados y Fermentados. [Consulte una muestra y una copia en blanco del Plan de Seguridad para Alimentos Caseros para Alimentos Acidificados y Fermentados con una Tabla de Análisis de Peligros aquí.](#)

NOTA: : Esto es solo una muestra. Su departamento de salud local le proporcionará una copia con su propia marca.

El Plan de Seguridad para Alimentos Caseros es una hoja de trabajo específica que le proporciona su departamento de salud local como parte de su registro de operador de alimentos caseros. Un plan de seguridad para alimentos caseros le pedirá que identifique el proceso de producción, los ingredientes que puede usar durante el período de registro para ese proceso, el equipo que utilizará, y cómo almacenará y transportará los productos de este proceso. Tendrá que completar una tabla de análisis de peligros simplificada para cada paso de este proceso.

Como parte del Plan de Seguridad para Alimentos Caseros, también se le pedirá que presente una prueba de pH de un laboratorio que indique que su proceso produce un pH de equilibrio final de 4.6 o menos. Una prueba de pH de un laboratorio generalmente cuesta entre \$15 y \$40. Le ofrecemos una lista de laboratorios en la página 18.

El Plan de Seguridad para Alimentos Caseros se basa en los procesos, no en las recetas. No es necesario completar un plan de seguridad para alimentos caseros para cada receta individual; sin embargo, debe completar uno para cada proceso diferente. Del mismo modo, no es necesario presentar una prueba de pH para cada receta, solo para la receta que se somete a su proceso como evidencia de que su proceso es seguro.

El Plan de Seguridad para Alimentos Caseros debe volver a presentarse anualmente como parte de su registro anual. Este es un buen momento para revisar y actualizar su proceso si es necesario. La misma prueba de pH se puede usar como parte de su plan de seguridad para alimentos caseros durante tres años. Después de tres años, deberá volver a enviar una prueba de pH nueva y actual. Además, esto es para ayudar a garantizar que se mantengan los estándares de seguridad alimentaria.



¿Cuáles son los «procesos de seguridad alimentaria» para los alimentos acidificados y fermentados a los que podría solicitarse?

- Nadia prepara varias verduras en escabeche siguiendo una receta general con una proporción de salmuera 3:2:1 de 3 partes de vinagre, 2 partes de agua, y 1 parte de azúcar. Nadia utiliza este mismo proceso para varias combinaciones diferentes de verduras y especias. Nadia se solicitaría para un proceso: Verduras en Escabeche.
- Ángela cocina algunos pimientos y especias, y luego agrega un 20% (por peso) de vinagre y embotella estas salsas picantes. Ángela también coloca pimientos y agrega un 3% de salmuera, y luego los fermenta en un recipiente apropiado. Cuando estén fermentados, cuela los pimientos, los licúa, y agrega una mezcla de 50% de la salmuera reservada y 50% de vinagre. Luego cuece la mezcla a fuego lento durante 15 minutos antes de enlatarlo. Si bien Ángela prepara las salsas picantes, se solicitaría para dos procesos: Salsa Picante Acidificada y Salsa Picante Fermentada.

Empaque y Venta de Productos

Los alimentos acidificados o fermentados pueden ser enlatados o sin enlatar, dependiendo de los deseos del operador de alimentos caseros.

Si están enlatados, estos alimentos deben procesarse en un baño de agua hirviendo en un frasco de conservas o en un recipiente de vidrio con una tapa hermética, por ej., una botella woody con una tapa tolerante al calor. Consulte Conservas Caseras en la página 16.

Si no están enlatados, estos alimentos deben almacenarse en cualquier recipiente que sea nuevo, limpio, y sellado correctamente. Si no tiene la intención de enlatar su producto acidificado o fermentado, se le requerirá que almacene, transporte, y venda su producto bajo 41 F.

FAQ: Alimentos Acidificados y Fermentados

¿Por qué necesito refrigerar mis alimentos fermentados?

Si sus alimentos fermentados no están enlatados (procesados en un baño de agua hirviendo en un frasco de conservas o en un recipiente de vidrio con una tapa hermética), deben almacenarse, transportarse y venderse a 41 F.

¿Tengo que crear un plan de seguridad para alimentos caseros para todos mis alimentos acidificados y fermentados?

Deberá crear un plan de seguridad para alimentos caseros para cada proceso de alimentos acidificados o fermentados que utilice. Un proceso puede abarcar varios productos con diferentes recetas que siguen el mismo patrón.

¿Tengo que crear un plan de seguridad para alimentos caseros para cada receta?

No. Deberá crear un plan de seguridad para alimentos caseros para cada proceso acidificado o fermentado que utilice. Una receta tiene ingredientes e instrucciones específicos. Un proceso cubre las instrucciones específicas que se pueden aplicar a varias recetas.

Si sigo una receta aprobada, ¿puedo hacer sustituciones o cambiar ingredientes de temporada?

No. Las recetas aprobadas son muy específicas en cuanto a los ingredientes y han sido ampliamente probadas solo para esos ingredientes. Las sustituciones o intercambios invalidan el estado aprobado, ya que esos ingredientes pueden cambiar la seguridad de la receta.

Necesito ayuda para completar el Plan de Seguridad para Alimentos Caseros. ¿Quién puede ayudarme?

Su departamento de salud local debe poder responder a cualquier pregunta, y Illinois Extension también proporciona muchos recursos sobre la inocuidad de los alimentos. Comuníquese con el equipo en cottagefood@illinois.edu.

Tomates Enlatados

El enlatado de tomates también sigue un conjunto específico de pautas, además del Formulario de Registro de Operador de Alimentos Caseros. Para poder vender los tomates enlatados o un producto enlatado que contenga tomates, un operador de alimentos caseros debe hacer uno de lo siguiente:

1. Seguir una receta exactamente que haya sido probada por el USDA o por una oficina de Extensión Cooperativa Estatal ubicada en este estado o en cualquier estado de los EE. UU. consulte Recursos de Recetas Aprobadas en la página 16.
2. Enviar la receta, a expensas del operador de alimentos caseros, a un laboratorio comercial para una prueba de pH que demuestre que el producto se ha acidificado adecuadamente. Utilice únicamente las variedades varietales o proporcionadas de tomate incluidas en la receta probada para todos los lotes posteriores de dicha receta. Entregue la documentación de los resultados de la prueba de la receta presentada a un inspector a pedido durante cualquier inspección autorizada.



¿Por qué son importantes las variedades de tomate?

Las diferentes variedades (cultivares) de tomates, como *Early Girl*, *Kellogg's Breakfast*, o *Beefsteak*, pueden tener niveles de pH muy diferentes. Esta variación en el pH puede cambiar drásticamente la cantidad de ácido necesaria para alcanzar un pH del producto final seguro y estable por debajo de 4.6.

Aderezos para Ensaladas, Vinagres, y Aceites Infusionados

Se permiten los aderezos para ensaladas, vinagres, y aceites infundidos que no contengan un ingrediente prohibido, como el ajo, que no haya sido acidificado o infundido en aceite. Ciertas bacterias, sobre todo la *Clostridium botulinum*, pueden prosperar en ambientes anaeróbicos de pH alto, y permanecen latentes hasta que las condiciones sean favorables para producir la toxina del botulismo que causa la enfermedad potencialmente mortal transmitida por los alimentos del botulismo. Las verduras y hierbas almacenadas en aceite crean un ambiente anaeróbico. Los cultivos que viven en el suelo, como el ajo y la cebolla, son especialmente propensos a estar contaminados con esporas de *C. botulinum*, lo que representa un gran riesgo. Acidificar las verduras o hierbas antes de combinarlas con aceite crea un ambiente que no es adecuado para las esporas de *C. botulinum*. Se recomienda acidificar adecuadamente cualquier producto que contenga vegetales y hierbas en aceite. El producto final debe alcanzar un pH equilibrado de 4.6 o menos. Consulte Alimentos Acidificados y Fermentados (en la página 9) para más información.

FAQ: Aderezos para Ensaladas, Vinagres, y Aceites Infusionados

¿Puedo usar el ajo acidificado en mi aderezo para las ensaladas con base de aceite?

Sí, pero solo si su producto final está acidificado siguiendo las reglas establecidas en la sección Alimentos Acidificados y Fermentados (en la página 9).

¿Es realmente peligrosa la *C. botulinum*?

No conozco a nadie que se haya enfermado una vez con eso. Absolutamente - sí. A diferencia de otras enfermedades alimentarias, *C. botulinum* es rara, pero causa las enfermedades significativamente más graves, y puede tener el resultado de parálisis y/o muerte. Se ha visto muertes en el estado de Illinois por *C. botulinum* en el último año. Una empresa que cause un brote de *C. botulinum* podría ser demandada en relación con la muerte de un consumidor.

Lácteos

Se permiten los lácteos en los productos horneados, los dulces, y los caramelos no peligrosos. Los productos de leche cruda no se permiten como ingredientes. En estos casos, los lácteos no deben ser la parte destacada de la receta y deben combinarse completamente en el producto, por ej., tres cucharadas de leche en una receta de pan, una cucharada de crema en un caramelo, etc.

Glaseados

Los glaseados, como la crema de mantequilla (*buttercream*), están permitidos bajo la Ley de Alimentos Caseros. Los productos lácteos como la mantequilla y la crema están permitidos en los glaseados. Los glaseados no pueden contener huevos crudos, incluidos los huevos crudos pasteurizados. Puede utilizar huevos deshidratados en polvo, como el polvo de merengue, en lugar de huevos crudos.

Todos los glaseados que no contengan huevos crudos u otros ingredientes prohibidos están permitidos. Su departamento de salud puede solicitarle que proporcione una prueba de actividad de agua para verificar que su receta produce un producto no peligroso que no necesita ser almacenado, transportado, o vendido a 41 F. Si no puede demostrar que su glaseado es estable a temperatura ambiente, pueden exigirle que lo almacene, transporte, y venda a temperaturas inferiores a 41 F. La ley permite a los departamentos de salud requerir almacenamiento, transporte, y venta a 41 F o menos cuando la actividad de agua del glaseado excede el límite aceptable para la estabilidad a temperatura ambiente. Sin embargo, la ley no exige esta verificación, dejando la decisión a discreción de su departamento de salud local. Consulte Pruebas en la página 17.

La ciencia de la seguridad alimentaria detrás de escena: los glaseados que contienen lácteos aún pueden ser seguros debido a su baja actividad de agua, incluso si el glaseado parece «húmedo». Un ejemplo es el glaseado real en su etapa de «inundación» (*flood*) hecho con polvo de merengue. El alto contenido de azúcar en los glaseados se une al agua disponible, haciéndola no disponible para el crecimiento de microorganismos que causan enfermedades transmitidas por alimentos. Algunos glaseados tendrán una proporción de agua y azúcar que no logra unir suficiente agua, dejando agua disponible para el crecimiento de microorganismos que causan enfermedades alimentarias. Muchas recetas de glaseado de queso crema o de crema batida cruzan este límite y deben mantenerse por debajo de 41 F. Debido a que las recetas varían, es posible aún elaborar algo como glaseado de queso crema con suficiente azúcar como para que sea estable a temperatura ambiente. Si tiene dudas sobre si un glaseado puede sobrevivir al envío a un laboratorio para ser analizado por actividad de agua sin «desarrollar algo», es una buena señal de que debe tratar ese glaseado como un alimento con control de tiempo/temperatura para seguridad (TCS). Si no está seguro, ¡hágalo analizar!



Receta para un Glaseado de Crema de Mantequilla Estable

Ingredientes:

- 2 barras de mantequilla sin sal
- 3 tazas de azúcar en polvo
- 1-2 cucharadas de crema espesa
- 1 cucharadita de vainilla
- Sal al gusto
- Colorante en gel (si lo desea)

Preparación:

- Acreme la mantequilla. Agregue vainilla y 1 taza de azúcar en polvo y mezcle hasta que se combinen. Agregue 1 taza de azúcar en polvo y 1 cucharada de crema espesa, luego mezcle hasta que se combinen. Agregue sal, cualquier colorante que desee, y 1 taza de azúcar en polvo. Mezcle hasta que se combinen. Puede agregar hasta 1 cucharada más de crema espesa para ajustar la consistencia del glaseado.

**Esta no es una receta probada en un laboratorio.*

Productos Horneados con Queso

Los productos horneados con queso pueden ser alimentos potencialmente peligrosos. Los operadores de alimentos caseros solo pueden producir productos horneados con queso que no sean potencialmente peligrosos. Los pasteles de queso, de natilla, de crema, etc., no están permitidos, ya que son productos horneados peligrosos. En general, el riesgo en los productos horneados con queso puede reducirse creando una actividad de agua de 0.85 o menos en el producto final. Algunos ejemplos de productos horneados no peligrosos con queso incluyen pan de masa madre con cheddar añejo, rosas de pan (*bagels*) de Asiago, y cuernitos (*croissants*) de parmesano.

Los quesos con alto contenido de agua pueden requerir más pruebas según las pautas de alimentos TCS (Control de Tiempo/Temperatura para Seguridad), página 14. Un ejemplo de esto es el queso cheddar utilizado en los productos horneados. Dado que el cheddar puede ser un queso duro y añejado con bajo contenido de agua,

o un queso semiduro y joven con alto contenido de agua, su departamento de salud podría requerir pruebas adicionales para verificar la seguridad del tipo específico de cheddar que está utilizando. Las recetas aprobadas para un queso deben usar la variedad o marca de queso aprobada.

Verduras de Hoja Verde Cortadas

Las «verduras de hoja verde» incluyen la lechuga iceberg; lechuga romana; lechuga; lechuga mantecosa; lechuga de hoja tierna; escarola; endibia; mezcla de primavera; espinaca; col; col rizada; rúcula; y acelga.

Las «verduras de hoja verde» no incluyen los micro vegetales ni las hierbas, como el cilantro o el perejil.

Las «verduras de hoja verde cortadas» son las verduras de hoja verde frescas cuyas hojas han sido cortadas, trituradas, rebanadas, picadas, rasgadas, o hechas en trozos más pequeños. No se refiere al corte de la cosecha.

Esto significa que los alimentos, como las ensaladas frescas, las espinacas recién picadas y salteadas, o la col rizada fresca en sopa vegana no se permiten A MENOS QUE esté usando micro vegetales, verduras tiernas, o verduras de hoja verde que solo hayan recibido el corte de la cosecha y no hayan sido rasgadas, picadas, o cortadas de ninguna otra manera.

Sin embargo, las verduras cortadas y deshidratadas, acidificadas,* o blanqueadas y congeladas pueden venderse, y se pueden usar en sopas cocidas y refrigeradas o congeladas u otros productos. Esto significa que los chips de col rizada seca y los paquetes de espinacas congeladas son aceptables. El chucrut y el kimchi congelados o refrigerados también se permiten (consulte Alimentos Acidificados y Fermentados en la página 9).

* Las verduras acidificadas deben cumplir con las reglas relacionadas con los productos acidificados en la página 9.

Champiñones

Se permiten los champiñones como un ingrediente según las leyes de los alimentos caseros. Sin embargo, no se permite el uso de los champiñones recolectados o recolectados en la naturaleza. Las etiquetas en sus productos deben indicar los nombres comunes de las variedades de champiñones. Su departamento de salud local puede solicitar la confirmación de que se cultivan los champiñones utilizados en sus productos. En el caso de los champiñones comprados comercialmente, el recibo debería ser suficiente. En el caso de los champiñones cultivados por la empresa de alimentos caseros, se puede proporcionar una prueba en forma de recibos de la compra de esporas u otros registros asociados con el cultivo.

FAQ: Champiñones

Quiero vender los kits de cultivo de champiñones. ¿Están regulados por las Leyes de Alimentos Caseros?
No. Los kits de cultivo de champiñones no son alimentos y no están regulados por la Ley de Alimentos Caseros.

Forrajeo los ingredientes que no son champiñones. ¿Se permiten como ingredientes en mis productos de alimentos caseros?
Sí. Solo se prohíben los champiñones silvestres recolectados.

Compré champiñones de una persona que los recolectó en la naturaleza. ¿Mi recibo sirve como prueba de que fueron comprados comercialmente y están permitidos?
No. Los champiñones recolectados en la naturaleza están prohibidos, incluso cuando se compran de forma comercial.

Jugos Recién Exprimidos o Bebidas Embotelladas

Se permiten los jugos recién exprimidos, pero pueden estar sujetos a las regulaciones federales además de las regulaciones estatales específicas para el jugo. Las regulaciones de etiquetado para el jugo recién exprimido se pueden encontrar en [Section 101.17\(g\)](#).

El jugo sin pasteurizar debe incluir una etiqueta de advertencia, como:

«ADVERTENCIA: Este producto se ha pasteurizado y, por lo tanto, puede contener bacterias dañinas que pueden causar enfermedades graves en niños, ancianos, y personas con sistemas inmunológicos debilitados.»

Se requiere que los productos sean embotellados y etiquetados en el momento de la producción en la cocina de su casa. No se permite el uso de jugo fresco recién exprimido en el lugar (por ej., preparado a pedido en un mercado de agricultores). Las bebidas permitidas deben almacenarse, transportarse, y venderse bajo 41 F. Kombucha, las bebidas alcohólicas, y las bebidas que contienen ingredientes prohibidos NO se permiten según la regulación para los alimentos caseros.

FAQ: Bebidas

¿Puedo preparar limonada, café, jugos recién exprimidos, batidos, u otras bebidas de «servicio inmediato» en el sitio?

Los alimentos caseros deben prepararse, empacarse, y etiquetarse en su cocina doméstica y luego transportarse. Se permiten bebidas ya embotelladas previamente. Las bebidas no pueden ser elaboradas, preparadas, infusionadas, exprimidas, ni dispensadas en el sitio. Para servir bebidas preparadas en el sitio, debe obtener un permiso de su departamento de salud local. Comuníquese con su departamento de salud local para determinar qué permiso es el requerido.

Alimentos Potencialmente Peligrosos o Alimentos TCS

Algunos productos que no tienen requisitos específicos en virtud de la Ley de Alimentos Caseros pueden seguir siendo potencialmente peligrosos. Los departamentos de salud a menudo se refieren a estos tipos de productos como Alimentos TCS en referencia al término «Control de tiempo/ temperatura para la seguridad». La ley es muy clara en cuanto a que los productores de alimentos caseros pueden vender cualquier producto que no esté directamente catalogado como un producto prohibido o que contenga un ingrediente prohibido.

Si un departamento de salud local ha decidido que un producto es potencialmente peligroso o TCS, pero no se menciona directamente en la Ley de Alimentos Caseros, su departamento de salud local puede pedirle que almacene, transporte, y venda ese producto bajo 41 F. Si no desea almacenar, transportar, y vender su producto por debajo de 41 F, su departamento de salud local debe permitirle proporcionar una prueba, como una prueba de pH o una prueba de actividad de agua, que verifique que su proceso o receta produce un producto no peligroso que no necesita ser almacenado, transportado, y vendido por debajo de 41F.

Ejemplos de los alimentos TCS incluyen:

- Sopas veganas frescas o congeladas
- Verduras frescas o congeladas, cortadas, o en espiral
- Helado vegano

- Comidas veganas para llevar
- Masa de pizza vegana precocida
- Hummus (*pasta de garbanzos*) y otras salsas
- Encurtidos en el refrigerador o productos acidificados y fermentados no enlatados

FAQ: Alimentos Potencialmente Peligrosos o Alimentos TCS

¿A qué temperatura debo almacenar los alimentos TCS?

A 41 F o menos.

¿A qué temperatura debo transportar los alimentos TCS?

A 41 F o menos.

¿Hay algún requisito sobre el tipo de refrigeración o equipo que debo usar para mantener mis productos a 41F o menos?

No, siempre y cuando el equipo esté limpio, en buen estado de funcionamiento, y mantenga sus productos a 41 F o menos. Un termómetro en el lugar más cálido y un registro de temperatura registrado de su equipo pueden ayudar a establecer que los productos están a 41 F o menos. Si no se mantienen los productos a 41 F, se pueden destruir los productos. Se recomienda la refrigeración mecánica, pero no es obligatoria.

FAQ: Alimentos Permitidos

¿Puedo vender pan de masa madre o iniciadores?

Sí. El pan de masa madre y el *starter* (masa madre iniciador) se permiten bajo la ley de alimentos caseros. No se consideran alimentos de control de tiempo y temperatura para seguridad (TCS), por lo que no necesitan refrigeración. El pan de masa madre y el *starter* se consideran ampliamente seguros y no entran dentro de las reglas de alimentos fermentados para los alimentos caseros. No requieren ningún proceso especial ni un plan de seguridad alimentaria.

¿Puedo preparar un extracto o tintura de hierbas concentradas según la Ley de Alimentos Caseros?

Sí, siempre y cuando no venda su producto como medicamento ni anuncie ninguna declaración de propiedades saludables. Las declaraciones médicas y de salud están reguladas por un conjunto diferente de regulaciones estatales y federales. Las regulaciones de alimentos caseros no eximen a los operadores de otras regulaciones.

Si uso alcohol para hacer extractos de sabor como el extracto de vainilla, ¿puedo venderlos?

Sí, siempre y cuando sus extractos no estén destinados a ser utilizados como bebida.

Me gustaría preparar y vender mi propia kombucha. ¿Se permite?

No. La kombucha está directamente prohibida por la ley.

¿Se permiten los productos horneados?

Sí, siempre y cuando no se incluyan ingredientes prohibidos (como la carne, los huevos, los lácteos, etc.). Es posible que su departamento de salud local le pida que trate estos productos como Alimentos Potencialmente Peligrosos o Alimentos TCS (consulte la página 14).

¿Puedo vender miel de mis colmenas?

Sí. La miel es un producto regulado por el USDA y no se considera un producto de comida casera.

¿La miel batida está regulada por la Ley de Alimentos Caseros?

No. La miel es un producto regulado por el USDA. Si infundiona o bate un ingrediente en la miel, ese producto preparado en la cocina de una casa es parte de la Ley de Alimentos Caseros. El aire no es un ingrediente.

¿Puedo usar aceite infundido o productos en aceite?

Sí, siempre y cuando no se incluyan ingredientes prohibidos (como la carne, el ajo, etc.). Los aceites infundidos pueden ser peligrosos cuando se infundionan con cultivos molidos como las cebollas. Tenga cuidado y hable con su departamento de salud local si tiene inquietudes.

Quiero usar leche en polvo en mis panecillos.

¿Se permite?

Sí, pero solo como un ingrediente en un producto horneado, un dulce, o un glaseado que no sea potencialmente peligroso.

Preparo una variedad de salsas para barbacoa.

¿Puedo venderlas como un producto no perecedero?

Quizás; depende del proceso utilizado. Las salsas para barbacoa que tienen un pH final igual o inferior a 4.6 tendrían que seguir los procesos descritos en Alimentos Acidificados y Fermentados (página 9). Las salsas para barbacoa que usan tomates frescos tendrían que seguir los procesos descritos en Tomates Enlatados (página 11) para ser consideradas estables. Las salsas para barbacoa que no están acidificadas no se consideran estables y tendrían que seguir los procesos descritos en Alimentos Potencialmente Peligrosos o Alimentos TCS (página 14). Los productos más complicados a menudo pueden estar sujetos a diferentes reglas según los ingredientes y los procesos. Su departamento de salud local puede ayudarle a identificar el proceso correcto para su(s) receta(s).

Recursos de Recetas Aprobadas

Las Recetas Aprobadas son recetas que han pasado por un riguroso proceso de prueba para garantizar un producto seguro de manera constante utilizando los ingredientes, las medidas, y los procesos específicos descritos en la receta. Estas solo se consideran «aprobadas» si no se modifican de ninguna manera. Las Recetas Aprobadas provienen de dos fuentes: el Centro Nacional de Recetas para la Conservación de Alimentos en el Hogar y los Servicios de Extensión del Estado. Si bien las recetas de otros servicios a menudo son seguras y están bien consideradas, no se prueban con los mismos estándares rigurosos y, como tales, no se consideran Recetas Aprobadas.

Las recetas aprobadas están aquí:

[Centro Nacional para la Conservación de Alimentos en el Hogar](#)

[Guía Completa del USDA para el Enlatado en Casa, revisión de 2015](#)

No existe una base de datos central de Recetas Aprobadas de la Extensión Estatal. [Existe una base de datos de artículos que pueden contener las Recetas Aprobadas.](#)

Conservas Caseras

Enlatado con Baño de Agua Hirviendo vs. Enlatado a Presión



Enlatado con Baño de Agua: Productos Seguros

- Mermeladas de frutas, jaleas, y frutas en conserva.
- Tomates, salsas de tomate sin carne, y salsas. Sin embargo, los tomates están en el límite entre alto y bajo ácido y necesitan que se les agregue ácido (jugo de limón comercial o vinagre). Las recetas de tomate deben ser probadas para determinar los niveles de pH y cumplir con las reglas específicas del tomate (consulte Tomates Enlatados en la página 11).
- Los alimentos fermentados, como los encurtidos, el kimchi, y el chucrut enlatado en casa deben cumplir con las reglas específicas de alimentos acidificados y fermentados (consulte Alimentos Acidificados y Fermentados en la página 9).
- Alimentos con alto contenido de ácido o alimentos acidificados, o alimentos a los que se les añade una cantidad suficiente de vinagre, como encurtidos y productos encurtidos (ver Alimentos Acidificados y Fermentados en la página 9).

Según la Ley de Alimentos Caseros, solo se pueden enlatar alimentos con alto contenido de ácido. Estos alimentos pueden tener un alto contenido de ácido de forma natural, como en las mermeladas de fresa y los jarabes de frutas, o pueden tener ácido añadido para llevar el nivel de pH final a 4.6 o menos, como en los encurtidos y los productos de tomate enlatados.

Antes de hacer cualquier enlatado, es esencial que entienda la diferencia entre los dos métodos de enlatado -- Enlatado con Baño de Agua Hirviendo y Enlatado a Presión -- y que utilice el método correcto para el producto que está conservando. Saber cuál usar para enlatar los alimentos caseros, y cómo usarlo correctamente, protegerá la salud y la seguridad de los que consuman el producto. Antes de vender sus productos enlatados, lea «About Food Preservation» (la Conservación de los Alimentos) en inglés en el sitio web de Illinois Extension: [From Garden Gates to Dinner Plates: Illinois Cottage Food Law](#) (la Ley de Alimentos Caseros de Illinois).



¿Puedo enlatarlo?

- **Jalea de Pimienta:** Sí, si se añade suficiente ácido
- **Mantequilla de Calabaza o de Manzana:** Sí
- **Conservas de Moras:** Sí
- **Mermelada de Ruibarbo y Fresa:** Sí
- **Espárragos en Escabeche:** Sí
- **Miel de Maple/Jarabe de Arce:** Sí
- **Melocotones en Almíbar:** Sí
- **Maíz:** NO, a menos que se agregue suficiente ácido (Condimento de Maíz) y se presente un Plan de Seguridad para Alimentos Caseros
- **Judías Verdes:** NO, a menos que se agregue suficiente ácido (Judías Verdes en Escabeche) y se presente un Plan de Seguridad para Alimentos Caseros
- **Salsa de Maíz:** Sí, si se añade suficiente ácido y se presente un Plan de Seguridad para Alimentos Caseros
- **Salsa de Rábano Picante:** Sí, siempre y cuando no se agreguen otros alimentos prohibidos, como los lácteos

Enlatado con Baño de Agua Hirviendo

El calor se transfiere al alimento mediante el agua hirviendo que rodea los frascos. Esta temperatura de ebullición de 212 F durante el tiempo especificado en una receta aprobada es suficiente para destruir mohos, levaduras, enzimas, y algunas bacterias. Los tiempos de procesamiento generalmente se indican para las altitudes por debajo de 1,000 pies sobre el nivel del mar.

La elevación media de Illinois es de 600 pies sobre el nivel del mar, con el punto más alto (1,235 pies) en Charles Mound, en el norte del condado de Jo Daviess. A mayores altitudes, el agua hierve a temperaturas más bajas, lo que hace necesario procesar los alimentos durante más tiempo.

Bajo la Ley de Alimentos Caseros, solo se pueden enlatar alimentos de alta acidez. Estos alimentos pueden ser naturalmente altos en acidez o tener una baja actividad de agua debido a su contenido de azúcar, como en la mermelada de fresa. También pueden tener la actividad de agua reducida de forma artificial, por ejemplo, al agregar azúcar a jarabes de frutas o al añadir ácido a encurtidos y productos de tomate enlatados, logrando que el pH final sea de 4.6 o menor.

Es importante comprender el pH natural de un producto y si es necesario añadir azúcar o ácido para lograr un producto final seguro, de alta acidez, o de baja actividad de agua. Por ejemplo, muchas bayas tienen naturalmente un alto contenido de azúcar, lo que permite que un operador de alimentos caseros siga una proporción «estándar» de azúcar a fruta para crear una mermelada o jalea segura. Pero esta misma proporción estándar, cuando se usa con saúco (*elderberry*) bajo en azúcar y baja acidez, NO produce una mermelada o jalea segura. De manera similar, ingredientes como la calabaza o el camote pueden crear un producto final demasiado espeso, lo que provoca una distribución desigual del ácido y lo hace inseguro, además de presentar una actividad de agua demasiado alta. Seguir una receta aprobada o realizar pruebas puede ayudarle a determinar si sus productos finales mantienen un pH consistente en todo el producto.

Enlatado a Presión

El enlatado a presión se utiliza principalmente para enlatar los alimentos bajos en ácido, que no se permiten por las regulaciones de alimentos caseros.

Pruebas

Las pruebas son un medio concreto para demostrar la seguridad de un proceso para los alimentos caseros. Como parte de la ley, es posible que deba proporcionar un resultado de prueba para su(s) producto(s). Estas pruebas generalmente se ofrecen «a la carta» en los laboratorios profesionales por una tarifa razonable. Tenga en cuenta que las pruebas pueden llevar tiempo, así que ¡planifique con anticipación! El costo de las pruebas es la responsabilidad del operador de alimentos caseros en todos los casos.

Tipos Comunes de Pruebas Alimentarias

- **Prueba de pH de laboratorio**
Esta prueba determina la acidez de su producto. Un resultado de 4.6 o menos es el límite seguro requerido para los productos acidificados y fermentados. Los kits de prueba caseros pueden darle una idea del pH de su producto antes y después del enlatado, pero no siempre son completamente precisos. Se recomienda que mantenga un registro de las pruebas de pH en casa utilizando tiras de pH o un medidor de pH para el hogar, además de las pruebas de laboratorio requeridas. Esta práctica ayuda en la comprensión de las variables de pH de sus productos, lo que resulta en los estándares de seguridad más altos entre las pruebas de laboratorio. Se requiere una prueba de pH de laboratorio cada tres años como parte de cada aplicación de proceso de alimentos acidificados y fermentados, o anualmente para los productos de tomate. Por lo general, las pruebas de pH cuestan entre \$15 y \$40.
- **Prueba de Actividad de Agua**
El agua es necesaria para que crezcan muchas bacterias, levaduras, y mohos dañinos. Los productos que dependen de una baja actividad de agua para limitar el crecimiento de bacterias, levaduras, y moho pueden beneficiarse de una prueba de actividad de agua para certificar que los procesos alimentarios están produciendo un producto con una actividad de agua de 0.85 o menos de manera segura. Los departamentos de salud pueden requerir esta prueba para los productos horneados que contienen queso. Por lo general, las pruebas de la actividad de agua cuestan entre \$20 y \$60.
- **Prueba de Muestra de Agua**
Si su empresa de alimentos caseros no utiliza el suministro de agua municipal, es posible que su departamento de salud local requiera una prueba de muestra de agua para verificar que su suministro de agua cumpla con los estándares de seguridad de salud pública relacionados con *E. coli* coliforme. Por lo general, las pruebas de muestras de agua cuestan entre \$10 y \$30.

Laboratorios e Información de Contacto*

Alliance Analytical Labs

179 W. Randall Street, Suite A
Coopersville, MI 49404
Teléfono: (616) 837-7670
Contacto: jeremy@aatestlabs.com

Deibel Labs

7120 N. Ridgeway Avenue
Lincolnwood, IL 60712
Teléfono: (847) 329-9900
Sitio web: www.deibellabs.com

EMSL Analytical, Inc.

200 Rt. 130 North
Cinnaminson, NJ 08077
Teléfono: (312) 590-4870
Sitio web: www.foodtestinglab.com

IEH Laboratories & Consulting Group

15300 Bothell Way NE
Lake Forest Park, WA 98155
Teléfono: (206) 522-5432
Sitio web: www.iehinc.com

Q Laboratories Inc.

1930 Radcliffe Drive
Cincinnati, OH 45204
Teléfono: (513) 471-1300
Sitio web: www qlaboratories.com

*Esta no es una lista completa de los laboratorios disponibles.

FAQ: Pruebas

¿Necesito tanto una prueba de pH como una prueba de actividad de agua para demostrar que un alimento no es TCS (Control de Tiempo/Temperatura para Seguridad)?

Los departamentos de salud determinan si un alimento es TCS considerando varios factores, incluyendo el pH y la actividad de agua. Para depender solo de la actividad de agua o del pH y no de ambos combinados, el nivel de actividad de agua debe ser inferior a 0.88, o el pH debe ser inferior a 4.2. Si se sospecha que un alimento es TCS, su departamento de salud puede solicitar una prueba de laboratorio para determinar si es seguro. Si no es probable que ni el pH ni la actividad de agua estén por debajo del umbral máximo de seguridad, el departamento de salud puede solicitar que se realicen ambas pruebas para ayudar en la toma de decisiones.

¿Qué sucede si la prueba de pH o de actividad de agua no es segura?

Si está realizando una prueba como parte de su solicitud para vender un producto, como un alimento acidificado o producto de tomate, modifique la receta o el proceso y vuelva a probar hasta que los resultados estén en los parámetros correctos (consulte Pruebas en la página 17).

Si le han aprobado para vender un alimento TCS por debajo de 41 F, y está realizando pruebas para demostrar la estabilidad del estante, pero su prueba no muestra un producto no perecedero:

- Continúe almacenando, transportando, y vendiendo, por debajo de 41 F, cualquier producto que no sea seguro para el almacenamiento, el transporte, y la venta a temperatura ambiente.
- Modifique la receta o el proceso y vuelva a probar hasta que los resultados estén en los parámetros correctos (consulte Pruebas en la página 17).

¿Qué medidas debe tomar si su prueba de muestra de agua no es segura?

Deje de usar su agua y llame a su departamento de salud local. Si hay cantidades bajas de bacterias coliformes, el departamento de salud puede recomendar que se vuelva a analizar el agua porque esto puede indicar un error de prueba. Si hay altos niveles de coliformes o cualquier cantidad de *E. coli*, su departamento de salud local aconsejará sobre la cloración del pozo o solicitará que un contratista de pozos autorizado evalúe el pozo.

Liofilización/Deshidratación

Los alimentos liofilizados o deshidratados están permitidos siempre que no contengan ingredientes prohibidos. Por seguridad, se debe procurar una actividad de agua de 0.85 o menos. La ley no exige ninguna prueba para los alimentos deshidratados. La liofilización o deshidratación NO permite el uso de ingredientes prohibidos.

FAQ: Alimentos Liofilizados y Deshidratados

La ley dice que no puedo elaborar melón o tomate deshidratado. ¿Puedo liofilizarlos en su lugar?

No. La liofilización es una forma de deshidratación. Cualquier ingrediente o producto que no esté permitido para ser elaborado mediante deshidratación tampoco está permitido si se liofiliza.

¿Necesito acidificar el ajo cuando lo deshidrato o lo liofilizo?

No. El ajo deshidratado no necesita ser acidificado. El ajo que NO ha sido deshidratado y que se va a usar en aceite o vinagre sí necesita ser acidificado.

Vías de Ventas

A partir del 1 de enero de 2022, se permite la venta directa de alimentos caseros a los consumidores en el estado de Illinois. Esto incluye, pero no se limita a:

- ventas en los mercados de agricultores
- entregas a los clientes
- ferias, festivales, y eventos públicos en línea
- recogida de la casa privada o de la granja del operador de alimentos caseros
- propiedad privada de terceros con el consentimiento del propietario de la propiedad
- envío* en el estado

*Solo se pueden enviar alimentos que no sean potencialmente peligrosos. Cada alimento casero que se envíe debe estar sellado de una manera que revele la manipulación, incluso, entre otras, una etiqueta o un cierre sellado.

FAQ: Vías de Ventas

¿Puedo enviar mis productos fuera del estado?

No. Las leyes de alimentos caseros no permiten que los productos se envíen fuera del estado. Además, los productos que cruzan las fronteras estatales se consideran comercio interestatal y están sujetos a las normas y regulaciones federales.

¿Puedo vender entre estados?

La Ley de Alimentos Caseros de Illinois solo regula las ventas dentro de las fronteras estatales. Los productos que cruzan las fronteras estatales se consideran comercio interestatal y están sujetos a las normas y regulaciones federales.

¿Puedo vender desde mi casa?

Sí, siempre y cuando cumpla con las regulaciones locales de zonificación que sean consistentes con la ley estatal. Consulte Zonificación y Regulaciones Locales en la página 23.

¿Hay un límite de ventas en mis ganancias?

No. En versiones anteriores del proyecto de ley había límites, pero ya no se aplican.

¿Puedo usar un carrito callejero y vender en las aceras públicas?

Sí, ya que se trata de un punto de venta directo al consumidor. Los municipios locales pueden tener regulaciones y permisos adicionales necesarios para vender desde un carrito callejero o un puesto en la acera. Esto a veces se conoce como una «Licencia de Vendedor Ambulante.» Comuníquese con su municipio local para obtener más información.

¿Puedo vender mi producto a una cafetería, supermercado, boutique, u otra tienda minorista?

No. Los alimentos caseros solo se pueden vender directamente por el operador de alimentos caseros o por un empleado de la operación de alimentos caseros. No pueden venderse al por mayor, lo cual se define como «la venta de productos para que sean revendidos por otras personas».

¿Puedo vender mi producto a un restaurante para usarlo como ingrediente en su menú?

No. Las leyes de alimentos caseros establecen específicamente: «Los alimentos y bebidas producidos por una Empresa de Alimentos Caseros se venderán directamente a los consumidores para su propio consumo y no para la reventa.» El uso de un ingrediente en un alimento que se venderá se considera reventa.

¿Puedo vender desde un estacionamiento privado?

Sí, con el permiso del dueño de la propiedad privada.

¿Puedo vender mi producto a un(a) agricultor(a) para revenderlo a sus clientes por su CSA (agricultura sostenida por la comunidad)?

No. Las leyes de alimentos caseros establecen específicamente: «Los alimentos y bebidas producidos por una Empresa de Alimentos Caseros se venderán directamente a los consumidores para su propio consumo y no para la reventa.»

¿Puedo vender en la plataforma Etsy?

Sí, sin embargo, las ventas solo pueden realizarse dentro del estado de Illinois. No se le permite enviar o entregar fuera del estado. Además, debe proporcionar una señalización clara en su página de Etsy para notificar a los compradores que su producto se fabricó en la cocina de una casa que no fue inspeccionada por un departamento de salud. (Consulte Señalización en la página 23).

¿Puedo vender en los mercados de agricultores en línea?

Sí. Sus productos deben estar claramente identificados según los requisitos de señalización y el etiquetado de alimentos caseros. Debe quedar claro que los productos se venden en su empresa. (Consulte Señalización en la página 23). Las ventas solo pueden realizarse dentro del estado de Illinois. No se le permite enviar o entregar fuera del estado.

¿Puedo alquilar un espacio y vender mis productos en un centro comercial de artesanías?

Sí, pero usted o su empleado directo deben estar presentes para manejar las ventas directas a los clientes de sus productos para su empresa. No se permite alquilar un espacio y dejar los productos. Debe estar presente en cada transacción de venta y debe seguir los requisitos adecuados para la señalización y el etiquetado. (Consulte Etiquetado en la página 20 y Señalización en la página 23.)

¿Puedo vender en una máquina expendedora que es mi propiedad o que es propiedad de un tercero?

No. Las ventas en las máquinas expendedoras no están en el espíritu de las ventas directas al consumidor.

¿Puedo vender en una ventana temporal en un espacio comercial?

Sí, con el consentimiento del dueño de la propiedad, pero usted o su empleado directo deben estar presentes para manejar las ventas directas a los clientes de sus productos para su empresa. Debe estar presente en cada transacción de venta y debe seguir los requisitos adecuados para la señalización y el etiquetado. (Consulte Etiquetado en la página 20 y Señalización en la página 23.)

¿Puedo vender en un sitio temporal *pop-up* en una instalación con licencia, como en una panadería, cafetería, o un camión de comida?

Sí, siempre que usted o un empleado de su operación de alimentos caseros esté físicamente presente, y debe quedar claro y ser evidente que el negocio de alimentos caseros es independiente de la instalación con licencia. También debe incluir la señalización y el etiquetado adecuados y cumplir con todas las demás regulaciones establecidas en la ley de alimentos caseros. Algunas formas sugeridas para diferenciar sus productos de alimentos caseros incluyen:

- Establecer un sistema de punto de venta (POS) separado para cobrar los alimentos caseros.
- Establecer una estación separada para los alimentos caseros.
- Crear un menú separado para sus alimentos caseros.

Etiquetado y Menús

Los productos preparados en las operaciones de alimentos caseros deben estar pre empaquetados y cumplir con los requisitos de etiquetado de la Ley de Alimentos, Medicamentos, y Cosméticos de Illinois.



Ejemplo: Si la empresa de alimentos caseros hornea el pan de trigo, tienen las siguientes dos opciones:

1. Incluya el alérgeno en la lista de ingredientes. Por ejemplo: (Harina de trigo integral, agua, sal, y levadura). En este ejemplo, la afirmación «Harina de trigo integral» cumple con los requisitos.
2. Incluya una declaración de alérgenos (Contiene:) después de la lista de ingredientes. Por ejemplo: (Harina de trigo integral, agua, caseinato de sodio, sal, y levadura. Contiene: trigo y leche. La declaración «Contiene» debe reflejar todos los alérgenos en el producto. En este ejemplo, el caseinato de sodio proviene de la leche, por lo que figura como alérgeno.

Las etiquetas deben incluir:

- El nombre de la empresa de alimentos caseros y la unidad de gobierno local en la que se ubica la empresa de alimentos caseros
- El número de registro de identificación emitido por el departamento de salud local en el certificado de registro y el nombre del municipio o condado en el que se presentó el registro
- El nombre común o usual del producto alimenticio
- Todos los ingredientes del producto alimenticio, incluso los colorantes, saborizantes artificiales, y conservantes, enumerados en orden descendente por predominio del peso, mostrados con los nombres comunes o usuales
- La siguiente frase en un lugar destacado en la etiqueta:
«Este producto se produjo en la cocina de una casa, no inspeccionada por un departamento de salud que también puede procesar alérgenos alimentarios comunes. Si tiene inquietudes de seguridad, comuníquese con su departamento de salud local.»
- La fecha completa (mes/día/año) en que se procesó el producto alimenticio

- Etiquetado de alérgenos según lo especificado en los requisitos federales de etiquetado. Esto significa que una empresa de alimentos caseros debe identificar en su etiqueta si alguno de los ingredientes está hecho de uno de los siguientes grupos de alimentos: leche, huevos, trigo, cacahuate/maní, soja, pescado, nueces de árbol, mariscos, y sésamo.
- Peso neto

El empaque de los alimentos puede incluir un etiquetado especial de «Illinois Grown», «Illinois Sourced», o «Illinois Farm Product» si el producto se cultiva en Illinois o se procesa y empaqueta en Illinois, utilizando al menos un ingrediente cultivado en Illinois. [Illinois Products Logo Program](#). (Programa de Logotipos de Productos de Illinois)



Los Operadores de Alimentos Caseros que utilizan ingredientes locales directamente de las granjas de Illinois también se animan a crear una ficha de empresa con Buy Fresh, Buy Local Illinois en buyfreshbuylocalillinois.org, un directorio estatal y un proyecto de mercadeo para ayudar a los consumidores a encontrar granjas locales y las empresas que usan o venden sus productos.

En el caso de un producto que es difícil de etiquetar o empaquetar correctamente, o por otras razones, puede solicitar una excepción al departamento de salud local del lugar donde se vende el producto para vender productos que no estén preempaquetados. Por ejemplo, un pastel de bodas o donas de un contenedor en lugar de empaquetados individualmente. Es obligatorio que proporcione otra señalización destacada en el punto de venta para transmitir la información que se habría requerido en la etiqueta.

FAQ: Etiquetado

¿Puedo usar empaques reutilizables?

Los alimentos enlatados deben venderse en frascos tipo *Mason*. Los alimentos acidificados y fermentados que no estén enlatados pueden, como alternativa, ofrecerse en recipientes nuevos y limpios, con tapas bien ajustadas.

El empaque reutilizable está permitido si se cumplen las siguientes condiciones:

- Los recipientes para llevar a casa deben estar diseñados y construidos para su reutilización de acuerdo con la Sección 3-304.17(B)(1) del Código Alimentario 2022 publicado por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA).
- Los recipientes para llevar a casa, incluyendo bolsas, vasos, y tapas, se mantienen limpios, sanitarios y libres de residuos. Son lisos, duraderos, fáciles de limpiar, y están diseñados para evitar bacterias que causan o transmiten enfermedades.
- Todos los empaques deben estar debidamente etiquetados de acuerdo con la ley de alimentos caseros. Si una etiqueta no puede colocarse fácilmente en el empaque, los operadores de alimentos caseros pueden solicitar una variación a su departamento de salud local. El departamento de salud local tiene la facultad de aprobar o denegar esta solicitud.
- Las cajas para pasteles y otros sistemas de entrega están permitidos siempre que sean lisos, duraderos, no porosos, y fáciles de limpiar.

Si utilizo productos prefabricados, como chispas de chocolate, en mi propio producto, ¿tengo que enumerar todos los ingredientes del producto prefabricado?

Sí. Los requisitos federales de etiquetado se aplican a los operadores de alimentos caseros y estas regulaciones requieren que se enumeren todos los subingredientes, en gran parte debido a preocupaciones sobre los alérgenos. Puede solicitar una excepción, pero debe hacerlo en el departamento de salud de cada condado donde venderá sus productos.

Mi producto es difícil de empaquetar individualmente. ¿Qué hago?

Solicite una excepción. Se le permite solicitar una excepción a los requisitos de etiquetado/empaque, pero debe hacerlo en el departamento de salud de cada condado donde venderá sus productos.

Mi producto es muy pequeño y no cabe toda la información de la etiqueta. ¿Qué hago?

Solicite una excepción. Se le permite solicitar una excepción a los requisitos de etiquetado/empaque, pero debe hacerlo en el departamento de salud de cada condado donde venderá sus productos.

¿Qué tamaño debe tener la declaración de advertencia?

Debe ser legible y estar en el empaque del producto.

¿Por qué tengo que poner una etiqueta de advertencia en mi producto? No me parece justo.

Sí. La comida casera tiene como objetivo flexibilizar las regulaciones para los alimentos de menor riesgo elaborados por pequeños productores para reducir la carga sobre las pequeñas empresas. Esto equilibra el menor impacto potencial (la cantidad de personas que podrían enfermarse) con la probabilidad potencialmente mayor de enfermarse en comparación con las operaciones comerciales de alimentos. Los operadores de alimentos caseros deben notificar a los consumidores de este riesgo para que puedan tomar una decisión informada.

¿Puedo añadir afirmaciones como vegano, sin gluten, etc.?

Sí, si esas afirmaciones son fácticas, probadas, y directas. Por ejemplo, «vegano» se permite porque se puede verificar mediante la revisión de los ingredientes. Por ejemplo, «¡Te hace más saludable!» no se permite porque no se puede verificar sin pruebas significativas y es una declaración vaga. En general, las declaraciones de salud están reguladas por pautas federales adicionales y no deben estar en los productos alimenticios caseros a menos que se cumplan esas pautas federales. Comuníquese con su departamento de salud local para obtener información adicional.

¿Tengo que colocar una etiqueta sobre cada producto alimenticio que preparo?

La norma requiere presentar una etiqueta de cada categoría de producto como parte del proceso de solicitud. Un departamento de salud local puede solicitar ejemplos adicionales de etiquetas durante su revisión si usted agrega más categorías de productos a su menú después de la aprobación inicial o si se detecta que las etiquetas son consistentemente incorrectas durante la revisión. Un desglose de cada categoría está disponible en la solicitud de alimentos caseros en la Sección 2: Categorías de Productos y Menús.

Ejemplo de Etiquetado

Bollito de Moras Azules

Ingredientes: Harina (harina de trigo blanqueada, niacina, hierro, mononitrato de tiamina, riboflavina, enzimas, ácido fólico), arándanos, leche (leche descremada, palmitato de vitamina A, vitamina D3), mantequilla (nata dulce, sal), huevos, azúcar, levadura en polvo (almidón de maíz, bicarbonato de sodio, sulfato de aluminio y sodio, fosfato monocalcico), sal

Contiene: Trigo, leche, huevos

Este producto se produjo en una cocina casera no sujeta a inspección de salud pública que también puede procesar alérgenos alimentarios comunes. Si tiene inquietudes de seguridad, comuníquese con su departamento de salud local.

Producido por: Dulces Corina
Producido: 7 de marzo, 2021
Registro #: 1234 Condado de Peoria
Peso neto 3 oz (85 g)

Menús

Es posible que su departamento de salud local solicite un menú con su solicitud. Si es necesario, proporcione una lista completa de todos los alimentos que planea vender o le gustaría vender durante este período de registro. Si desea agregar elementos adicionales a su menú en una fecha posterior, comuníquese con su departamento de salud local para determinar el proceso de agregar alimentos a su menú para su aprobación.

Menú para Alimentos Caseros

Galletas: Galletas de azúcar con glaseado real, mantequilla de maní, chispas de chocolate

Panes: Pan de plátano, pan de calabacín, baguettes, masa madre

Pasteles: Manzana, fresa, arándano azul

Pasteles y panquecitos personalizados: Pasteles de vainilla, chocolate, y fresa; glaseado de crema de mantequilla con una variedad de aderezos espolvoreados

Acidificados: Pepinillos calientes, frijoles en escabeche, champiñones en escabeche, ajo, y aceite

Fermentados: Chucrut, salsa picante (segador, habanero, y otros pimientos picantes, según la temporada)

Otros alimentos: Café tostado, hierbas secas, mezclas de especias (condimento para bistec, sal condimentada, condimento jerk jamaicano, condimento para tacos), mezcla de frutos secos (*trail mix*)

Señalización

Su empresa de alimentos caseros debe tener letreros en el punto de venta. En una exhibición física, un aviso debe tener la forma de un cartel. Un aviso en línea debe ser un mensaje en la interfaz de ventas de la empresa de alimentos caseros en el punto de venta.

Dondequiera que venda su producto, su señalización debe mostrar:

«Este producto se produjo en la cocina de una casa, no inspeccionada por un departamento de salud, que también puede procesar alérgenos alimentarios comunes.»

Los gobiernos locales pueden tener leyes adicionales de zonificación o comerciales locales que afecten la señalización. (Consulte Zonificación y Regulaciones Locales en la página 23.)

FAQ: Señalización

¿Qué tamaño debe tener la señalización física en mi lugar de venta?

Mínimo 8 pulgadas x 10 pulgadas.

Vendo desde mi casa. ¿Dónde debo colocar la señalización?

Debe colocar la señalización de forma destacada en el punto de venta. Es posible que su municipio local tenga leyes que se apliquen a todas las empresas residenciales con respecto a la señalización en el exterior de su hogar.

Vendo en línea desde un sitio web, una página de redes sociales, o un sistema de pedidos en línea. ¿Dónde debo colocar la señalización?

La señalización debe estar en la página de la tienda en el punto de venta. Le recomendamos que incluya esta información en varias ubicaciones.

Zonificación y Regulaciones Locales

Comprender la Preferencia:

La ley de alimentos caseros declara que los gobiernos locales no pueden hacer cumplir sus propias leyes que sean inconsistentes con la ley del estado de Illinois. Como resultado, un gobierno local no puede decirle que una empresa de alimentos caseros es ilegal, o que las operaciones de alimentos caseros no pueden vender alimentos que de hecho se permiten en el estado, o que una empresa de alimentos caseros no puede vender alimentos fuera de los mercados de agricultores. En términos legales, los gobiernos locales tienen prioridad.

Debido a que la ley del estado de Illinois declara que las empresas de alimentos caseros pueden vender alimentos caseros, siempre que cumplan con los requisitos de esa ley, su municipio no debe hacer cumplir una ley que contradiga la ley del estado de Illinois. Si cree que su municipio está tratando de hacer cumplir las regulaciones que son inconsistentes con la ley del estado de Illinois (como no permitirle registrar su empresa), siga los pasos en Qué Hacer Si Experimenta un Obstáculo en la página 30.

También puede señalar el lenguaje de preferencia en la Ley de Alimentos Caseros y pedirle a su gobierno local que le muestre ese lenguaje a su abogado para que pueda conocer su alcance de autoridad.

Zonificación y Regulaciones Adicionales



Ordenanza: Una ley o reglamento aprobado y aplicado por un municipio local.

Zonificación: Un proceso de dividir un municipio en distritos con conjuntos específicos de ordenanzas que guían y limitan los usos del terreno dentro de ese distrito. Estas ordenanzas pueden incluir el tamaño de los edificios, retranqueos, letreros, fachadas residenciales o comerciales, estacionamiento, etc. La zonificación es una forma efectiva de implementar el plan integral y de uso del terreno de una ciudad.

Variación: Una excepción a una ordenanza de zonificación local generalmente otorgada por una junta de apelaciones de zonificación o el consejo de la ciudad.

Los gobiernos locales y las leyes de zonificación tienen cierta autoridad para establecer limitaciones sobre las cosas que podrían suceder como resultado de la operación de su empresa, como los límites de tráfico, la cantidad de clientes que tenga en un día, los niveles de ruido, la señalización exterior, etc. Son temas que no se cubren por la ley estatal, y los gobiernos locales tienen la autoridad para regularlos. Por ejemplo, un gobierno local puede tener reglas sobre si se le permite colocar un letrero para su empresa en un área residencial; sobre la cantidad de clientes que puede permitir en su hogar a la vez; sobre el tipo de permiso que necesita para vender en propiedad pública; y es posible que requiera permisos de construcción para que construya una cocina. De hecho, hay una disposición específica que declara que la ciudad de Chicago puede aplicar las reglas que se aplican a las ocupaciones en el hogar.

Estas clases de restricciones pueden ser difíciles de manejar, pero no le queda sin suerte. A veces se pueden hacer excepciones a estas reglas caso por caso si los empresarios pueden demostrar que es poco probable que su empresa cause los tipos de problemas que preocupan a las juntas de zonificación. Este proceso de revisión se llama una varianza. Si estas son las clases de reglas que le preocupa, comuníquese con su junta de zonificación local. Algunas juntas de zonificación solo se ocupan de una ciudad, mientras que otras cubren condados enteros. Busque en línea a nivel de ciudad, municipio, y condado para encontrar la junta de zonificación que le afecta directamente.

Estándares de Seguridad en la Cocina en el Hogar

Es importante mantener un alto nivel de seguridad alimentaria mientras prepara los alimentos para su empresa para evitar que los clientes se enfermen. Como parte de la documentación de su solicitud, recibirá una lista de verificación de auto certificación para el hogar para verificar que está cumpliendo con los estándares de seguridad alimentaria para una cocina en casa. Este documento describe los estándares mínimos que debe mantener para la salud y la seguridad.

[Aquí hay una muestra de la lista de verificación de auto certificación del hogar](#) (en inglés). **NOTA:** Esto es solo una muestra. Su departamento de salud local le proporcionará su propia versión como parte de la documentación de su solicitud.

Requisitos para el Hogar

- Se debe utilizar agua de un suministro de agua seguro. El agua de fuentes inseguras puede causar contaminación por *E. coli* en las manos, el equipo, y los alimentos.
- Los fregaderos deben tener agua fría y caliente para una limpieza y saneamiento adecuado. El agua caliente hace que el lavado de manos y los equipos sean más efectivos.
- Todos los baños deben tener un lavabo para lavarse las manos. Lavarse las manos en el fregadero de la cocina después de ir al baño puede permitir la aparición de microorganismos, que se transmiten por vía fecal-oral, para contaminar los alimentos y las superficies.
- La preparación y el almacenamiento no pueden tener lugar en un área para dormir. Existe un mayor riesgo de contaminación potencial de áreas de la casa que no están diseñadas para la preparación de alimentos.
- No se permiten mascotas en la cocina. Los animales, incluso las mascotas, pueden transmitir enfermedades que pueden contaminar los alimentos y el equipo.
- El hogar debe estar libre de roedores e insectos. Las plagas guardan enfermedades que pueden contaminar los alimentos y los equipos.
- Los productos químicos deben usarse según las instrucciones de la etiqueta y almacenarse lejos de los alimentos y materiales de empaque. Los productos químicos pueden dejar residuos tóxicos en las superficies y los equipos si no se utilizan correctamente. Los productos químicos también pueden derramarse sobre los alimentos o los envases, lo que puede causar envenenamiento si no se almacenan lejos de las actividades alimentarias.

- Las actividades domésticas, como la preparación de las comidas familiares, entretener a los invitados, y las tareas domésticas, no deben realizarse en el mismo espacio al mismo tiempo que las actividades de comida casera. Realizar otras actividades al mismo tiempo que prepara alimentos para su empresa puede provocar la contaminación de los alimentos o el equipo.

Higiene de las Manos

- Debe haber un fregadero disponible en la cocina para lavarse las manos. Un fregadero de fácil acceso hace que el lavado de manos sea más fácil y probable.
- El jabón y las toallas de papel también DEBEN estar disponibles en el fregadero. Se debe usar jabón para ayudar a reducir los gérmenes y las partículas en las manos. Los paños de cocina de tela común NO DEBEN USARSE para secarse las manos, ya que pueden volver a contaminarlas.
- Las manos deben lavarse con frecuencia, antes de la preparación y manipulación de alimentos, y en cualquier momento en que pueda haber habido contaminación. Lavarse las manos adecuadamente evita la propagación de gérmenes que causan las enfermedades transmitidas por los alimentos. No se permite el uso de desinfectante de manos en lugar de lavarse las manos, ya que el desinfectante de manos no es efectivo cuando se manipulan alimentos.
- Se debe evitar el contacto de las manos desnudas con el producto alimenticio listo para comer durante la preparación y el empaque mediante el uso de guantes desechables, pañuelos desechables, pinzas, u otros utensilios de un solo uso y aptos para alimentos. Lavarse las manos no elimina todos los gérmenes de las manos. También es importante no tocar el producto listo para comer con las manos desnudas para evitar la contaminación.
- Los cortes o las heridas en las muñecas o en las manos deben estar vendados y se deben usar guantes desechables de un solo uso en todo momento. Vendar los cortes y proteger el área con un guante ayuda a prevenir la contaminación.
- Los guantes de látex no se permiten usar en el uso en el servicio de alimentos debido a las preocupaciones sobre alérgenos.

Higiene Personal

- Si usted o un miembro de su hogar a su cuidado está enfermo, especialmente con diarrea o vómitos, no prepare alimentos para su empresa. Muchas enfermedades transmitidas por los alimentos se transmiten por vía fecal-oral. Los gérmenes se eliminan en las heces, se transfieren a las manos, y luego pueden contaminar los alimentos. Además, algunos gérmenes pueden propagarse hasta 30 pies desde donde ocurre un «evento» de diarrea o vómitos.

- Se debe usar ropa y/o delantales limpios. La ropa sucia puede guardar gérmenes que pueden contaminar los alimentos.
- El cabello debe amarrarse con una goma para el cabello, un sombrero, una bufanda, una redcilla para el cabello, u otros medios. Encontrar un pelo en su comida puede ser particularmente poco apetitosa y también puede causar contaminación.
- No se permite fumar, vapear, o usar el tabaco mientras se preparan o empaquetan los alimentos. Tampoco se permite comer, beber, ni masticar chicle. Estas actividades pueden causar contaminación de las manos y las superficies.
- Si prueba la comida, no use el mismo utensilio más de una vez antes de lavarla. Reutilizar el mismo utensilio después de tocarlo con la boca puede causar la contaminación de los alimentos que está preparando.

Equipo

- Equipment and utensils should be clean and in good condition. Equipment that is not in good condition can harbor disease causing bacteria.
- Surfaces, equipment, and utensils must be washed, rinsed, and sanitized before each use. Proper washing and sanitizing of equipment reduces the number of germs on equipment.

Desinfectante

- Se debe usar desinfectante en el equipo y en las superficies para reducir la cantidad de enfermedades transmitidas por los alimentos que causan gérmenes.
- Los tipos de desinfectantes más comunes son el amoníaco cuaternario y el cloro (lejía).
- No se deben utilizar las toallitas ni los aerosoles desinfectantes premezclados. Puede ser un producto químico demasiado fuerte y, a menudo, no se usa correctamente según las instrucciones del fabricante.
- Si usa lejía, asegúrese de que esté registrada por la EPA y que declare frases como «Mata los gérmenes» o «Desinfecta.» No todos los blanqueadores matan los gérmenes. Manténgase alejado(a) de los que son perfumados o sin salpicaduras, o que solo promocionan la limpieza, el brillo, y el blanqueamiento.
- Se deben usar las tiras reactivas para el desinfectante específico. Las tiras reactivas ayudan a asegurarse de que el desinfectante se mezcle correctamente.
- Si se usa una botella rociadora con desinfectante para las superficies, se deben usar las toallas de papel desechables. Si se usa una cubeta, se debe mantener una toalla sumergida en la solución.



Productos de Limpieza Recomendados o Proporciones

La mayoría de las premezclas, como las toallitas Clorox, los aerosoles Lysol, etc., no son apropiadas para desinfectar superficies en contacto con alimentos. Muchos tienen advertencias en sus etiquetas de no usar en las superficies en contacto con los alimentos o de limpiar el producto químico con agua después. Los desinfectantes comunes recomendados incluyen la lejía registrada por la EPA y el amoníaco cuaternario. La concentración de la lejía debe estar entre 50-200 PPM. El cuaternario suele ser de 200-400 PPM, dependiendo del fabricante. La temperatura del agua, la dureza del agua, la edad del producto químico, etc. pueden afectar la proporción de mezcla. Por esta razón, es importante utilizar un kit de prueba para probar la concentración de PPM (partes por millón). Puede usar como cinco gotas de lejía en una botella rociadora estándar de agua, luego probar, y agregar gotas adicionales según sea necesario para alcanzar el rango de 50-200 PPM. Para un fregadero con agua limpia, comience con una tapa llena de lejía y pruebe hasta alcanzar el rango de 50-200 PPM.

Refrigeración

- Los refrigeradores deben mantener una temperatura de 41F o menos en todo momento. Las bacterias pueden crecer a temperaturas superiores a 41F. Muchos refrigeradores domésticos están configurados a 45F. Un termómetro en la parte más cálida del refrigerador (generalmente el estante inferior de la puerta) puede ayudar a establecer que su refrigerador está sosteniendo el producto por debajo de los 41F.
- Los congeladores deben ser capaces de mantener los alimentos congelados.

- Debe haber termómetros disponibles en el refrigerador para verificar la temperatura. Los termómetros son herramientas importantes para garantizar que las bacterias no sobrevivan ni crezcan en sus productos.
- Los refrigeradores y congeladores deben mantenerse limpios y bien organizados.

Transporte y Arreglos

- El vehículo y los recipientes utilizados para transportar los alimentos deben estar limpios y ser capaces de mantener la suciedad, los insectos, y otros contaminantes alejados de los alimentos. Los alimentos deben protegerse de la contaminación física.
- Los alimentos fríos deben transportarse de manera que se asegure que el producto se mantenga a 41 F o menos. Las bacterias crecerán si los alimentos no se mantienen a 41 F en todo momento.
- Su caseta o cabina debe estar limpia y ordenada.

Distribución y Ventas

- Se pueden enviar los alimentos si no son potencialmente peligrosos y si no salen del estado de Illinois. Todos los alimentos enviados también deben tener un sello a prueba de manipulaciones.
- La Ley *Home-to-Market* (del hogar al mercado) es específica para Illinois y solo permite que los alimentos caseros se vendan en el estado de Illinois. Cruzar las fronteras estatales significa que cualquier productor de alimentos está bajo la jurisdicción de la FDA, así como las leyes de los estados participativos. Estar al tanto de las leyes de la FDA y las leyes de los estados en los que podría operar fuera de Illinois está fuera del alcance de esta guía.

Emergencias de Agua (Alertas de Contaminación de Aguas)

Hay dos tipos principales de emergencias de agua que afectan a un vendedor de alimentos caseros: las alertas de contaminación de aguas y los cortes temporales de agua. Si se produce un corte temporal de agua debe cesar cualquier preparación o envasado de alimentos. Una vez que se proporcione agua a su cocina, a menudo se emite una alerta de contaminación de aguas hasta que se puedan obtener muestras de agua satisfactorias que demuestren que el agua no está contaminada con bacterias dañinas. Se recomienda no preparar ningún producto mientras hay una alerta de contaminación de aguas, ya que el agua utilizada para cocinar, limpiar, y lavarse las manos puede estar contaminada. Una vez que se haya levantado la alerta de contaminación de aguas, puede reanudar sus operaciones normales. Comuníquese con su departamento de salud local para obtener orientación adicional.

FAQ: Protocolos de Seguridad Alimentaria

¿Puedo reutilizar los guantes desechables?

No. Los guantes desechables deben ser de un solo uso.

¿Puedo usar mi cocina regularmente para las comidas cuando no estoy preparando productos alimenticios caseros?

Sí, siempre y cuando esas tareas no ocurran al mismo tiempo que las tareas de producción de alimentos caseros.

¿Necesito un fregadero separado para lavarse las manos en mi cocina?

No. No es necesario que tenga un fregadero separado para lavarse las manos en su cocina, pero se permite. Debe tener un lavabo separado para lavarse las manos en su baño.

Inspecciones

- Una queja de un cliente o un brote de enfermedad transmitida por los alimentos
- El IDPH o el departamento de salud local tienen razones para creer que existe un peligro inminente para la salud.
- El producto del operador de alimentos caseros está mal etiquetado, adulterado, o no cumple con las condiciones para la empresa de alimentos caseros
- Aviso al departamento de salud local donde está registrada la empresa de alimentos caseros de un departamento de salud local diferente de cualquiera de las opciones anteriores.

En respuesta a estas situaciones, un departamento de salud local puede inspeccionar las instalaciones de su empresa de alimentos caseros. Los departamentos de salud pueden pedirle que deje de vender productos durante un período de tiempo temporal mientras programan, realizan la inspección, y trabajan con usted para resolver cualquier inquietud que pueda surgir de esa inspección. Pueden invocar sanciones o revocar el registro de su empresa de alimentos caseros siguiendo un proceso descrito por su departamento de salud local. Este proceso puede diferir de un condado a otro, así que se recomienda que se comunique con su departamento de salud local sobre este proceso antes de registrarse para obtener una licencia de alimentos caseros o vender productos alimenticios en su condado.

FAQ: Inspecciones

¿Puedo declinar una inspección?

Sí, pero es probable que se revoque el registro de su empresa de alimentos caseros y que su empresa ya no pueda fabricar y vender productos.

¿Inspeccionarán toda mi casa?

No. El inspector de salud solo está para inspeccionar las áreas de preparación de alimentos, generalmente su cocina.

¿Dónde puedo encontrar el proceso de penalización seguido por mi departamento de salud local?

Comuníquese con su departamento de salud local. Diferentes departamentos de salud pueden tener esta información disponible en diferentes lugares, como su sitio web, ordenanzas locales del condado, políticas de cumplimiento impresas, etc. Es mejor preguntar directamente antes de que surja un problema potencial.

Emprender una Empresa de Alimentos Caseros

Hay muchos recursos excelentes para iniciar y administrar una empresa. Recomendamos que comunique con su Centro de Desarrollo de Pequeñas Empresas local para conectarse con recursos específicos para su área.

- Illinois Department of Commerce (Departamento de Comercio de Illinois) [Starting Your Business in Illinois Handbook](#) (Manual para Iniciar su Empresa en Illinois)
- U.S. Small Business Administration (Administración de Pequeñas Empresas de EE. UU.) [Launch Your Business Website](#) (Lance el Sitio Web de su Empresa)

Registración, Mejores Prácticas de Contabilidad, y Presentación de Impuestos

Las operaciones de alimentos caseros, como todas las empresas, están obligadas a pagar impuestos. Para pagar impuestos en Illinois, debe registrar una cuenta en MyTax Illinois. Puede encontrar recursos adicionales en MyTax Illinois sobre la presentación de impuestos, el número EIN, la tasa del impuesto sobre las ventas, etc.

- [MyTax Illinois](#)

Seguro

Las operaciones de alimentos caseros se enfrentan a un conjunto único de riesgos según la empresa. Por lo general, estos riesgos se agrupan y cubren las siguientes «coberturas» de seguro. Estas coberturas pueden protegerle y a su empresa contra pagar gastos extras para las reclamaciones relacionadas con su empresa. Las reclamaciones de responsabilidad civil pueden costarle a su empresa miles de dólares y dañar su reputación. El seguro correcto puede proteger su empresa y reducir el costo que tenga que pagar por las reclamaciones.

- **Responsabilidad Civil General**

El seguro de responsabilidad civil general está diseñado para proteger su empresa de los pagos de reclamaciones por lesiones corporales y daños a la propiedad de terceros, como cuando un cliente se resbala y cae en los escalones de su casa cuando se dirige a recoger un producto. El seguro de propietario de vivienda o de alquiler generalmente no cubre las reclamaciones relacionadas con una empresa de vivienda que pueden dejarle expuesto a riesgos.

- **Responsabilidad por Productos Defectuosos**

El seguro de responsabilidad civil por productos defectuosos le protege de cualquier responsabilidad que surja de sus productos, como las enfermedades transmitidas por alimentos, los alérgenos no etiquetados, etc.

- **Propiedad Personal Comercial**

(también conocida como «Inland Marine») El seguro de propiedad personal comercial proporciona cobertura para el costo de reparación o reemplazo de equipos comerciales rotos o robados.

Además, dependiendo de las necesidades específicas de su empresa, puede beneficiarse de coberturas adicionales como:

- **Responsabilidad Civil Cibernética**

Si su empresa recopila o almacena información en línea, en una computadora o en un dispositivo móvil, esta cobertura puede proteger a su empresa de los costos que surgen de experimentar una violación de ciberseguridad.

- **Daños a Locales Alquilados**

Si alquila un espacio para hacer negocios o participar en eventos, esta cobertura le protege de posibles daños en esos lugares. Por lo general, los organizadores de eventos o los propietarios pueden exigirle que los incluya como un asegurado adicional en su póliza. Este servicio puede tener tarifas adicionales o se puede incluir en la póliza, dependiendo de la compañía de seguros.

- [Seguro de Responsabilidad Civil How to Insure Your Food Business the Right Way](#) (YouTube) (Cómo Asegurar su Empresa de Alimentos de la Manera Correcta) [Insuring Your Business 101](#) (YouTube) (Asegurar su Empresa 101)
- Food Liability Insurance Program (Programa de Seguro de Responsabilidad Alimentaria) [Temas de Seguro para los Alimentos Caseros](#) (YouTube) [Cottage Food Insurance basics](#) (sitio web) (Conceptos Básicos del Seguro de Alimentos Caseros)

Ampliar las Operaciones

¿Listo(a) para llevar su empresa de alimentos caseros al siguiente nivel?

Los vendedores de alimentos caseros optan por ampliar sus operaciones por una variedad de razones. Esto puede incluir la capacidad de vender productos que no se permiten bajo la Ley de Alimentos Caseros, como las tablas de embutidos, las empanadas de carne, y los alimentos enlatados de baja acidez. Para ampliar su línea de productos o para vender sus productos en varios puntos de venta minoristas o mayoristas, se requerirá una cocina comercial con licencia. Estas cocinas se pueden alquilar, comprar, o construir de marca nuevo. Comuníquese con su [departamento de salud local](#) para obtener información sobre las licencias de venta al por menor.

Para obtener información sobre la venta al por mayor, comuníquese con el Departamento de Salud Pública de Illinois.

- [Alimentos Manufacturados \(illinois.gov\)](#)
- [Diagrama de Flujo para IDPH](#)
- [Información adicional sobre la licencia](#)

Favor de revisar la tabla a continuación para obtener información sobre el tipo de licencia/ permiso necesario para ampliar.

¿Quién regula qué?

| Categoría de Regulaciones: Ejemplos Alimentos | Venta al Menudeo: Departamento de Salud Local | Venta al Menudeo: IDPH | Venta al Menudeo: IDOA |
|---|--|---------------------------|---------------------------|
| Productos Horneados | X | X | X |
| Tablas de Embutidos | X | X | |
| Tartas de queso y helados | X | X | |
| Alimentos enlatados bajos en ácido | X | X | X |
| Empanadas de carne | X | | X |
| Carnes y aves de corral | X | | |
| Marisco | X | X | |

Conectarse con la Comunidad de Alimentos Caseros

Es muy importante conectarse con otros operadores de alimentos caseros. Juntos creamos un tejido diverso de experiencias e intereses. La comunidad puede proveer ánimo, apoyo, ideas, y excelentes conversaciones. Los alimentos caseros están profundamente arraigados en las comunidades locales, los vecindarios, y los amigos, muy a menudo el primer lugar para conectarse con los demás en su vecindario en los eventos locales, los tableros de mensajes comunitarios, y de boca a boca.

Esas raíces profundas se extienden por todo el estado, desde las comunidades en línea hasta las ferias estatales. Conectarse con otros operadores de alimentos caseros puede ser tan simple como entablar una conversación con la gente cuando se encuentra en las ferias locales, en los mercados de agricultores, en los concursos, etc. Las redes sociales también presentan una variedad de oportunidades para conectarse con otros operadores de alimentos caseros, grupos locales de empresas en el hogar, y grupos de empresarios de alimentos caseros. Mantenerse conectado(a) a otros operadores de alimentos caseros puede brindar oportunidades para hacer preguntas, intercambiar información, y compartir sus experiencias.



¿Busca lugares para conectarse con otras empresas de alimentos caseros?

- Grupos en Facebook, como los [Illinois Cottage Food Entrepreneurs](#) (Empresarios de Alimentos Caseros de Illinois)
- Ferias del Condado y del Estado
- Centros de desarrollo de pequeñas empresas
- 4-H y otros grupos locales

Qué Hacer Si Experimenta un Obstáculo

Las empresas de alimentos caseros deberán interactuar regularmente con los organismos gubernamentales locales y estatales, principalmente con los departamentos de salud locales. Cuando se trabaja con miembros del gobierno, ya sean funcionarios electos o personal del departamento, siempre es una buena idea comenzar con una mentalidad paciente, de socio/colaborador, y abrir la comunicación temprano dentro del proceso de establecimiento de su empresa. Su primer paso siempre será hablar con el contacto público para ese organismo gubernamental. En el caso de un departamento de salud, ese será su inspector de salud.

Si tiene problemas que no se pueden resolver en ese paso, puede implementar los siguientes pasos:

1. Hable con el director de salud ambiental que supervisa a los inspectores de salud.
2. Comuníquese con el organismo rector del estado para obtener aclaraciones. El Departamento de Salud Pública de Illinois proporciona orientación a los departamentos de salud locales sobre la implementación de políticas estatales como la Ley de Alimentos Caseros.
3. Pida hablar con el jefe del departamento de salud.
4. Comparta su inquietud con el cuerpo directivo o con los miembros del cuerpo directivo, generalmente la junta de salud o la junta del condado, cuando se trate de un departamento de salud.
5. Conéctese con un grupo de defensa local que apoya a las empresas como la suya. Los grupos locales de defensa de los negocios agrícolas y de alimentos incluyen:
 - [Chicago Food Policy Action Council](#)
(Consejo de Acción de Política Alimentaria de Chicago)
 - [Advocates for Urban Agriculture](#)
(Defensores de la Agricultura Urbana)
 - [Illinois Stewardship Alliance](#)
(Alianza de Administración de Illinois)
 - [Institute for Justice Clinic on Entrepreneurship](#)
(Clínica del Instituto para la Justicia sobre el Emprendimiento)
 - County Farm Bureaus
(Oficinas Agrícolas del Condado)
6. Considere hablar con un abogado con experiencia en el apoyo a empresas como la suya.

*¿Hay otras personas en su comunidad que experimentan este problema? Reunir más voces puede tener un mayor impacto para garantizar que su preocupación se escuche y se aborde.

FAQ: Qué Hacer Si Experimenta un Obstáculo

Mi departamento de salud local está haciendo cumplir las regulaciones de alimentos caseros que no creo que sean consistentes con la ley. ¿Qué debo hacer?

Use esta guía y la ley escrita para informarse sobre las regulaciones. Sigue la cadena de mando enumerado anteriormente, hablando primero con su inspector de salud, luego con el jefe de la división de salud ambiental y, finalmente, con el jefe del departamento. Sea siempre respetuoso(a) al hacerlo. También es posible que desee conectarse con el IDPH y pedirles que brinden orientación sobre el tema. Por lo general, la mayoría de los asuntos se pueden resolver a través de conversaciones respetuosas, una revisión de la ley y la orientación del departamento de salud. De lo contrario, puede llevar el problema a su junta de salud elegida o designada y conectarse con grupos de defensa locales para ayudar a resolver el problema.

Lo que quiero hacer actualmente no se permite por la Ley de Alimentos Caseros. ¿Qué debo hacer?

Su primer paso es hablar con su departamento de salud local sobre las licencias a nivel local y las oportunidades para alquilar, comprar, o construir cocinas comerciales en su área que se adapten a sus necesidades. La Ley de Alimentos Caseros está diseñada para fomentar el crecimiento de empresas muy pequeñas para alimentos de riesgo relativamente bajo, y una cocina comercial con licencia le brindará muchas más opciones para preparar y vender alimentos. Si esta opción no es posible, comuníquese con los grupos de defensa a nivel local para explicar su problema. Estos grupos de defensa pueden trabajar con usted para determinar si hay un camino a seguir para cambiar la ley existente. Consulte Ampliar las Operaciones en la página 28 para obtener más información.

Historia de la Ley de Alimentos Caseros

En 2012, se aprobó la Ley de Alimentos Caseros con el fin de dar a los agricultores y empresarios de alimentos la oportunidad de preparar o procesar ligeramente alimentos en las cocinas de sus hogares para venderlos en los mercados de agricultores.

Antes de la aprobación de esta ley, se requería una cocina comercial, y la disponibilidad de alquilar una cocina comercial, o el costo de comprar una, estaba fuera del alcance de la mayoría de las empresas de alimentos que se iniciaban.

Cuando se aprobó la Ley de Alimentos Caseros en 2012, solo se permitía una cantidad limitada de alimentos no peligrosos (por ej., productos horneados, mermeladas, y jaleas).

En 2017, un grupo de partes interesadas en alimentos locales de Illinois propuso una enmienda llamada la Food Freedom Act (Ley de Libertad Alimentaria) que aumentó drásticamente la cantidad de alimentos permitidos y, de manera importante, permitió el procesamiento de vegetales. Esto dio a los agricultores una mayor oportunidad de agregar valor a sus productos y conservar los vegetales para la venta durante el invierno. La enmienda Food Freedom Act cambió el paradigma de la comida casera de una pequeña lista de alimentos permitidos a permitir todo, excepto una pequeña lista de alimentos peligrosos.

En 2021, un nuevo grupo ampliado de partes interesadas en alimentos locales de Illinois abogó por la aprobación de la Ley Home-to-Market (del hogar al mercado), que amplió las vías de venta para los operadores de alimentos caseros, desde los mercados de agricultores y las ventas en las granjas hasta las ventas directas al consumidor en todo el estado. La Ley Home-to-Market aclaró las reglas de productos acidificados y fermentados y creó reglas para permitir el glaseado de crema de mantequilla.

Colaboradores de esta Guía

Las siguientes organizaciones han trabajado incansablemente para apoyar las operaciones de alimentos caseros por la aprobación de nuevas regulaciones de alimentos caseros, la creación de documentos de orientación, la redacción de esta guía, y el apoyo continuo de los operadores de alimentos caseros y los departamentos de salud.

Advocates for Urban Agriculture

(Defensores de la Agricultura Urbana)
P. O. Box 168083
Chicago, IL 60616
info@auachicago.org
(708) 629-1425

Chicago Department of Public Health

(Departamento de Salud Pública de Chicago)
Contacto: Christopher Roy, Jr.
(312) 746-7841
Christopher.RoyJr@cityofchicago.org

“El CDPH trabaja con las comunidades y sus socios para crear un Chicago equitativo, seguro, resiliente y saludable.”

Chicago Food Policy Action Council (CFPAC)

(Consejo de Acción de Política Alimentaria de Chicago)
info@chicagofoodpolicy.com

“El Consejo de Acción de Políticas Alimentarias de Chicago codesarrolla, facilita, aboga, y apoya la implementación de políticas que promueven la alimentación justa y soberanía alimentaria en Chicago y en toda la región.”

FLIP (Food Liability Insurance Program)

(Programa de Seguro de Responsabilidad Civil Alimentaria)
260 South 2500 West, Suite 303
Pleasant Grove, UT 84062
(844) 520-6992
info@flipprogram.com

“Crear y vender productos deliciosos desde casa es el centro de su empresa. Proteger los negocios de alimentos en el hogar es el centro de nuestra atención. Podemos ayudarle a proteger su empresa del alto costo de las reclamaciones de responsabilidad civil y administrar su empresa con tranquilidad.”

Illinois Department of Public Health (IDPH):

Springfield Headquarters Office

(Departamento de Salud Pública de Illinois)
Springfield Headquarters Office
Oficina Central de Springfield
525-535 West Jefferson Street
Springfield, IL 62761
(217) 782-4977
IDPH Foods: dph.food@illinois.gov
Consejo Estatal de Salud
Contacto: Susan Swider
susan_m_swider@rush.edu

“El Departamento de Salud Pública de Illinois es un defensor y se asocia con la gente de Illinois para replantear la política de salud y promover la equidad en la salud, prevenir y proteger contra enfermedades y lesiones, y prepararse para emergencias de salud.”

Illinois Environmental Health Association (IEHA)

(Asociación de Salud Ambiental de Illinois)

P.O. Box 164
Wauconda, IL 60084
(847) 886-7008
lehaonline.org

“La Asociación de Salud Ambiental de Illinois es una organización estatal sin fines de lucro de profesionales formada en 1950. Sus miembros son administradores, profesionales de la salud ambiental, sanitarios, y técnicos empleados por agencias gubernamentales, instituciones educativas y de atención médica, y la industria. La asociación se esfuerza por mantener y mejorar la protección de la salud ambiental del público mediante el fomento y el estímulo de la investigación, la educación, y la difusión de información, incluso la cooperación de las diversas ramas y departamentos del gobierno a todos los niveles.”

Illinois Farm Bureau

(Oficina Agrícola de Illinois)

1701 Towanda Avenue
Bloomington, IL 61702
Teléfono: (309) 557-2155
Contacto: Raghela Scavuzzo
RScavuzzo@ilfb.org

“La Oficina Agrícola de Illinois trabaja para mejorar el bienestar económico de la agricultura y enriquecer la calidad de vida de las familias campesinas.”

Illinois Farmers Market Association (ILFMA)

(Asociación del Mercado de Agricultores de Illinois)

734 Remington Lane
North Aurora, IL 60542
(630) 240-1530
info@ilfma.org

“ILFMA apoya los alimentos locales y los sistemas alimentarios al brindar a los mercados de agricultores y productores de Illinois acceso a recursos, educación y conexiones para desarrollar comunidades más saludables y económicamente vibrantes.”

Illinois Specialty Growers Association (ISGA)

1701 Towanda Avenue
Bloomington, IL 61702
Teléfono: (309) 557-2155
Contacto: Raghela Scavuzzo
RScavuzzo@ilfb.org

“La Asociación de Productores Especializados de Illinois es una voz unida para apoyar y abogar por los esfuerzos de promoción, investigación, y educación dentro de la industria. Nos esforzamos por mejorar las oportunidades de mercado y la calidad de la producción de los cultivos especializados que se cultivan en Illinois.”

Illinois Stewardship Alliance (ISA)

(Alianza de Administración de Illinois)

230 Broadway, Suite 200
Springfield, IL 62701
(217) 528-1563
ISA@ILStewards.org

“Somos una alianza de agricultores y consumidores. Nuestra misión es encontrar, conectar, capacitar y amplificar el liderazgo de los agricultores y consumidores que usan sus elecciones y sus voces para dar forma a un sistema alimentario y agrícola local más justo y regenerativo. Nuestra comunidad estatal se une para educar a los legisladores y formar una voz poderosa que tenga un asiento en cada mesa donde se toman las decisiones.”

Institute for Justice Clinic on Entrepreneurship

(Clínica del Instituto para la Justicia sobre el Emprendimiento)

6020 South University Avenue
Chicago, IL 60637
(773) 834-3129
clinic@ij.org
ij.org/ij-clinic-on-entrepreneurship

“La Clínica IJ sobre Emprendimiento es un equipo de defensores, abogados y organizadores que elimina las barreras para los empresarios de bajos ingresos a través de servicios legales gratuitos, defensa legislativa y eventos de construcción comunitaria. La Clínica IJ ha defendido a los trenzadores de cabello, vendedores ambulantes, barberos y propietarios de negocios desde casa, solo por nombrar algunos. Creemos que las complejidades legales y las regulaciones confusas nunca deben detener a un emprendedor que tiene una gran idea para un negocio que podría levantar a una familia, un vecindario o toda una industria. La Clínica IJ se enorgullece de haber trabajado en estrecha colaboración con nuestros aliados en la aprobación de la Ley Home-to-Market, y estamos emocionados de ver a más empresarios de comida casera dar rienda suelta a su pasión y creatividad a medida que realizan sus ambiciones.”

Lake County Health Department

(Departamento de Salud del Condado de Lake)
500 W. Winchester Road, Suite 102
Libertyville, IL 60048
Teléfono: (847) 377-8020
Contacto: Pam Smith
psmith2@lakecountyil.gov

“Promover la salud y el bienestar de todos los que viven, trabajan, y disfrutan la vida en el condado de Lake.”

Peoria City/County Health Department

(Departamento de Salud de la Ciudad/Condado de Peoria Salud Ambiental)
Environmental Health
2116 N. Sheridan Road
Peoria, IL 61604
(309) 679-6161
eh@peoriacounty.org

Sangamon County Department of Public Health

(Departamento de Salud Pública del Condado de Sangamon)
2833 South Grand Avenue East
Springfield, IL 62703
(217) 535-3145
ennvhealth@co.sangamon.il.us

University of Illinois Extension

(Oficina de Extensión de la Universidad de Illinois)
111 Mumford Hall (MC-710)
1301 W. Gregory Drive
Urbana, IL 61801
Teléfono: (217) 333-5900

[Encuentre la oficina local de Extensión de su condado](#)

“La Oficina de Extensión es el esfuerzo de divulgación insignia de la Universidad de Illinois que ofrece educación práctica para ayudar a las personas, empresas, y comunidades a resolver problemas, desarrollar habilidades, y construir un futuro mejor. Los educadores, ubicados en las oficinas del condado, y los especialistas de Illinois Extension, ubicados en el campus de la Universidad de Illinois, trabajan juntos para desarrollar y ofrecer una programación detallada en apoyo de la investigación realizada en la Universidad de Illinois. El personal de Illinois Extension viaja para llevar a cabo programas en las áreas de educación nutricional, desarrollo juvenil, desarrollo económico, preparación de la fuerza laboral, salud familiar, seguridad financiera, y bienestar en todo el estado de Illinois.”

Women’s Business Development Center (WBDC)

(Centro de Desarrollo Empresarial para Mujeres)
Contacto: Maura Mitchell
(312) 853-3477, ext. 130
mmitchell@wbdc.org

“El Centro de Desarrollo Empresarial para Mujeres es una organización sin fines de lucro reconocida a nivel nacional en el campo del desarrollo económico de las mujeres, que brinda programas de capacitación que empoderan a las mujeres, aceleran la propiedad de negocios de las mujeres, y fortalecen el impacto de las mujeres en la economía. La organización atiende a clientes de todos los ámbitos de la vida con un enfoque en las mujeres, las minorías, y los veteranos.”

Modificado mayo 2026



Illinois Extension
UNIVERSITY OF ILLINOIS URBANA-CHAMPAIGN

extension.illinois.edu