



Adenda a la Guía de Alimentos Caseros de 2024

La Guía de Alimentos Caseros fue actualizada en 2026 para reflejar cambios en diversas leyes, normas, y reglamentos, así como en las directrices estatales y los estándares de seguridad. Estas actualizaciones se detallan en esta adenda a la guía de 2024.

La edición 2026 de la Guía de Alimentos Caseros está go.illinois.edu/CottageFood.

Página 4: Actualización de las preguntas frecuentes: ¿Qué es una operación de alimentos caseros?

Se reemplazó:

¿Puedo establecer una empresa de alimentos caseros registrada y tener una licencia de cocina comercial al mismo tiempo?

Sí, pero esto puede convertirse en una situación complicada rápidamente. Los productos preparados para el registro de la empresa de alimentos caseros no se incluyen en las reglas como las que están bajo la licencia de cocina comercial y viceversa. Es importante mantener registros muy claros de los productos preparados para cada empresa y garantizar el cumplimiento de las normativas correctas.

Con:

¿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.

Se agregó:

¿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.

Página 7: Actualización a ¿Qué alimentos puedo preparar o cocinar según la Ley de Alimentos Caseros?

Se agregó:

¿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 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 alérgico.

Estos ingredientes requieren requisitos adicionales de seguridad alimentaria que no están disponibles en una cocina doméstica. Consulte Ampliar las Operaciones en la página 27.

Página 10: Actualización a Glaseados

Se reemplazó:

Los glaseados, como la crema de mantequilla, se permiten bajo la Ley de Alimentos Caseros. Estos glaseados no pueden contener huevos crudos. Los huevos deshidratados en polvo, como los de merengue en polvo, se permiten. Los lácteos, como la mantequilla y la crema, se permiten en el glaseado. En general, se acepta que los lácteos en un glaseado de crema de mantequilla (que no incluye huevos) son un producto estable debido a las grandes cantidades de azúcar en polvo agregadas. El azúcar se une con el agua disponible y crea un producto con una menor actividad de agua.

Aunque la ley no lo exige, es posible que su departamento de salud local le pida que entregue una prueba de actividad de agua para verificar que su receta produce un producto no peligroso que no necesita almacenarse, transportarse, y venderse por debajo de 41° F. (Consulte Alimentos Potencialmente Peligrosos o Alimentos TCS en la página 12.) Si no puede verificar que su glaseado sea estable, es posible que le pidan que almacene, transporte, y venda su glaseado a menos de 41° F. El glaseado de queso crema siempre debe transportarse y venderse a menos de 41° F.

Con:

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 16.

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 por seguridad (TCS). Si no está seguro, ¡hágalo analizar!

Página 11: Actualización a Productos Horneados con Queso

Se reemplazó:

Los productos horneados con queso pueden ser potencialmente alimentos peligrosos. Los operadores de alimentos caseros solo pueden producir productos horneados con queso que no sean potencialmente peligrosos. Las tartas de queso, las tartas de natillas, las tartas de crema, etc. no se permiten, ya que son productos horneados peligrosos. En general, el riesgo en los productos horneados con queso se puede mitigar creando una actividad de agua de 0.85 o menos en el producto terminado. Ejemplos de los productos horneados no peligrosos con queso incluyen el pan de masa madre de queso Cheddar, las rosas de pan (bagels) Asiago, o los cuernitos (*croissants*) de parmesano.

Con:

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 por Seguridad), página 13. Un ejemplo de esto es el queso *cheddar* utilizado en 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.

Página 12: Actualización a FAQ: Champiñones

Se agregó:

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.

Página 12: Actualización a Jugos Recién Exprimidos o Bebidas Embotelladas

Se agregó:

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.

Página 13: Actualización a FAQ: Alimentos Permitidos

Se agregó:

¿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.

Página 13: Actualización a FAQ: Alimentos Permitidos

Pregunta y respuesta eliminada:

¿Se permiten los alimentos deshidratados?

Sí, siempre y cuando no se incluyan ingredientes prohibidos (como la carne, los lácteos, etc.). Por la seguridad, aspira una actividad de agua de 0.85 o menos. (La ley no exige ninguna prueba para los alimentos deshidratados.)

Página 15: Actualización a Conservas Caseras

Se reemplazó:

Enlatado con Baño de Agua Hirviendo

El calor se transfiere a la comida por 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 dan para altitudes inferiores a 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 de elevación (1,235 pies) en Charles Mound en el norte del condado de Jo Daviess. En altitudes más altas, el agua hierve a temperaturas más bajas, lo que hace necesario procesar los alimentos por más tiempo.

Con:

Enlatado con Baño de Agua Hirviendo

El calor se transfiere a la comida por 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 por más tiempo.

Bajo la Ley de Alimentos Caseros, solo se pueden enlatar alimentos con 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.

Página 16: Actualización a FAQ: Pruebas

Se agregó:

¿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.

Se agregó:

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.

Página 16: Actualización a FAQ: Vías de Ventas

Se reemplazó:

¿Puedo vender mi producto a una panadería o tienda de comestibles para revenderlo?

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.»

Con:

¿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».

Se agregó:

¿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.

Página 18: Actualización a Etiquetado y Menús

Se reemplazó:

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.

Con:

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

Página 19: Actualización a FAQ: Etiquetado

Se agregó:

¿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.

Se reemplazó:

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

Se requiere una etiqueta para cada categoría de producto enumerada en el formulario de registro no para cada producto que se produce. Si sus etiquetas son incorrectas, se le pedirá que envíe etiquetas adicionales. Un desglose de cada categoría en la solicitud de comida casera está en la Sección 2: Categorías de Productos y Menús.

Con:

¿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.

Se reemplazó:

¿Qué tamaño debe tener la declaración de advertencia?

Debe ser legible y estar en la etiqueta principal.

Con:

¿Qué tamaño debe tener la declaración de advertencia?

Debe ser legible y estar en el empaque del producto.



Modificado mayo 2026



Illinois Extension
UNIVERSITY OF ILLINOIS URBANA-CHAMPAIGN

extension.illinois.edu