



## Regulaciones para la Venta Alimentos Caseros en Idaho

### ¿Qué son los Alimentos Caseros?

Según el Código de Alimentos de Idaho (IDAPA 16.02.19), los alimentos “caseros” o “artesanales” son productos comestibles elaborados en el hogar de una persona, o en otro lugar designado, y vendidos directamente al consumidor final. Incluyen alimentos de bajo riesgo, que el código define como productos que no requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad (también llamados “alimentos no-TCS” por sus siglas en inglés). Estos alimentos no favorecen el crecimiento de bacterias dañinas y, por lo tanto, no requieren refrigeración.

#### Los alimentos caseros que son no-TCS incluyen

- Productos horneados\*
  - Tartas, pasteles y galletas\*
  - Caramelos y dulces\*
  - Tartas de frutas\*
  - Pan\*
  - Mermeladas y jaleas de frutas
  - Miel
  - Frutas secas
  - Hierbas secas, condimentos y mezclas
  - Cereales
  - Nueces, frutos secos y granola
  - Vinagre
  - Palomitas de maíz y bolas de palomitas de maíz
  - Tinturas que no hacen declaraciones medicinales
- \*Solo se aplica a alimentos que no requieren refrigeración.

#### Los alimentos caseros no incluyen

- Alimentos enlatados con bajo contenido de ácido (Ej. Enlatados de frutas, verduras o carnes y rellenos para pasteles)
- Alimentos fermentados (Ej. queso y yogur)
- Alimentos acidificados (Ej., Productos en escabeche y salsas enlatadas)

Si desea producir alguno de los productos mencionados anteriormente, debe hacerlo en una cocina comercial, en lugar de hacerlo en su casa.

Para obtener una lista más actualizada de alimentos caseros o no-TCS, visite el sitio web del Programa de Protección de Alimentos del Departamento de Salud y Bienestar de Idaho (IDHW) en <https://publicdocuments.dhw.idaho.gov/WebLink/DocView.aspx?id=1529&dbid=0&repo%20=%20DOCUMENTOS-PUBLICOS%20&%20cr%20=%201&cr=1>.

### La Venta de Alimentos Caseros

Los distritos de salud pública locales y el IDHW no requieren que los productores de alimentos caseros obtengan un permiso o licencia de establecimiento de alimentos. Sin embargo, las operaciones de comida casera deben tener un permiso de impuestos sobre las ventas y pueden necesitar una licencia comercial, según la ciudad o el condado en el que se encuentren.

Los alimentos caseros se pueden vender en cualquier lugar siempre que **las ventas sean hechas directamente al consumidor final dentro del estado de Idaho**. Los lugares de venta aceptados incluyen mercados de agricultores, ventas en los hogares, puestos al borde de la carretera, entregas personales o a través de servicios de entrega. Los productos

también se pueden vender en línea o por correo, **si las ventas se realizan dentro de Idaho**.

Las leyes de comida casera de Idaho **no cubren a los productores** si sucede cualquiera de los siguientes casos:

- Los productos no califican como comida casera.
- Los productos se venden fuera de Idaho
- Los productos se venden a minoristas, mayoristas o distribuidores.

Los establecimientos de alimentos no cubiertos por las leyes de comida casera de Idaho deben estar regulados y cumplir con el Código de Alimentos de Idaho. En este caso, debe obtener un permiso de establecimiento de alimentos de un distrito de salud pública local antes de producir y vender sus productos.

**POR FAVOR TENGA EN CUENTA:** Que este folleto no ofrece ni sustituye el asesoramiento legal.  
Para más información escribanos a: [CALS-RuralStudies@uidaho.edu](mailto:CALS-RuralStudies@uidaho.edu).

## Evaluación de Riesgos de los Alimentos Caseros

La ley de Idaho no requiere que los productores de alimentos caseros obtengan un permiso de establecimiento de alimentos de su distrito de salud pública local. Sin embargo, los diferentes lugares de venta tienen derecho a establecer sus propias reglas y políticas. Estos pueden requerir que demuestre que ha consultado con el distrito de salud pública. Por esta razón, le recomendamos que complete el formulario de evaluación de riesgos de los alimentos caseros y que lo firme un especialista en salud ambiental del distrito de salud local que cubre el condado donde se procesará su producto. El formulario no tiene costo y se puede descargar en <https://publicdocuments.dhw.idaho.gov/WebLink/DocView.aspx?id=1528&dbid=0&repo=PUBLIC-DOCUMENTS&cr=1>.

## Etiquetado de los Alimentos Caseros

Los productores de alimentos caseros de Idaho no están obligados a seguir todos los requisitos de etiquetado de la Administración de Alimentos y Medicamentos, pero las etiquetas de los alimentos caseros deben incluir:

- El nombre de su empresa y su información de contacto.
- Una declaración que indique que la comida se preparó en una cocina doméstica que no está sujeta a regulación e inspección por parte de una autoridad reguladora.
- Una declaración que indique que el alimento puede contener alérgenos.

Aunque no es obligatorio, es una buena práctica comercial incluir también:

- La identificación del producto, la cantidad neta y la fecha de producción.
- Una lista de ingredientes ordenados en orden descendente por peso.
- Una divulgación de cualquiera de los alérgenos alimentarios enumerados en la Ley de etiquetado de alérgenos alimentarios y protección del consumidor<sup>1</sup>.

Los productores de alimentos caseros que deseen vender productos etiquetados como “orgánicos”, “sin gluten” o hacer cualquier otra declaración especial pueden estar sujetos a requisitos y regulaciones de etiquetado adicionales.

Al comenzar su nuevo negocio de alimentos, debe comprender las reglas y regulaciones del Código de Alimentos de Idaho. Recuerde: la seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida entre las empresas alimentarias y el gobierno. Ambos grupos deben trabajar juntos para garantizar la seguridad del consumidor.

Para obtener más información, visite el sitio web de IDHW en <https://healthandwelfare.idaho.gov/health-wellness/community-health/food-safety>, que también ofrece la información de contacto del departamento de salud y bienestar.

<sup>1</sup> La ley federal identifica ocho alimentos como principales alérgenos alimentarios: leche, huevos, pescado, mariscos, frutos secos de árboles (nueces, almendras, castañas, etc.), maní, trigo y soja. Si su receta incluye alguno de estos alérgenos, debe informar a los consumidores al respecto. El 23 de abril de 2021, se promulgó la Ley de Seguridad, Tratamiento, Educación e Investigación de Alergias Alimentarias (FASTER), declarando al sésamo como el noveno alérgeno alimentario reconocido por los Estados Unidos. Este cambio entrará en vigor el 1 de enero de 2023. A partir de esa fecha, si su receta incluye sésamo, debe agregar esta información a su etiqueta. (volver al texto)

**Sobre el Autor:** Paul Lewin, Associate Professor and Extension Specialist, Agricultural Economics and Rural Sociology, University of Idaho

Publicado y distribuido para fomentar las Leyes del Congreso del 8 de mayo y del 30 de junio de 1914, por la Extensión de la Universidad de Idaho, el Servicio de Extensión de la Universidad Oregon State, la Extensión de la Universidad Washington State, y el Departamento Federal de Agricultura cooperando. La Universidad de Idaho tiene una política de no discriminar por razones de la raza, del color, de la religión, del origen nacional, del sexo, de la orientación sexual, de la identidad/expresión del género, de la edad, de la discapacidad o el estatus como un(a) veterano/a de la era de Vietnam.

