

EXENCIONES DE PERMISO

REGLAMENTACIÓN 61-25: ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS



South Carolina
**DEPARTMENT OF
AGRICULTURE**

Existen distintas situaciones y tipos de establecimientos que no están obligados a contar con un permiso expedido por el Departamento de Salud y Control Ambiental (Department of Health and Environmental Control, DHEC) ni a someterse a inspecciones. La mayoría de estos no necesitan un permiso debido a que no implican la preparación de alimentos sujetos a control de tiempo/temperatura para la seguridad (Time/Temperature Control for Safety, TCS). A continuación, se enumeran algunos ejemplos de alimentos que pueden venderse y los procesos que pueden realizarse sin requerir permisos. Para obtener más información, consulte la Reglamentación 61-25, Cita 8-301.12 (A).

NEGOCIOS QUE SOLO SIRVEN LO SIGUIENTE

- Palomitas de maíz, algodón de azúcar o manzanas caramelizadas,
- Bebidas (p. ej., refrescos, té),
- Nachos con productos a base de queso,
- Chicharrones deshidratados preenvasados comercialmente,
- Pretzels preparados o preformados,
- Bebidas a base de café servidas con productos lácteos pasteurizados,
- Bebidas que se preparan a pedido con mezcla en polvo envasada comercialmente sin ingredientes TCS y se sirven en un único recipiente,
- Papas fritas cortadas y envasadas comercialmente,
- Cacahuates hervidos o maíz hervido/asado,
- Productos de hielo raspado, incluidos aquellos que se sirven con productos lácteos pasteurizados,
- Buñuelos, mini donas o productos similares que requieren pocas operaciones para su preparación*.

COCINAS RESIDENCIALES

- Que solo preparan alimentos TCS, como pasteles, panes, galletas y dulces para venta directa a los consumidores.
- Estas operaciones también deben cumplir con la Reglamentación §44-1-143 de Carolina del Sur para la Producción Doméstica de Alimentos.

MOTELES Y HOTELES

- Solo deben preparar alimentos TCS para el desayuno o deben servir únicamente alimentos preenvasados.
- Que distribuyen variedades de gofres preenvasados comercialmente en unidades individuales*.

PENSIONES, ALBERGUES DE CAZA Y EXCURSIONES DE AVENTURA AL AIRE LIBRE

- Deben proporcionar alojamiento y comida o restringir el servicio de alimentación solo para los residentes o participantes.

ALOJAMIENTOS CON DESAYUNO INCLUIDO

- Deben contar con 10 habitaciones o menos para alquilar y una cocina residencial.

IGLESIAS Y ORGANIZACIONES BENÉFICAS

- Pueden servir alimentos TCS a miembros e invitados.
- Pueden vender productos TCS horneados a miembros, invitados y público en general durante el año.
- Solo deben servir alimentos TCS en sus instalaciones 12 veces por año o menos.

* Los productos (mezclas) NO deben mantenerse a temperatura ambiente por más de cuatro (4) horas; las porciones sobrantes se deben descartar luego del servicio.

COMEDORES COMUNITARIOS O BANCOS DE ALIMENTOS

- Los alimentos deben ser gratuitos y se deben destinar a personas que necesiten asistencia.

ESCUELAS O CLASES DE COCINA

- Solo los estudiantes inscriptos que preparan los alimentos pueden consumirlos

COCINEROS PERSONALES

- Preparan y sirven alimentos en residencias privadas a sus propietarios, ocupantes e invitados

MÁQUINAS EXPENDEDORAS O DESPENSAS

- Que solo venden alimentos envasados comercialmente provenientes de fábricas de productos alimenticios.

OTRAS OPERACIONES

- Que funcionan fuera de la vivienda personal en la preparación de alimentos TCS y requieren poca elaboración como los siguientes:
 - » mermeladas, conservas y frutas deshidratadas,
 - » hierbas secas, sazónadores y mezclas,
 - » vinagres y vinagres saborizados.