



¿Te interesa comprar alimentos de una fuente poco convencional?



P: ¿He visto publicaciones en las redes sociales de personas que venden comidas que parecen deliciosas! ¿Qué necesito saber antes de comprar comida preparada en la casa, el patio trasero u otro lugar no inspeccionado de alguien?

R: Las redes sociales no verifican si un vendedor trabaja de manera legal o segura. Depende de ti hacerle las preguntas adecuadas al vendedor. El Departamento de Agricultura de Carolina del Sur (SCDA) no puede patrullar el Internet en busca de vendedores de comida ilegales.

Si compras alimentos que requieren control de tiempo o temperatura para ser seguros en un lugar no inspeccionado, estás poniendo en riesgo tu salud. Es posible que el vendedor no tenga los conocimientos o el equipo adecuados para producir estos alimentos. Por ejemplo, los refrigeradores domésticos no están diseñados para enfriar rápida y adecuadamente grandes cantidades de alimentos cocinados, lo cual es fundamental para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos. Es posible que los vendedores no sepan que deben verificar las temperaturas de cocción para asegurarse de que todas las partes de una pieza grande de carne se cocinen a la temperatura adecuada para matar las bacterias presentes en ese tipo de carne cruda. Los alimentos podrían contaminarse después de la cocción por mascotas, niños u otras personas que puedan estar en una cocina no inspeccionada.

Más información →



P: ¿Qué se puede vender de manera legal y segura desde una vivienda no inspeccionada?

R: La ley estatal exige que la mayoría de los alimentos que se venden al público provengan de un establecimiento minorista de alimentos o de un fabricante mayorista de alimentos registrado. Ninguna de estas leyes o reglamentaciones permite que una cocina doméstica cuente con permiso o licencia. Sin embargo, un establecimiento minorista de alimentos puede estar ubicado en una vivienda privada (hogar) siempre que se trate de una cocina separada de la que utilizan las personas que viven allí y que cumpla con los requisitos de la Reglamentación 61-25 del SCDA, Establecimientos minoristas de alimentos.

Existen excepciones al requisito para la venta minorista de alimentos. La Ley de Producción de Alimentos en Hogares, también conocida como “Ley Cottage”, permite la venta de determinados alimentos sin inspección ni permiso. Estos alimentos se denominan “alimentos no potencialmente peligrosos” y también se denominan “alimentos sin control de tiempo/temperatura para la seguridad alimentaria” (sin TCS). Por lo general, se trata de productos horneados (sin relleno de crema), caramelos, galletas y la mayoría de los panes. Los alimentos deben elaborarse y envasarse en la cocina del hogar y deben etiquetarse de acuerdo con la ley que establece que se han elaborado en una cocina no inspeccionada: “ELABORADO Y PREPARADO POR UNA EMPRESA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CASEROS QUE NO ESTÁ SUJETA A LAS NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE CAROLINA DEL SUR”. Consulte la [Guía de la Ley de Producción de Alimentos Caseros](#) para obtener más detalles.

Los siguientes alimentos están exentos por no tener TCS o por utilizar un proceso de bajo riesgo:

- Palomitas de maíz, algodón de azúcar, manzanas caramelizadas,
- Granizados, incluidos los granizados servidos con leche fría pasteurizada o crema de un recipiente no reutilizable,
- Refrescos preparados (incluidos los “refrescos sucios”),
- Bebidas (incluidas la limonada y el té),
- Café o bebidas a base de café servidas con leche pasteurizada o crema preparadas y servidas calientes o frías,
- Bebidas (como batidos) preparadas individualmente a petición del consumidor a partir de una mezcla en polvo envasada comercialmente sin ingredientes adicionales que tengan TCS, y servidas en un vaso de un solo uso,
- Nachos con productos de queso fundidos,
- Chicharrones deshidratados preenvasados comercialmente,
- Pretzels preformados o preparados que solo requieren hornearse o calentarse,
- Mermeladas, conservas y frutas deshidratadas,
- Hierbas secas, sazónadores y mezclas,
- Vinagres y vinagres saborizados.
- Papas fritas congeladas, precortadas y envasadas comercialmente,
- Maní hervido con sal,
- Maíz hervido o asado,
- Mezcla para waffles o panquecas preenvasada comercialmente y dispensada desde unidades de autoservicio para un servicio que no exceda las cuatro (4) horas de duración,
- Funnel cake, mini donas o productos similares preparados a partir de una sola unidad que no tenga más de tres freidoras, Las masas mixtas no deben mantenerse fuera de temperatura durante más de cuatro (4) horas,
- Otros alimentos de seguridad sin control de tiempo/temperatura aprobados por el Departamento que utilizan un proceso alimentario de bajo riesgo.

P: ¿Cómo puedo saber si un alimento que aparece en una publicación en redes sociales es legal y seguro?

R: Puedes preguntar a la persona si tiene un permiso para establecer un establecimiento minorista de alimentos y, si te responde que sí, puedes pedirle que te muestre una foto de su calcomanía de calidad alimentaria del SCDA. O bien, pídele el nombre autorizado de su establecimiento para que puedas consultar su última inspección en el [sitio web de Calidades Alimentarias](#) del SCDA.

Dos consejos finales para comprar alimentos o comidas seguros:

1. Una cocina con remolque estacionada al lado de la carretera no está autorizada como unidad móvil legal. Las unidades móviles están completamente cerradas si cocinan en el lugar y tienen una calcomanía de calificación visible.
2. No compre comidas a alguien que las venda desde la parte trasera de su auto, a menos que se trate de un servicio de entrega de un establecimiento minorista de alimentos autorizado.

Para obtener más información, consulte la página de Seguridad alimentaria minorista del SCDA en agriculture.sc.gov/retail-food-safety.



Para obtener más información, consulte la página de Seguridad alimentaria minorista del SCDA en agriculture.sc.gov/retail-food-safety.



South Carolina
DEPARTMENT OF AGRICULTURE