



¿Te interesa vender comida desde tu casa?

P: Quiero vender comida preparada en mi casa, pero no puedo permitirme comprar o construir una cocina industrial. Solo quiero ganar un dinero extra.

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.

También 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 sin inspección ni permiso de determinados alimentos que no requieren control de tiempo o temperatura. 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. Consulte la guía de la Ley de Producción de Alimentos en el Hogar para obtener todos los detalles sobre los alimentos que se pueden vender y los que no en virtud de esta exención.

Más información →



P: ¿Qué otras excepciones existen?

R: Los siguientes alimentos están exentos de la obligación de obtener un permiso para establecimientos minoristas de alimentos, ya sea por no tener TCS o porque utilizan 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,
- Bebidas, incluidos 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 preparadas individualmente a petición del consumidor a partir de una mezcla en polvo preenvasada 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, Las porciones sobrantes de estos productos se desecharán al final del servicio.
- 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, Las porciones sobrantes de estos productos se desecharán al final del servicio.
- Otros alimentos no TCS aprobados por el SCDA que utilizan un proceso alimentario de bajo riesgo.



P: ¿Qué pasa si quiero vender comidas o alimentos que son “potencialmente peligrosos” o con TCS? ¿Cómo puedo hacerlo con un presupuesto limitado?

R: Si no puede permitirse construir o alquilar una cocina comercial, tiene otra opción. La Reglamentación 61-25 del SCDA explica cómo puede obtener un permiso y “compartir” el tiempo y el espacio de la cocina en un establecimiento minorista de alimentos autorizado. Estas cocinas comerciales especialmente designadas son operadas por una persona que alquila tiempo y espacio en el establecimiento y le permite obtener un permiso para utilizar su cocina. Los requisitos para obtener un permiso en virtud de esta sección de la reglamentación se tratan en el capítulo 9-5, “Cocinas de uso compartido”.

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