



✗ NO PERMITIDO



Se requiere una calcomanía con la calificación de calidad alimentaria del SCDA en todos los establecimientos minoristas de alimentos.

✓ PERMITIDO

¿Te interesa vender comida al lado de la carretera?



P: Quiero cocinar y vender comida al lado de la carretera. No puedo permitirme comprar o construir un camión o remolque móvil completamente cerrado. Solo quiero ganar un dinero extra utilizando mi cocina remolcable o una parrilla instalada bajo una carpa.

R: Si espera asar carne al borde de la carretera, no tendrá suerte. Pero hay algunos alimentos que sí se le permite servir.

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. Los alimentos que requieren control de tiempo o temperatura para su preparación o almacenamiento seguro se denominan "TCS" y requieren un permiso o una licencia. Las leyes y reglamentaciones del Departamento de Agricultura de Carolina del Sur para la venta mayorista y minorista de alimentos no permiten que se autorice o conceda una licencia a una cocina remolcable no cerrada o a una parrilla bajo una carpa.

Más información →



P: Entonces, ¿qué puedo vender sin permiso ni licencia?

R: Existen excepciones al requisito para la venta minorista de alimentos.

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
- 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, barbacoa, costillas, alitas de pollo, pescado frito u otros alimentos que son “potencialmente peligrosos” o con TCS?

R: Tendrá que invertir en una unidad móvil de alimentos que esté completamente cerrada, ya que una cocina remolcada no cumple los requisitos para ser una unidad móvil. También debe tener un almacén autorizado para respaldar el funcionamiento y el mantenimiento de la unidad móvil. Visite agriculture.sc.gov/retail-food-safety y consulte “Cómo solicitar un permiso”, nuestras hojas informativas sobre unidades móviles y la lista de verificación para pequeñas empresas.

P: ¿Cómo puedo conseguir un almacén 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