

Lo que necesita saber:

Regulaciones de Alimentos Caseros en Nebraska

Introducción

La expansión de la ley de alimentos caseros en Nebraska en 2024 es un paso importante para empoderar a los emprendedores locales y fomentar el crecimiento económico en las comunidades rurales. La ley permite a las personas producir y vender ciertos alimentos de bajo riesgo desde sus hogares sin la necesidad de una cocina comercial. Esto no solo ofrece oportunidades a los productores de alimentos a pequeña escala, sino que también apoya la economía local al mantener el dinero en la comunidad. La ley de alimentos caseros mejorada de Nebraska contribuye a un panorama alimentario más vibrante y diverso en el estado.



Historia

En 2019, la Legislatura de Nebraska aprobó el Proyecto de Ley Legislativa (LB) 304, que amplió por primera vez el alcance de los alimentos caseros permitidos y simplificó el marco regulatorio.¹ La legislación permitió que alimentos no potencialmente peligrosos, como productos horneados, mermeladas y jaleas, se prepararan en cocinas no inspeccionadas por el estado y se vendieran directamente a los consumidores en mercados de agricultores y otros lugares locales. Desde entonces, las enmiendas a la LB 304 han reducido las barreras para los productores de alimentos a pequeña escala al permitir acciones como las ventas en línea y la entrega a domicilio. Nebraska actualizó aún más su ley de alimentos caseros en 2024 con la aprobación de la LB 262, o la Ley de Alimentos Puros de Nebraska, que amplió los artículos que los productores de alimentos caseros pueden vender, incluidos algunos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad (TCS).²



Un alimento TCS requiere control de tiempo y temperatura para su seguridad, ya sea refrigeración o calor. Los alimentos no TCS son estables a temperatura ambiente.³

La inclusión de disposiciones para la venta de más tipos de alimentos y un mayor apoyo a los productores para que vendan en diversos entornos reconoce el papel vital que desempeñan los empresarios rurales en la economía del estado.

Fuentes

1 “Proyecto de Ley Legislativo 304.” Legislatura de Nebraska, 2019, nebraskalegislature.gov/FloorDocs/106/PDF/Final/LB304.pdf. Consultado en octubre de 2024.

2 “Proyecto de ley legislativo 262”. Legislatura de Nebraska, 2024, nebraskalegislature.gov/FloorDocs/108/PDF/Final/LB262.pdf. Consultado en octubre de 2024.

3 “Ley de alimentos caseros: preguntas frecuentes”. Instituto de Agricultura y Recursos Naturales de la Universidad de Nebraska-Lincoln, cottagefoodlaw.unl.edu/faq. Consultado en octubre de 2024.

¿Cómo funciona?⁴

La ley de alimentos caseros de Nebraska se puede encontrar en el Estatuto Revisado de Nebraska 81-2,280.⁵ El texto de la ley detalla las normas y requisitos para las personas que venden alimentos caseros directamente a los consumidores en el estado.

La ley de alimentos caseros permite a las personas producir y vender ciertos tipos de alimentos elaborados en las cocinas de sus hogares. Estos alimentos suelen considerarse “no potencialmente peligrosos”, lo que significa que no se descomponen a temperatura ambiente. También se permiten algunos alimentos TCS que no son estables a temperatura ambiente.



Ejemplos de alimentos que se pueden producir y vender legalmente bajo las regulaciones actuales de alimentos caseros incluyen:

- Alimentos no perecederos, como:
 - » Productos horneados como panes, galletas y pasteles
 - » Mermeladas, jaleas y conservas elaboradas con pectina
 - » Dulces caseros
 - » Granola
 - » Mezclas secas
- Algunos alimentos TCS, como:
 - » Tarta de queso (Cheesecake)
 - » Glaseado de crema de mantequilla
 - » Pasteles rellenos de queso o crema
 - » Salsas refrigeradas
 - » Verduras encurtidas refrigeradas
 - » (no selladas al calor)



Dónde se pueden vender los alimentos caseros:

- Mercados de agricultores o puestos al costado de la carretera
- Eventos públicos, como ferias y festivales
- En el hogar del productor
- En línea o por pedido por correo (dentro de Nebraska o a estados donde es legal enviar alimentos caseros por correo)
- Entrega en persona por el productor



Alimentos que NO están permitidos producir ni vender según las regulaciones actuales sobre alimentos caseros:

- Productos a base de carne
- Huevos crudos
- Leche
- Jugo no pasteurizado
- Miel o aceites infusionados (se permite la miel cruda)
- Brotes/germinados
- Alimentos acidificados enlatados o herméticamente sellados con bajo contenido de acidez, incluidos encurtidos enlatados sellados con calor
- Tofu, tempeh o sustitutos de carne similares
- Alimentos fermentados como el kimchi, el kombucha o el chucrut



Dónde NO se pueden vender alimentos caseros:

- Restaurantes
- Tiendas minoristas
- Eventos o lugares de catering
- Establecimientos mayoristas

Fuentes, continuación

⁴ Ibidem.

⁵ “Estatuto revisado de Nebraska 81-2, 280”. Legislatura de Nebraska, 19 de julio de 2024, nebraskalegislature.gov/laws/statutes.php?statute=81-2%2C280. Consultado en octubre de 2024.

Requisitos⁶

La ley de alimentos caseros de Nebraska describe los requisitos específicos que los productores deben cumplir para garantizar que sus productos caseros sean seguros para los consumidores. Los productores deben utilizar equipos limpios, practicar una buena higiene y etiquetar los productos con información sobre los ingredientes y los alérgenos. Se deben cumplir los estándares de seguridad alimentaria adecuados, incluso para los alimentos considerados “no potencialmente peligrosos”. Los productores de alimentos que deseen aplicar la ley de alimentos caseros deben completar los requisitos que se describen a continuación para cumplir con las pautas de seguridad alimentaria.



1. Educación

Antes de realizar cualquier venta de alimentos, el productor debe completar con éxito UNO de los siguientes:⁷

- a. Un curso de educación acreditado a nivel nacional sobre seguridad y manejo de alimentos que cubra temas como problemas de seguridad alimentaria, regulaciones y técnicas para mantener un entorno seguro para los alimentos;
- b. Un curso de capacitación certificado en seguridad y manejo de alimentos ofrecido en una escuela culinaria o según lo requiera un condado, ciudad o pueblo para obtener un permiso de manipulación de alimentos; o
- c. Un curso de educación sobre seguridad y manejo de alimentos aprobado por el Departamento de Agricultura de Nebraska.

Ejemplos de cursos calificados⁸

- Asociación Nacional de Salud Ambiental (NEHA) - Certificado de Manipulador de Alimentos neha.org/professional-food-handler-certificate
- Manipulador de alimentos Safemark fmi.org/safemark/food-handler-training
- Programa de Certificación de Entrenamiento para Manipuladores de Alimentos - American National Standards Institution (ANSI) anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/certificate-issuers/AllDirectoryListing?prgID=237,238&statusID=4
- ServSafe de la Universidad de Nebraska food.unl.edu/food-safety-training



2. Pruebas de pozos

Si el productor utiliza un pozo privado como fuente de agua para la producción de alimentos caseros, debe analizarlo para detectar nitratos y bacterias.

- Laboratorio de Salud Pública y Ambiental del Departamento de Salud y Servicios Humanos de Nebraska - dhhs.ne.gov/Pages/Public-Health-Lab.aspx

Fuentes, continuación

6 “Ley de alimentos caseros: preguntas frecuentes”. Instituto de Agricultura y Recursos Naturales de la Universidad de Nebraska-Lincol, cottagefoodlaw.unl.edu/faq. Consultado en octubre de 2024.

7 “Ley de alimentos caseros: cómo prepararse para vender productos, requisitos comerciales”. Instituto de Agricultura y Recursos Naturales de la Universidad de Nebraska-Lincol, cottagefoodlaw.unl.edu/#business-requirements. Consultado en octubre de 2024.

8 Ibidem.





3. Registro⁹

Se requiere que los productores registren sus negocios de alimentos caseros con el Departamento de Agricultura de Nebraska. El proceso de registro es gratuito y se puede completar en línea.

Al registrarse, los productores deben proporcionar su información de contacto; detalles de los cursos de seguridad alimentaria que hayan realizado (incluido el nombre del curso y la fecha de finalización); y, si corresponde, la fecha de su prueba de pozo privado.

- nda.nebraska.gov/fscp/foods/index.html#LB304



4. Requisitos de etiquetado y notificación¹⁰

Las etiquetas deben estar en inglés e incluir:

- Nombre común del alimento
- Nombre y dirección del productor
- Para los alimentos TCS, etiquetado que incluya los ingredientes en orden descendente de predominio
- (el ingrediente que pesa más aparece primero y el ingrediente que pesa menos aparece al final)

Los productores deben proporcionar a los consumidores una notificación visible de que los alimentos se prepararon en una cocina que no está sujeta a la regulación e inspección de una autoridad reguladora y que pueden contener alérgenos. Esta notificación debe proporcionarse en el lugar de venta. En el caso de los artículos que se venden mediante recogida o entrega a domicilio, la notificación debe proporcionarse en el domicilio del productor, en su sitio web y en cualquier anuncio.

Fuentes, continuación

⁹ Ibidem.

¹⁰ “Ley de alimentos caseros: cómo prepararlo para vender productos y cómo etiquetarlo”. Instituto de Agricultura y Recursos Naturales de la Universidad de Nebraska-Lincoln, cottagefoodlaw.unl.edu/#labeling. Consultado en octubre de 2024.



5. Manejo y seguridad de los alimentos¹¹

Entrega

- Los alimentos que no sean TCS pueden enviarse por correo dentro del estado de Nebraska.
- Los alimentos TCS pueden ser entregados directamente al consumidor solo por la persona que los preparó.
- Durante el transporte, los alimentos deben mantenerse a temperatura de acuerdo con el Estatuto Revisado de Nebraska 81-2,280
- El tiempo de transporte de los alimentos no debe superar las dos horas.
- Los alimentos que requieren control de temperatura deben mantenerse fuera de la zona de peligro de temperatura, entre 40 °F y 135 °F. Los patógenos crecen bien dentro de este rango, por lo que es fundamental garantizar que los alimentos que requieren control de temperatura se mantengan a temperaturas más altas o más bajas; se debe utilizar un termómetro para alimentos para verificar la temperatura interna de los alimentos y un termómetro para refrigeradores y congeladores para controlar las temperaturas de los electrodomésticos.

Alimentos fríos (41 °F o menos)

- Coloque los termómetros del refrigerador y del congelador en la puerta del aparato, donde las temperaturas son más cálidas, para garantizar que el refrigerador se mantenga a 41 °F o menos.
- Durante el transporte de alimentos, use termómetros y hieleras para garantizar que se mantengan a una temperatura inferior a 41 °F.

Alimentos calientes (135 °F o más)

- Los alimentos calientes deben mantenerse a 135 °F o más, lo que requiere una fuente de calor para mantener esta temperatura.

Zona de peligro de temperatura

- Los alimentos no deben permanecer fuera del refrigerador por más de dos horas.
- Si la temperatura del aire es de aproximadamente 90 °F, los alimentos no deben dejarse afuera por más de una hora.

Más información

- Instituto de Agricultura y Recursos Naturales de la Universidad de Nebraska-Lincoln cottagefoodlaw.unl.edu
- Ley de Alimentos Puros de Nebraska §81-2,280 - Registro de “Alimentos Caseros” nda.nebraska.gov/fscp/foods/cottagefood.html

Fuentes, continuación

11 Comunicación personal, Cindy Brison, educadora de extensión, Extensión de Nebraska, julio de 2024.