



COCINAS RESIDENCIALES PARA VENTA AL PÚBLICO

Conozca sobre los permisos y la Ordenanza sobre Cocinas Residenciales para Venta al Público

También puede comunicarse con la División de Salud para programar una cita de revisión del plano.

En enero de 2021, la ciudad de Boston aprobó una ordenanza para *establecer guías para los permisos de cocinas residenciales para venta al público*, lo que permite a residentes privados hacer y distribuir alimentos no peligrosos que incluyen, entre otros, productos horneados, mermeladas, jaleas, caramelos y mezclas de especias secas. Los alimentos caseros permitidos para la venta incluyen alimentos que no son potencialmente peligrosos y que no requieren mantenimiento en frío ni en calor para su salubridad.

Los solicitantes que busquen operar una cocina para venta al público desde su residencia deben comunicarse con los Servicios de Inspección de la División de Salud de Boston y completar los siguientes procesos: envío y [revisión de los planos](#), enviar una [solicitud](#) llena y aceptar el proceso de inspección. Haga clic [aquí](#) para obtener más información en relación al proceso de revisión del plano, de la solicitud y de la inspección de las cocinas residenciales para venta al público.

SOBRE LA ORDENANZA

La meta del Departamento de Servicios de Inspección es una recuperación equitativa y sostenible de la COVID-19. Para lograr este fin, hemos creado un marco regulatorio y de permiso para la producción de alimentos para pequeñas empresas en cocinas residenciales.

Las cocinas residenciales para venta al público no pueden preparar productos terminados que requieran mantenimiento en frío o en calor para su salubridad. Estos incluyen:

- carne o pescado crudo o tratado con calor;
- ciertos productos cortados incluidos melones, y
- verduras y tomates.

Todas las cocinas residenciales para venta al público deben cumplir con la [Sección 105 del Código de Reglamentos de Massachusetts \(Code of Massachusetts Regulation, CMR\) 590 del Código Sanitario del estado de Massachusetts](#).

CÓMO HACER LA SOLICITUD SOLICITAR UN PERMISO

Los permisos de cocina residencial para venta al público son un requisito para cualquier residente que busque preparar “alimentos caseros” o cualquier otro alimento que considere admisible la División de Salud. Estos incluyen, entre otros, productos no perecederos tales como:

- galletas y brownies;
- jaleas y donas;
- vinagres, y
- otros alimentos que no son potencialmente peligrosos.

Para comenzar, descargue y llene estas solicitudes:

[REVISIÓN DEL PLANO DEL PERMISO PARA COCINAS](#)

[SOLICITUD DEL PERMISO SANITARIO](#)

INCLUYA LOS SIGUIENTE CON SU SOLICITUD:

- Una copia de una carta o correo electrónico del dueño de la propiedad que verifique que reconoce que el negocio está operando fuera de su propiedad.
- Dos juegos de planos (tamaño mínimo: 11 pulgadas por 17 pulgadas).
- Una hoja de trabajo de la solicitud de la revisión del plano de la cocina residencial para venta al público llena.
- Una copia del menú propuesto que muestre los productos que prepara.
- Una copia del certificado de Capacitación en Concientización sobre Alérgenos.
- Certificación como gerente de protección de alimentos.
- Certificado de Capacitación en Concientización sobre Alérgenos Alimentarios.
- Tarifa de la División de Salud para las cocinas residenciales para venta al público (\$100).

Puede enviar por correo electrónico su solicitud y los documentos a ISDHealth@boston.gov. Si tiene preguntas, comuníquese con la División de Salud al número de teléfono [617-635-5326](tel:617-635-5326) o al correo electrónico ISDHealth@boston.gov

PROCESO DE REVISIÓN DEL PLANO

Proceso de revisión del plano

Antes de emitir el permiso, todas las cocinas residenciales deben enviar sus planos y nuestro equipo debe revisarlos. Al revisar sus planos, podemos proporcionar más uniformidad y ofrecer mejor ayuda técnica. Estas revisiones son esenciales para el éxito del cliente y para evitar futuros problemas del establecimiento.

Un diseño, una reparación y un mantenimiento deficientes comprometerán su instalación y sus operaciones. Con nuestras revisiones de planos, queremos asegurarnos de que su instalación está diseñada de manera adecuada y que se implementan prácticas sanitarias.

Proporcionamos una revisión integral de sus operaciones propuestas a través de:

- revisiones de planos;
- inspecciones de la construcción;
- inspecciones preoperacionales, y
- el proceso de aprobación del permiso.

En nuestra revisión ponemos énfasis en:

- el contenido de sus planos;
- las especificaciones del equipamiento;
- el diseño arquitectónico, y
- los procedimientos operacionales.

Nuestra meta es prevenir enfermedades transmitidas por alimentos que provienen del diseño deficiente de la instalación sanitaria o de los planos de planta o de ambos.

SOBRE LA REVISIÓN DEL PLANO

Cuando envíe su revisión del plano, asegúrese de incluir:

- el equipamiento enumerado y ubicado en los planos de planta y
- las especificaciones de los acabados y de fontanería.

Incluir esta información resaltarán posibles problemas en el papel. Así mismo, le permitirá hacer modificaciones antes de hacer compras o instalaciones costosas o realizar la construcción.

DESCARGUE:

REVISIÓN DEL PLANO DE LA COCINA RESIDENCIAL

Realizamos las revisiones de planos únicamente por cita. Comuníquese con la División de Salud al número de teléfono [617-635-5326](tel:617-635-5326) o al correo electrónico ISDHealth@boston.gov.

REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS

Las cocinas residenciales para venta al público que operan en Boston deben recibir una inspección anual o aleatoria de los Servicios de Inspección de la División de Salud. Los operadores deben seguir y cumplir estos procedimientos operacionales y requisitos de inspección:

COMPRAS

Los alimentos se deben comprar a un proveedor aprobado por el estado.

ALMACENAMIENTO

Se requiere que tenga un almacenamiento seco y frío y separado para los alimentos del negocio y los alimentos personales en la cocina. Use un anaquel separado o lugar designado para los alimentos del negocio que esté separado de sus alimentos personales.

ETIQUETADO

El empaque y etiquetado de los alimentos debe cumplir los requisitos enunciados en la Sección 105 del CMR 520.00 para el etiquetado. Estos difieren para la venta al público y para la venta al por mayor. Puede revisar el [resumen breve del](#)

[Departamento de Salud Pública de Massachusetts](#) sobre los requisitos de etiquetado para alimentos empacados.

HIGIENE

Debe seguir lo mismo:

- salud,
- higiene,
- lavado de manos y
- requerimientos del uso de sanitarios como los que se requieren para una cocina comercial estándar.

EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS

Todo el equipamiento y los utensilios deben estar hechos de materiales seguros y mantenerse en buen estado.

SUPERFICIES DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Todas las superficies que puedan tener contacto con los alimentos deben estar hechas de materiales suaves no absorbentes que sean de fácil limpieza. Estas incluyen mostradores, fregaderos y superficies de trabajo. Las encimeras no deben tener grietas. Todo lo que entre en contacto con los alimentos se debe poder limpiar y desinfectar adecuadamente.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Las mismas reglas aplican para la limpieza y desinfección tal como en una cocina comercial. Sin embargo, existen algunas excepciones menos estrictas que permiten el uso de un lavaplatos residencial mientras:

- se utilice la configuración más alta de desinfección posible para esa máquina y
- la temperatura se eleve a 150 grados. Esto debe probarse cada día y mantener los registros durante 30 días.

EMPLEADOS E INTERMEDIARIOS

Solo los miembros inmediatos de la familia que viven en el hogar pueden preparar alimentos para la venta. No se pueden utilizar empleados externos. No se pueden utilizar intermediarios, vendedores al por mayor ni almacenes.

INSECTOS Y ROEDORES

Como en cualquier cocina, debe tomar medidas para evitar tener insectos y roedores en la cocina.

MASCOTAS

Debe mantener las mascotas fuera de la cocina durante la preparación de los alimentos.

LAVANDERÍA

No puede hacer uso de la lavandería durante la preparación de los alimentos.

VISITAS

La cocina y las instalaciones de almacenamiento de alimentos no pueden ser usados por visitas mientras se estén preparando los alimentos para el negocio.

BASURA

Los botes usados para la basura deben tener tapas que cierren bien

CAPACITACIÓN

Los titulares de los permisos deben tener un Certificado de Capacitación en Concientización sobre Alérgenos Alimentarios. Este debe proceder de una instalación acreditada y reconocida en Massachusetts que cumpla con todos los requisitos: Nuestro equipo le hará saber sobre:

- *información de seguridad en relación a las leyes laborales;*
- *guías de seguridad en caso de incendios, y*
- *[la Sección 105 del CMR 590](#) del Código Sanitario del estado de Massachusetts.*