

Revisado en enero 2020

Visión general de alimentos permitidos, requisitos de etiqueta

Los mercados de agricultores están creciendo en popularidad en los Estados Unidos y en Kansas. Estos mercados brindan una oportunidad de negocio para los productores locales y permiten a los consumidores comprar productos agrícolas frescos, locales y saludables otros alimentos. Para proteger este importante mercado, es importante que la comida que se vende en estos mercados se produzcan procesen en conformidad con las reglas, requisitos y guías gubernamentales. Esto no solo producirá productos que son lo más inocuos posibles sino que también asegurara a los consumidores que su negocio así como el mercado completo tiene productos de calidad e inocuidad alimentaria en su pensamiento



*** La venta de comida (incluyendo en mercados agrícolas) en Kansas son regulados por el Departamento de agricultura de Kansas (KDA) por su programa de "Food Safety and Lodging Program". Entonces, si usted está vendiendo productos en Kansas, los requerimientos listados en este documento son las normas que debe de seguir. Más información sobre cómo obtener una licencia para vender comidas están al final de este documento. KDA motiva a los vendedores a contactarlos con cualquier pregunta sobre las licencias y KDA estaría feliz de guiar a las personas por el proceso de obtención de licencias.*

** Vendedores deberían de revisar al mercado en que está vendiendo productos sobre los requerimientos de ventas. Estos podrian ser mas estrictos que los requerimientos estatales.*

** La información por producto mas detallado se encuentra listado en las tablas en las secciones subsecuentes de este documento.*

Nota: esto aplica para las ventas **directas al consumidor** de comida, incluyendo festivales, eventos especiales y evento similares donde la persona haciendo el producto vende su propio producto. La lista de exenciones se aplica también a las comidas que se venden en línea y se envían a la casa del consumidor o que son entregadas por el productor directamente al consumidor final. *Nota: para las comidas que se vendan en-línea a otra persona en otro estado, el vendedor debe también seguir las reglas del estado que recibe el producto.*

No se permite vender estas comidas en mercados de agricultores en Kansas (Sin la licencia respectica)

- Los encurtidos hechos en casa, carnes, verduras, y sauerkraut. Más información está en las tablas abajo.
- Productos horneados caseros, comidas potencialmente peligrosas (incluyendo crema o pasteles, natillas, tartas de queso, rosquillas con crema, etc.)
Nota: comidas potencialmente peligrosas son comidas que requieren control de temperatura para la inocuidad alimentaria.
- Productos lácteos hecho en casa (queso, yogur, helado, etc.)
- Carne o carne de ave sin inspección (tiene que procesarse en una planta inspeccionada; hay una lista de exenciones para productos avícolas en la página 2).
- Los brotes de planta (como frijol o soja) requieren de licencia.

Alimentos permitidos, requisitos de etiquetado	1
Prácticas de inocuidad alimentaria, La venta Productos agrícolas frescos, muestras y demostraciones	7
Venta de comidas preparadas y horneados	11
Venta de carne, huevos y productos lácteos	12
Contactos	15

Comidas permitidas ena mercados de agricultura en Kansas sin licencia, de acuerdo a regulaciones estatales

Tipo de Comida	Ejemplos	Requisitos regulatorios
Comidas horneados caseros	Pasteles, pan, rollos de canela, galletas, tartas de frutas	Segui los requisitos de etiquetado (en una lista abajo). Nota los panes con queso se requieren unas pruebas para determinar su categoría (ver la tabla de pruebas).
Lustre con porcentaje de azúcar superior al 65%	Lustre en rollos de canela	Si el lustre contiene más de 65% de azúcar, las pruebas y licencias no son necesarias. De otro modo, las pruebas y posiblemente las licencias son requeridas (ver la tabla de pruebas).
Mezclas para hornear	Mezcla para galletas o brownie de chocolate	Sigue los requisitos de etiquetado (listado abajo)
Frutas frescas (ó secas) sin cortar , verduras, o hierbas (sin cortar más de la cosecha)	Tomates, melones, okra, manzanas, y albahaca	Puede creerse en casa; cualquier uso de pesticida debe seguir las normas de la etiqueta.
Las verduras para ensaladas (sin cortar más de la cosecha)	Verduras para ensalada con hojas intactas, incluye microgreens y tallos (sin cortar más de la cosecha)	Seguir los requisitos de peso y medidas. Nota que todas las verduras para ensaladas y tallos con cortes más allá de la cosecha requieren licencia.
Algunos productos frescos y hierbas (que no sean tomates, melones o vegetales verdes)	Bayas cortadas, hierbas cortadas, zanahorias cortadas, etc. pueden ser congelados, frescos, o secos	Si el producto está blanqueado antes de congelar y tiene un pH más de 4.2, tiene que obtener una licencia para comidas congeladas. Si no está blanqueado, no necesita una licencia.
Nueces y pastas de nueces	Nuez, pecanas y mantequilla de maní	Puede venderse con cascara o sin cascara. Mantequilla de maní y otras pastas de nueces pueden ser vendidas directas al consumidor sin necesidad de licencia.
Miel		Puede venderse directamente al consumidor sin licencia. Nota que la venta de miel en paquete en el mercado para revender requiere de una licencia de productores "KDA Food Processors License."
Huevos (< 250 gallinas)	Pollo, pato, ganso, pavo, etc.	Debe venderse a $\leq 45^{\circ}\text{F}$. Cartones deben estar limpios y etiquetados correctamente (Control de temperatura y etiquetado es altamente sugerido para establecimientos con menos de 50 gallinas; control de temperatura y etiquetas son requisitos para establecimientos de 51 a 249 gallinas, sin grado. Tiene que obtener licencia y grado por > de 249 gallinas o si está vendiendo huevos con grado.
Carne de ave < 20,000 animales/año	Pollo, pato, ganso, pavo, etc.	Productores con menos de 1,000 aves/año pueden sacrificar y vender directamente al consumidor su propio producto sin registro o inspección dentro de su planta de producción. Productores que venden 1,001 a 20,000 aves/año tienen que registrar su exención de inspección con KDA (sin coste). Más detalles disponibles en: https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/rc-meat-and-poultry/mp-19-m-p-registration-application.pdf
Mermeladas, gelatinas, y gelatinas con vinagre con sabor de pimienta o pimineta en polvo hechos en casa	Gelatinas o mermeladas de fruta (nota que productos sin azúcar o azúcar reducido tiene que pasar un examen)	Sigue los requisitos de etiquetas. (ver abajo).
Enlatados, comidas no perecederas altas en acidez (y comidas con "ácido formulado")	Salsa de manzana, frutas en latas	Debe seguir los requisitos de etiquetado. Requisitos para comidas enlatadas están en la lista abajo. Más información en la clasificación para enlatados del FDA está disponible en: https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/acidifiedlacf/default.htm
Jugo, sidra	Jugo de manzana, sidra de manzana y jugos de vegetales	No requiere una licencia si tiene paquete (vende por taza necesita licencia). Si no es pasteurizado, tiene que incluir un aviso en la etiqueta, (Ve página 58, Kansas Food Code, https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/fsl--handouts/2012_kda_food_code_12_14_12.pdf). Pueden ser colocados en botellas o contenedores pero no pueden ser sellados o llenados en caliente para poder ser exentos.
Dulces (hecho en casa)	Dulce de canela, caramelos	Nota: Chocolates hechos en casa tienen que ser probados para decidir si necesita una licencia. (Ver página 5)
Hongos cultivados (alimentarios y medicos)	Frescos o secos	Notar la lista de regulaciones abajo para los hongos salvajes.

NOTA: Es un requisito que todas las comidas para vender o muestras (aunque no requieran una licencia) tiene que ser protegidas por contaminación y venderse de una manera sanitaria. Nota los productos hechos en casa que no requieren inspecciones no necesitan tener una etiqueta "hecho en casa" o indicación que no tiene inspección. Pero, si puede poner esta información en la etiqueta, si quiere.

* Productos que requieren un proceso especial (que requieran licencia sin importar el número de días a los que, vendido, como se encuentran listados en las tablas de la página 3 y 4) incluyen carnes secas, comidas en paquetes sello de vacío, control de temperaturas para la inocuidad de los alimentos, productos acidificados o escabeches, curados por el uso de nitritos, fermentados y brotes.

Comidas permitidas a mercados de agricultura en Kansas sin licencia, cont.

Tipo de Comida	Ejemplos	Requisitos regulatorios
Pescados y mariscos — vendidos enteros en hielo (no incluye bagre y otro siluriformes)	tilapia entera, y camarones	No requiere plan HACCP o licencia. Nota que no puede vender pescado capturado en la naturaleza- es ilegal sin permiso del Kansas Department of Wildlife, Parks and Tourism. Ve K.S.A. 115-17-10 y 115-17-13 por más información.
Comidas y bebidas preparados en otros sitios, venta lista para consumo inmediato — seis o menos veces por año.	Sándwiches, pizza, ensalada de papas, etc. Preparado y vendido por una empresa con la intención consumirlos en el mercado — seis o menos veces por año.	No necesita licencia; pero, tienen que seguir los requisitos de desinfección e higiene para establecimientos de comida exentos. No necesita licencia; pero, tiene que seguir los requisitos de la administración en Kansas. KAR 4-28-34 (Exención de licencia; definiciones). Nota que esta regla incluye clases de cocinar y competencias, como las competencias de barbacoa.
Comidas y bebidas listas para consumo por grupos de la comunidad para recaudar fondos	Sándwiches, pizza, etc. preparado y vendido por 4-H, grupos de la iglesia, escuelas, etc. (sin empleados quienes ganan dinero por la venta de los productos).	No requieren tener una licencia; pero, tiene que seguir los requisitos de desinfección e higiene para establecimientos de comida exentos. Las recaudaciones de fondos pueden vender comidas sin restricción en cuanto al número de ventas por año.
Comidas procesadas sin especialización hechos o vendidos seis o menos días por año	Bierocks congelados (comida Alemana), chicharrones, fideos en el refrigerador, pesto entre otros	Puede hacer el producto en día uno y cada día que seguir sumando hasta seis días sin licencia. Tiene que seguir los requisitos de desinfección e higiene para establecimientos de comida exentos. Productos como el pesto deben ser refrigerados rápidamente y ser mantenidos a temperaturas menores a los 41°F y por no más de 6 días después de la preparación. Los productos que requieren un proceso especial* tienen que ser aprobados aún si es igual ó menos de seis días.
Pasta hecha en casa	Tallarines de huevo	No necesita licencia si los tallarines están en un ambiente protegida y en tiempo breve.
Extracto de Vainilla		No necesita una licencia si el producto obtiene el standard de identidad en 21 CFR 169.175 pasra asegurar que el extracto es vainilla y no un alcohol saborizado.
Especies — por volumen o cantidades pequeños	Canela, clavos de olor, etc.	El producto tiene que estar propiamente etiquetado, sin alteraciones y venderse de forma sanitaria.
Manteca de cerdo		No necesita licencia si está vendiendo directamente al consumidor.
Vinagre de piminetos		Pimientos crudos tienen que ser usados para hacer el vinagre de pimienta para venderse sin licencia.
Vinagres con sabores/ infusiones de hierbas	Estragón fresco, ajo, albahaca sobre vinagres	A no ser que usar vinagre con bajo acidez (pH >4.2) o tantas hierbas para subir el pH a más de 4.2, el producto no necesita una licencia.
Productos de cereales	Harina molida en casa, harina de maíz, palomitas, granos intactos	Seguir los requerimientos de higiene y desinfección, como con todos los alimentos vendidos.
Frutas secadas	Albaricoque secado, otras frutas	Seguir los requerimientos de higiene y desinfección, como con todos los alimentos vendidos.
Muestra de productos alimentarias	Frutas, verduras, comidas preparadas.	Muestras tienen que ser preparados y servidos en una manera sanitaria. Más información está disponible en la publicación de KSRE/KDA MF 3311 en "Sampling Safely at Kansas Farmer's Markets." (https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3311.pdf)

Comidas permitidas con licencia (comidas potencialmente peligrosas y bebidas)

Nota: Más información sobre los costos y requisitos para las diferentes licencias por el departamento de agricultura en Kansas está en <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-lodging/food-safety-egg-lodging-app-forms> o por fsl@kda.ks.gov or 785-564-6767. Nota que la licencia de KDA Food Processors License permite ventas al por mayor (a supermercados, restaurantes, por medio de co-op, etc.) La licencia KDA Food Establishment solamente permite la venta directamente al consumidor. *A pesar del número de veces por año que todos los productos de la lista de abajo sean vendidos, requieren de una licencia. Favor notar que los productos que requieran licencia NO pueden ser preparados en una cocina casera (a no ser que se indique lo contrario en la descripción de abajo).

Tipo de Producto	Ejemplos	Requisitos regulatorios
Productos lácteos; leche	Leche, queso, yogur, etc. de vaca, cabras y otros mamíferos	Productos procesados en una empresa con licencia de producir productos lácteos por KDA, necesita una licencia de establecimiento de alimentos en el punto de venta. Nota que el vendedor puede proveer información de queso empacado al vacío para mostrar que no necesita refrigeración para la inocuidad (típicamente bajo actividad de agua y bajo niveles de pH), no necesita una licencia en el punto de venta.

Tipo de Producto	Ejemplos	Requisitos regulatorios
Productos horneados con productos potencialmente peligrosos como huevos y leche	Los pie de queso, donuts con crema, pasteles con relleno de crema, quiche, pasteles con merengue o lustres de queso crema etc.	Es requerido tener una licencia de producción y en el punto de venta.
Masas o pastas	Masa para hacer pizza o galletas refrigeradas o en el congelador	Tiene que controlar la temperatura por inocuidad, entonces, necesita una licencia.
Carne y carne de ave (>20,000 aves/año) y el bagre — crudo Nota: productos con 2% o más de carne cocido o ave con más de 3% carne cruda por medir son "productos de carne.	Filetes, carne molida, chorizos, pollo, el bagre	Producto tiene que ser de una productora que pasó una inspección y tiene una etiqueta. Necesita una licencia del establecimiento donde vender el producto. Tiene que vender el producto de la fregador o congelador. Tenga en cuenta que estos productos requieren la inspección de carne y aves de corral de KDA para las ventas al por mayor (para su distribución posterior).
Carne, carne de ave, bagre listos para comer	Carnes secas, salchicha, y productos similares	Producto debe ser inspeccionado por KDA ó USDA y ser vendidos a la temperatura apropiada. Note: que cualquier carne curada por el uso de nitritos requiere de la licencia respectiva.
Pescados y mariscos — limpios (otros que no sean bagre) — ver otros	Tilapia lista	Requiere una licencia de establecimientos o de procesado de alimentos en la planta productora, análisis de riesgos y una licencia de establecimientos en el punto de venta. Tener un plan HACCP si alguno de los riesgos es identificado como razonable a ocurrir. Nota que la venta de pescado silvestre es ilegal sin licencia de pesca de KDWPT.
Comidas empacadas al vacío que requieren control de temperatura para la inocuidad	Los quesos o carnes empacados al vacío que requieren estar en el refrigerador por inocuidad	Tienen que seguir los requisitos de los quesos o carnes dependiendo en la categoría que se encuentre el producto.
Los brotes	Los brotes de alfalfa y frijoles	Necesita una licencia al lugar de producción y en el punto de venta.
Vegetales para ensaldas cortados (frescos o secos)	Lechuga cortada o rota (más allá del corte de la cosecha)	Necesita una licencia al lugar de producción y en el punto de venta. Debe ser vendido a menos de 41° F.
Ciertos productos agrícolas frescos	Melones, tomates, salsa en el refrigerador	Necesita una licencia al lugar de producción y en el punto de venta.
Vegetales asados	Ajo, maíz	Si tiene que controlar la temperatura por inocuidad; entonces, necesita una licencia de KDA. Si va asar la comida en el lugar de venta, también necesita una licencia. Debe lavar el producto antes de asarlos.
Hongos silvestres	Hongos de Morel	Los hongos recogidos silvestres tienen que pasar una inspección de KDA individualmente por una persona registrada como identificador de hongos. Más información está en la sección de las ventas para los productos agrícolas frescos.
Comidas en lata fermentados	Sauerkraut, kimchi, kombucha	Requiere de una Licencia para establecimiento de comida para la planta de producción.
• Comidas acidificadas estables en lata • Comida s estables en lata con ácido bajo	• Encurtidos, salsas picantes calientes, tomates en lata [†] • Vegetales en lata, carnes, pastel/ pan horneado en un frasco [‡]	Requiere de una Licencia para establecimiento de comida para la planta de producción. Requiere aprobación de la receta; Better Process Control School (BPCS) es un requisito. Una inspección de carne y carne de ave por KDA es necesario si vende la carne al por mayor. Más información de recetas contacte a Kansas State University al laboratorio de valor agregado de alimentos: www.ksre.ksu.edu/kvaf1
Comidas y bebidas preparados listos producidos en otro sitio para consumir de inmediato — seis o más veces por año	Burritos, rollito primavera, pizza, hamburguesas u otra carne; limonada	Si va vender más de seis veces por año, el vendedor tiene que obtener una licencia de establecimientos. Nota que requiere de una una licencia de procesamiento de alimentos para cualquier venta al por mayor.
Bebidas con alcohol (>0.5% alcohol por volumen)	Cerveza, vino, kombucha posiblemente	Requisitos de licencias de alcohol por KDR. (www.ksrevenue.org/abcstatutes.html)
Aceites con infusiones	Aceite de cocina con infusiones; mezclas de ajo en aceite	Necesita una licencia de establecimiento de alimentos ó una de procesamiento de alimentos para la planta de producción. Si el producto no es estable, también necesita una licencia En el punto de venta.
Golosinas por animales	Todas las golosinas para animales	Requiere una licencia comercial para alimentos y para la aplicación de productos para animales pequeños. No necesita una licencia de seguridad alimentaria (puede usar su cocina en casa). Requiere el análisis de proteína, grasa, fibra, y declaración de ingredientes en la etiqueta. Más información: http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/dairy-inspection/feed-safety/feed-licenses

Tipo de Producto	Ejemplos	Requisitos regulatorios
Fondos o caldos	Fondo de res	Si incluye menos de 2% de carne roja o avícola (después de cocción) la licencia de establecimiento de KDA es requerida (para ventas directas al consumidor). La Licencia para procesar alimentos de KDA es requerida si se vende al por mayor. Si es enlatado o se vende como estable en anaquel, debe seguir las normas para alimentos acidificados o de baja acidificación (ver abajo).

† Tomates en lata tiene que añadir ácido (2 cucharadas grandes de jugo de limón, ½ cucharada ácido cítrico, o 4 cucharadas grandes de vinagre con 5% ácido por cuarto de tomates. Para las pintas, usa ½ la cantidad de arriba) o pasa una revista por KS Value Added Foods Lab o algún servicio para asegurar que el pH está menos de 4.6.

‡ Nota que puede vender estos productos si son vendidos refrigerados sin requisitos del BPCS o un proceso programado, pero todavía necesita una licencia del establecimiento vender al consumidor para vender directamente al consumidor.

Las comidas que requieren ser alizadas para determinar su categoría

Productores pueden mandar sus productos al Kansas Value Added Foods Lab (www.ksre.ksu.edu/kvaff) u otro laboratorio acreditado para análisis del producto. Además de la lista de costos en el sitio de web, los costos para exámenes individuales están disponibles. Contactar kvaff@ksu.edu para más información. Por todos los productos que requieren análisis, tiene que guardar la documentación del producto y tiene que estar disponible en caso de ser solicitada.

Tipo de Producto	Razón del examen	Notas
Mermeladas, gelatinas, y gelatinas de pimientos (enlatados, estables en anaquel y otros mencionados anteriormente están exentos) Includiendo mermeladas a base de jugo de pimiento.	Actividad de agua del producto	Si es decido que el producto tiene bajo actividad del agua, puede venderse sin licencia. De otra forma, requiere licencia de KDA
Mermeladas y gelatinas (en lata, estables)	pH y/o actividad de agua, formulación del producto	Si la comida es una comida acida, formulada con acido, o con actividad agua bajo, no necesita la licencia. De otra forma, requiere licencia de KDA.
Salsa, salsa de barbacoa y productos similares (enlatados, estables)	pH y formulación del producto	Dependiendo dl pH del producto y los ingredientes, es posible que hay una exención por el producto de la licencia o puede ser considerada una comida acido que necesita una licencia (ver la información de alimentos acidificados en la tabla de abajo). †
Chocolates	Actividad de agua y formulación del producto	Si el producto requiere de control de temperatura para la inocuidad en su análisis, una licencia de KDA es requerida. De otra forma no requiere licencia.
Pastel de pecanas	Actividad de agua del relleno	Si se determina que el relleno requiere control de temperatura basado en su actividad de agua, se requiere licencia de KDA. De lo contrario, no se requiere licencia.
Azúcar glas ó azúcar en polvo/leche de glaseado	Actividad de agua del lustre o glas	A menudo se utiliza en rollos de canela y productos similares. Si se determina que el producto posee baja actividad de agua se puede vender sin licencia. De lo contrario se requiere de licencia de KDA. Nota: si el producto es conocido por contener más de 65% de azúcar las pruebas y licencias no son necesarias.
Pan horneado con queso encima	Actividad de agua y formulación del producto.	Si el producto tiene baja actividad de agua y no requiere el refrigerador, entonces, no necesita una licencia. De lo contrario, requiere licencia de KDA.
Mostaza (hecho en casa)	pH y formulación del producto	Si determina que el producto tiene pH menor de 4.6 y puede guardarlo en temperatura ambiente, no necesita una licencia. De lo contrario, requiere licencia de KDA.
Jarabe simple con hierbas, saúco y otros jarabes de frutas	Actividad de agua y formulación del producto	Si el producto tiene baja actividad de agua entonces, no necesita una licencia. De lo contrario, requiere licencia de KDA.

† Aun si el producto se considera exento, el procesador debe chequear el pH (principalmente por los tomates) y asegurar que el pH no tiene variaciones. Debe mantener registros de estos niveles de pH.

¿Como obtener las licencias para cumplir los requisitos de arriba?

Más información sobre las licencias alimentarias y las formularios para completar los registros para las licencias por el KDA se encuentran disponibles en: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-lodging/food-safety-egg-lodging-app-forms> o puede contactar KDA Food Safety and Lodging

Program (kda.fsl@ks.gov o 785-564-6767). Ellos pueden ayudarte con el proceso y pueden responder a sus preguntas. Después de completar su aplicación, mande las formas con el dinero a KDA y ellos lo contactaran para realizar una inspección inicial.

¿Y si proceso mi comida en Kansas y quiero vender en otro estado?

Si va vender su producto en otro estado, tiene que seguir los requisitos del gobierno federal y también los requisitos de estado en que está vendido su producto (y los de Kansas).

- Si vende un producto procesado (no cárnico), necesita registrarse primero en línea (sin costo) con el FDA, y cada 2 años debe registrarse nuevamente (octubre-diciembre de los años con números pares) en www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FoodFacilityRegistration/default.htm. El FDA puede inspeccionar su planta y asegurarse que usted está siguiendo los requisitos de las buenas prácticas de manufactura (GMPs¹ – Code of Federal Regulations (CFR) Title 21 Part 110: www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/CFRSearch.cfm?CFRPart=110) y cualquier otro requisito aplicable tales como de comidas ácidas o comidas en lata con baja acidez. Estos productos también necesitan seguir los requisitos del acto de modernización de los alimentos por sus siglas en inglés Federal Food Safety Modernization Act (FSMA) Preventive Controls Rule, www.fda.gov/fsma (dependiendo del volumen de venta).
- Se vende productos de carne, tiene que ser USDA FSIS, en lugar de las inspecciones de carne y aves inspeccionadas por el estado..
- Se vende productos agrícolas frescos enteros, puede ser impactado por el Food Safety Modernization Act (FSMA), independientemente de si esta vendiendo en su estado u otro. Más información en: www.ksre.k-state.edu/foodsafety/produce/index.html.

¿Además de inocuidad alimentaria, cuales otros requisitos necesito seguir para vender en los mercados de productos agrícolas?

- **Impuestos de ventas:** Todos los vendedores tienen que obtener una certificación de impuestos (Retail Sales Tax certificate); vendedores deben registrar su responsabilidad de impuestos individualmente. Más información está disponible (www.ksrevenue.org) o por teléfono a 785-368-8222.
- **Registro como una empresa:** La oficina del secretario del estado (SOS) tiene las formas disponibles en el web² o por 785-296-4564. Nota que propietarios únicos no se registran con el SOS. Las asociaciones empresariales pueden, pero no es un requisito³.
- **Registro del mercado o puntos al lado de la calle:** Los mercados (en su totalidad, no individuales) se pueden registrar con el Central Registry of Kansas Farmers Markets⁴. El registro no es obligatorio, pero proveerá publicidad y cobertura de responsabilidad limitada para

los productores y vendedores en puntos al lado de las calles.

- **Licencia por productos particulares:** Más información para los requisitos para cultivar, producir y vender productos particulares están en los requisitos de KDA⁵. Temas en estas reglas incluyen procesadores, distribuidores, uso de cocinas en casa, plantas procesadoras de carne, unidades móviles de comidas, proceso de productos lácteos, carne de ave, y ventas de huevos.
- **Programa con mercados nutricionales para adultos mayores Senior Farmers Market Nutrition Program (SFMNP):** Granjeros, mercados de agricultura, y pulperías pueden aceptar SFMNP de los consumidores. Más información en como aceptar y usar SFMNP está en www.kdheks.gov/sfmnp.
- **Programa de asistencia nutricional suplementaria Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP):** Mercados pueden aceptar SNAP del consumidor. Visite el sitio⁶ USDA para más información en como aceptar y usar SNAP de consumidores.
- **Análisis de balanzas o pesas:** Los vendedores en el Mercado que usen una balanza o pesas para vender su producto por peso deben tener una empresa con licencias que certifique las balanzas una vez al año⁷. Más información está disponible de KDA Weights and Measures sitio de web⁸ o por 785-564-6700.

¿Cuales son requisitos de etiquetas para productos en paquete?⁹

1. Nombre del producto en general (ejemplo: torta de manzana).
2. Nombre y dirección del productor o del vendedor.
3. Ingredientes del producto en orden de mayor a menor. Esta regla es muy importante por los consumidores con alergias.
4. Cantidad (peso neto, volumen ó cantidad, depende del producto).

Nota que los productos de carne tienen más requisitos en la etiqueta, que se pueden encontrar en la sección de la venta de carne, huevos, y productos lácteos. También notar: si el productor quiere escribir “orgánico”, tiene que obtener los requisitos de la certificación de productor orgánico de USDA. Más información en cómo obtenerla, está en: <http://agriculture.ks.gov/kda-services/grants-and-cost-share-programs/>

5 Reglas de licencias: <http://agriculture.ks.gov/kda-services/licensing-guides>

6 USDA SNAP sitio: <https://snaped.fns.usda.gov/nutrition-education/nutrition-education-materials/farmers-markets>

7 Servicio por la escala: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/weight-measures/scales>

8 KDA Weights and Measures website: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/weight-measures>

9 Más información está disponible por el KSU Extension Food Safety publicación, *Las etiquetas por productores y procesadores en Kansas (Food Labeling for Kansas Food Producers and Processors, MF3385)*: <https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3385.pdf>; o contactando KDA Food Safety and Lodging (785-564-6767).

1 Una página sobre GMPs está disponible a: www.bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3201.pdf

2 Formas: www.kssos.org/forms/forms_results.aspx?division=BS

3 Más información: <https://sos.kansas.gov/business/>

4 Aplicación y más información: www.agriculture.ks.gov/docs/default-source/ag-marketing/central-registration-of-kansas-farmers%27-markets.pdf?sfvrsn=0



organic-cost-share-program. Si los productos se llaman “orgánico”, prueba de la certificación debe estar registrada en la oficina estatal correspondiente.

¿Como se hacen cumplir todas estas regulaciones?

Los inspectores del KDA Food Safety and Lodging Program realizan inspecciones al azar a los mercados para asegurar la inocuidad.

El director del mercado, trabajadores de extensión, y algunos trabajadores solo pueden proveer información sobre como cumplir los requisitos y pueden brindar sugerencias a los vendedores. Sin embargo, no son los reguladores de los requisitos. Los directores del mercado deben hacer cumplir los requisitos específicos en su mercado.

Prácticas generales de seguridad alimentaria, venta de productos frescos, muestras y demostraciones

***Tenga en cuenta que todas las prácticas enumeradas en las secciones a continuación que son REQUERIDAS por las regulaciones estatales están en negrita y cursiva. Todas las demás prácticas enumeradas son muy recomendables para la inocuidad alimentaria.*

***Las ventas minoristas de alimentos (incluso en los mercados de agricultores) en Kansas están reguladas por el Departamento de Agricultura de Kansas (KDA). Sin embargo, los vendedores siempre deben consultar con el mercado donde venden, ya que sus requisitos pueden ser más estrictos que las regulaciones gubernamentales estatales.*

Pasos generales para la inocuidad alimentaria para todos los vendedores de los mercados agrícolas

- Transportar y guardar las comidas a la temperatura correcta para prevenir el crecimiento de bacterias.
- ***Vendedores que vende comidas perecederas tienen que tener un termómetro consigo.***
- ***Comidas calientes deben estar a 135°F o más.***
- Comida que se venda temperatura ambiente (productos frescos enteros, enlatados, productos horneados) deben mantenerse a menos de 80°F.

- ***Comidas perecederas frías (como ensalada de papa, mayoría de productos lácteos) deben estar a 41°F o menos.***
- ***Comidas congeladas como carne o helado deben mantenerse congelados (menos de 0°F es lo más recomendable).***
- Puede usar una nevera o hielo alrededor de los productos se puede usar para enfriar o mantener la temperatura. Cheque el termómetro una vez/hora con un termómetro con un tallo¹⁰.
- Reduzca la contaminación cruzada que permite la transmisión de bacterias de una comida a otra.
 - ***Asegurarse que la carne cruda o carne de ave cruda no tenga contacto con comidas lista para comer.***
 - Si está reutilizando bolsas para vender sus productos, asegúrese que están limpias y no hayan sido usadas para carnes en el pasado.
 - ***Lavar, enjuagar, y desinfectar la superficie con contacto con alimentos, equipo, y utensilios entre uso*** (a no ser que utilice equipo desechable).
- Practique buena higiene personal (ropa limpia, manos limpias) para prevenir transmitir bacteria a la comida.
 - Dar la mano, tocar dinero, animales, vegetales sucios o utensilios pueden transmitir bacteria a sus manos.
 - ***Lave sus manos cuando es necesario y no toque comidas preparadas y productos horneados con sus manos desnudas*** (use guantes o tenacillas u otro método).
 - Gel antibacterial no es un sustituto para el lavado de manos; pero, puede usarlo después de lavarse las manos.
- ***Asegurarse que los ingredientes que utiliza para preparar sus alimentos provienen de una fuente segura.***
 - Por ejemplo, usar carne que ha sido inspeccionada, leche de productores con licencia, ingredientes de productores con buena reputación, asegurarse que los productos no han sido contaminados con agua de inundaciones, etc.
- No puede tener perros (u otros animales), con la exención de animales de servicio a su puesto o local (donde la comida esta disponible).
 - En las áreas comunes, hay reglas del mercado ó locales en relación a mascotas (no hay reglas estatales).
 - Debe desechar toda la comida que haya sido contaminada por perros (o cualquier otra mascota).
- Más información específica en prácticas alimentarias inocuas y requisitos para los diferentes alimentos están disponibles en este documento.

¹⁰ Puede comprar unos termómetros con tallo por como \$10. Necesita calibrar el termómetro antes de usarlo. Asegúrese que el termómetro se pueda calibrar y calibrelo antes de usarlo.

Demonstraciones del Chef

- Si no hay un costo en la demostración y es una muestra (no cuesta, y cantidades pequeñas), no hay límite en cuantas veces puede ofrecerlas.
- Si la comida ofrecida no satisface esta definición (por coste o en porciones más grandes), solo puede hacer demostraciones seis o menos veces por año calendario sin licencia.
 - ***Aun si no tiene la licencia, el chef todavía tiene que seguir los requisitos de desinfección e higiene para establecimientos exentos (Sanitation and hygiene requirements for exempt food establishments) en el requisito 4-28-33. Este es similar a las reglas de licencia para un establecimiento o unidad móvil.***
 - Es recomendado que el chef realice la mayoría de la preparación en una planta con licencia.
- ***Si vende productos de la demostración más de seis veces por año, necesita una licencia.***
- Por más información, contactar a KDA Food Safety and Lodging program (kda.fsl@ks.gov or 785-564-6767).

La venta de productos frescos

- Frutas o vegetales sin procesar, nueces y productos agrícolas no requieren inspección para venderse, a menos de que sea cubierto por el FDA Food Safety Modernization Act (FSMA) Reglas de producto agrícola¹¹.
- Se recomienda a los productores de los mercados conocer, entender, y aplicar los principios de FSMA Produce Safety Rule, aunque estén exentos del FSMA.
- ***Vendedores tienen que seguir requisitos por KDA de la división de pesos y medidas¹² por el método en cómo vender productos (por peso, cantidad, cabeza o rollos, o por medida seca). Hay una lista de los métodos permitidos en las tablas 1 y 2.***
 - ***Vendedores que utilicen una balanza tienen que usar una¹³ certificada para revisar sus balanzas una vez al año¹⁴. Antes de comprar una balanza asegúrese que esta pueda ser certificada.***
- ***Productos agrícolas tienen que estar en lugares protegidos de la contaminación.***
 - ***Guarde el producto arriba del piso y protéjalo de la lluvia y otros contaminantes ambientales.***
- ***No puede vender semillas germinada en mercados sin licencia por KDA.***
- ***Hongos silvestres tienen que pasar una inspección individualmente por un identificador de hongos registrado en KDA.***

- Para convertirse en identificador de hongos registrado, tiene que subir una declaración de cualificación en la identificación de hongos a KDA's Food Safety and Lodging program por email, kda.fsl@ks.gov; fax, 785-564-6779; o en persona. Una manera de ser identificador debe completar un curso, pero la asistencia al curso no es obligatoria para poder ser registrado. Después de obtener el registro de KDA, el identificador tiene que identificar cada hongo a la venta. No puede cultivar hongos para la venta sin la aprobación del terrateniente, en público o privado.
- Contacte KDA para más información o por una lista de identificadores registrados (kda.fsl@ks.gov, 785-564-6767, or fax: 785-564-6779).
- Ofrezca productos limpios. Si es adecuado, lave el producto con agua potable antes de venderlo. Remueva la tierra de papas, cebollas, y otros cuando el lavado del producto pueda reducir la calidad o aumentar el deterioro.
- Asegura que el agua usada para "refrescar" el producto es potable (puede beberla).
- Transporte el producto al mercado en cajas o contenedores limpios.

La venta de plantas vivas en el mercado agricultura

- ***Si vende plantas vivas (incluyendo "verduras vivas", microgreens creciendo en sus charolas) gana más de \$10,000 en un año en recibos brutos de las ventas de plantas vivas, necesita una licencia para vender plantas.***
- Plantas vivas incluye: alguna planta viva, cultivada o silvestre, o una parte de la planta que puede propagarse, con las siguientes exenciones:
 1. cultivo forrajeros;
 2. semillas de cualquier tipo;
 3. flores cortadas y verduras no usados por propagar; y
 4. Frutas y vegetales usado para comida. Nota que, el vendedor esta exento de los requisitos de la licencia para vender plantas vivas, debe igual llenar la aplicación de exención que se encuentra en la siguiente pagina. <http://www.agriculture.ks.gov/docs/default-source/default-document-library/live-plant-dealer-application.pdf>
- Más información y la aplicación KDA protección de las plantas y malezas esta disponible: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/plant-protect-weed-control/live-plant-dealer> o llama a 785-564-6700.

Venta de productos únicos (pajaros vivos, abono, gusanos, abono de compostables, etc.)

Actualmente no hay requisitos estatales para estos productos como animales vivos, abono, gusanos, etc. en los mercados de agricultura. Los vendedores deben revisar con el mercado en que vende sus productos o con políticas locales

¹¹ Más información de FSMA disponible en: www.ksre.k-state.edu/foodsafety/produce

¹² Más información está disponible en <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/weight-measures>

¹³ Lista de empresas disponibles: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/weight-measures/scales>

¹⁴ La forma de reportar del KDA de pesos y medidas: <http://agriculture.ks.gov/docs/w-m/scale-di701.pdf?sfvrsn=2>

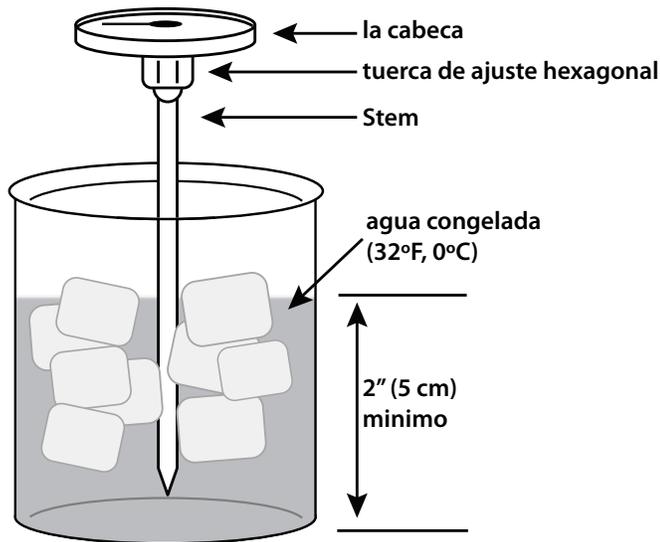
Tabla 1. Método de venta por productos frutas o vegetales.

Producto	Pesa	Cantidad	Cabeza o ramo	Medir seco (algún tamaño)	Medir seco (más de 1 cuarto)
Alcachofa	X	X			
Esparrago	X		X		
Aguacate		X			
Bananas	X	X			
Frijoles (verde, amarillo, etc).	X				X
Coles de Bruselas (Sueltas)	X				
Coles de Bruselas (enteras)			X		
Cereza	X			X	X
Coco	X	X			
Maíz en la mazorca		X			X
Dátiles	X				
Berenjena	X	X			
Higo	X				
Uvas	X				
Melones (cortes)	X				
Hongos (pequeños)	X			X	X
Hongos (de portobello, grandes)	X	X			
Okra	X				
Guisantes	X				X
Pimiento	X	X			X
Piña	X	X			
Ruibarbo	X		X		
Tomates (con exención de tomates uva/cereza)	X	X			X

Tabla 2. Método de venta por productos frutas y vegetales en grupos generales

Producto	Pesa	Cantidad	Cabeza o ramo	Medir seco (algún tamaño)	Medir seco (más de 1 cuarto)
Baya y tomates de uva/cereza	X			X	
Fruta cítrica (naranjas, toronja, limones, etc.)	X	X			X
Cabezas (cebolla, ajo, puerro, etc.)	X	X	X		X
Tubérculos (papas, boniatos, jengibre, rábano picante, etc.)	X				X
Vegetales con flores (brócoli, coliflor, coles de Bruselas)	X		X		
Vegetales calabazas (pepinos, Calabaza, melon)	X	X			X
Vegetales de hoja (lechuga, apio, etc.) *	X		X		
Vegetales de hoja (perejil, verduras, etc.) *	X		X	X	
Frutas deshuesadas (melocotones, ciruela, etc.)	X	X			X
Frutas pomos (manzanas, mango, etc.)	X	X			X
Vegetales de raíz (zanahoria, rábano, nabo)	X		X		

*Nota que bolsas de gallones no son aceptables medir en seco, entonces, no puede usarlos medir verduras. Debe vender los contenedores de 4 cuartos (u otro método medir, por cabeza, o pesa.) Debe medir el producto y moverlo a un contenedor transportar a casa.



para ver si hay restricciones para la venta de estos productos. Contacta a KDA Food Safety and Lodging programa con sus preguntas: kda.fsl@ks.gov or 785-564-6767.

Oferta de muestras

Puede ofrecer muestras en los mercados de agricultura si se cumplen ciertos requisitos. La página de dando muestras de forma inocua en los mercados agrícolas de Kansas, locales y eventos relacionados (*Sampling Safely at Kansas Farmers Markets, Farm Stands, and Related Events, MF3311*) tiene más información y está disponible en bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3311S.pdf

Nota: No hay límite para la cantidad de muestras por año que se pueden ofrecer. Cualquier producto alimenticio legal para vender puede ser muestreado. El vino también puede ser muestreado, pero el vendedor debe obtener un permiso especial para eventos de la División de Control de Bebidas Alcohólicas de Kansas (www.ksrevenue.org/abc.html).

Calibración de termómetros

Tiene que usar termómetros medir las temperaturas de muestras ó productos para la venta. Cada día, calibre el termómetro antes de usarlo para asegurar que la medición es precisa. Siga estas pasos:

1. Llene una taza con hielo
2. Agrega agua hasta obtener al menos 2 pulgadas de agua
3. Deje el termómetro en la taza al menos dos minutos para equilibrar
4. Lea el termómetro. Si no está a 32°F, ajusta su interpretación de la temperatura de acuerdo con las instrucciones — es posible que no puede ajustar termómetros digitales y es posible que necesite reemplazarlo.
5. Si ajusta el termómetro, repita el proceso.

Consejos:

- Asegura que usa el tipo de termómetro posea el rango de temperatura correcto. No se recomienda termómetro

solo para comidas calientes porque no puede revisar la temperatura con el metodo de agua con hielo.

- Comidas calientes: de 135 °F a 165°F
- Comidas frías: de 0°F a 41°F
- Debe revisar la temperatura una vez/hora para asegurar que las comidas están a la temperatura correcta.

La Venta de Comidas Preparadas o Horneados

***Nota que estas prácticas en cursivas son requisitos del estado. Los otros son recomendaciones para la inocuidad alimentaria.*

Venta de Comidas Preparadas

(listos para comer y potencialmente peligrosas)

Estas comidas incluyen listos para comer ya que sean preparados en el o fuera del mercado cómo:

- Comidas cómo un restaurante que se pueden comer en el mercado
 - Ejemplos: tamales, sándwiches, pizza, carne asado, etc.
- Preparados en el mercado:
 - Ejemplos: palomitas, muestras de la demostración

Necesita una licencia?

Tipo de comida	Necesita licencia?
Comida, que se vende listo para comer por un grupo en la comunidad para recaudar fondos.	<i>No necesita una licencia;</i> pero, tiene que seguir los requisitos de KAR 4-28-33 "Sanitation and hygiene requirements for exempt food establishments." Más información está en KAR 4-28-33 (Exención de licencias; definiciones).
No hay restricciones en cuantas veces por año puede vender recaudar fondos.	
Comidas listas para comer — seis veces o menos cada año.	<i>No necesita una licencia;</i> pero, tiene que seguir los requisitos de KAR "Sanitation and hygiene requirements for exempt food establishments."
Comidas listas para comer que requieren control de temperatura (se vende más de seis veces por año).	Necesita una licencia de establecimientos de alimentos — ver abajo.

¿Como obtener una licencia del establecimiento de alimentos?

Vendedores tienen que completar una aplicación¹⁵ y pagar las cuotas, incluyendo la cuota de aplicación y por todo el año que varía de acuerdo al tipo y tamaño de la operación. Estas cuotas son diferentes depende en que tipo. También, tiene que pasar una inspección para la licencia KDA.

15 Disponible en: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-lodging/food-safety-licenses> or by contacting the KDA Food Safety and Lodging program at kda.fsl@ks.gov or 785-564-6767.

Algunos agricultores también necesitan completar el código de empresas ambulantes¹⁶, proveer información a KDA en los lugares donde va a vender sus productos. El equipo que necesita depende en los productos que vende. Generalmente, *estas reglas son requeridas cuando se vende comidas listas para consumo inmediato*¹⁷:

- Estación para lavado de manos.
- Habilidad controlar la temperatura de comidas percederas.
- Tanque de aguas residuales y habilidad de transportar las aguas residuales para desecharlas.

Regulaciones y las mejores practicas para todas las personas que venden comida lista para comer

- *Lave sus manos cuando sea necesario y no toque comidas preparadas con sus manos desnudas* (use guantes limpios o pinzas).
 - *En particular, vendedores tienen que lavar sus manos después tocar productos crudos, antes servir productos, después ir al baño, y antes de empezar preparar comida.*
 - Usa guantes, papel desechable, espátulas, o otros equipos para tocar comida, no sus manos desnudas. *No puede tocar comida lista para comer con sus manos desnudas.*
- *Cocine las comidas a la temperatura correcta*¹⁸.
- *Sirva las comidas calientes inmediatamente o mantégalas a la temperatura correcta (135°F o más).*
 - *Vendedores quien vender comidas percederas tienen que tener termómetro disponible.*
 - *Si la comida que pretende servir caliente fue enfriada, debe ser recalentada a 165°F después de dos horas de haber sido removida de refrigeración antes de mantenerse a 135°F ó más.*
 - *Comidas frías potencialmente peligrosas, como ensalada de papas o productos lácteos, tienen que estar a menos de 41°F.*
- *Mocas, insectos, mascotas, y otros consumidores no pueden tocar la comida. Entonces la comida debe mantenerse cubierta o protegida.*
 - Por la seguridad del consumidor con alergias, es una buena práctica colocar una lista de los ingredientes alérgenos — incluyendo leche, huevos, pez, mariscos, nueces, trigo, y soya.

¹⁶ http://agriculture.ks.gov/docs/default-source/rc-food-safety/mobile_unit_log.pdf?sfvrsn=2

¹⁷ Más información del código alimentario en Kansas (2012): https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/fsl--handouts/2012_kda_food_code_12_14_12.pdf

¹⁸ Temperaturas del Kansas Food Code (2012): https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/fsl--handouts/2012_kda_food_code_12_14_12.pdf.

¿Cuales son regulaciones vender comidas preparadas (o estables en anquel) a través de una comunidad soportada por agricultura “Community Supported Agriculture” (CSA)?

Las regulaciones por cada tipo de producto son similares a las de los mercados y son consideradas generalmente como ventas directamente al consumidor. Las regulaciones dependen en el tipo de negocio. Contacte KDA Food Safety and Lodging program para obtener más información.

La venta de comidas horneadas (pan, galletas, pasteles, tortas, etc.)

- *No puede hornear comidas posibles peligrosas en la cocina de su casa para la venta.*
 - Estos productos incluyen pie de queso, pasteles con crema, donuts llenas de crema, rellenos o glaseados a base de queso crema, pay de crema o merengues o crema pastelera.
 - *Necesita una licencia de establecimiento de alimentos para vender estos productos*¹⁹.
 - Puede hornear otras comidas potencialmente no peligrosas en la cocina de su casa y venderlos sin licencia, como tortas de fruta, galletas, rollos de canela, pan, etc. Nota que puede congelar estos productos después de vender en el mercado, descongelar y vender otra vez en otro mercado sin licencia.
 - Productos como pan con queso encima tienen pasar una evaluación para determinar si es necesario obtener una licencia.
- *Etiquetar todos los productos en paquete de acuerdo con los requisitos de etiquetas. Estos productos incluyen*²⁰:
 1. El nombre común del producto (por ejemplo: torta de manzana)
 2. Nombre y dirección de la persona quien produce y vende el producto.
 3. Cantidad (peso o cuenta) del producto
 4. Ingredientes en orden de mayor a menor. Es muy importante por los consumidores con alergias.
 5. Declaración de los ocho alérgenos²¹.

Nota: Si vende porciones individuales, no tiene que poner la etiqueta en todos los paquetes, pero necesita estar disponible. Vendedores deben tener rotulación para los consumidores estén enterados que pueden solicitar la información.

¹⁹ Más información está disponible a: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-lodging/food-safety-egg-lodging-app-forms> or by contacting the KDA Food Safety and Lodging program (kda.fsl@ks.gov or 785-564-6767).

²⁰ Más información está disponible por el KSU Extension Food Safety publicación, *Las etiquetas por productores y procesadores en Kansas (Food Labeling for Kansas Food Producers and Processors, MF3385)*: <https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3385.pdf>, o contactando KDA Food Safety and Lodging (785-564-6767).

²¹ Más información está disponible: www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm079311.htm

- Productos deben ser en porciones y en bolsas o contenedores limpios ó envueltos en paquetes nuevos.
- Paquetes deben estar sellados y no pueden abrirse para ventas parciales del producto.
- Si un vendedor muestra un producto al por mayor y después tiene porciones individuales para los consumidores, el vendedor tiene que tener estaciones de lavado de manos.

La venta de mermelada, gelatina, y comidas en latas estables

- *No puede vender productos en conserva (pepinillos) hechos en casa, carnes, vegetales, y sauerkraut en el mercado sin licencia.*
- *Puede vender mermeladas, gelatinas al mercado sin licencia (no puede vender productos reducidos en azúcar).*
- *Para vender productos en conserva (pepinillos), carnes, y vegetales estables necesita una licencia de alimentos de KDA²².*
 - Requisitos vender comidas preservadas con una licencia de procesador de alimentos incluyen:
 - El productor tiene una licencia.
 - El edificio es adecuado para producir comida para poder obtener una licencia.
 - Nota que la licencia es para el productor, no la planta. No puede usar la licencia de otra persona a menos que ellos estén dispuestos a tomar la responsabilidad.
 - La receta debe ser aprobada²³.
 - Completar la clase de control para mejores procesos Better Process Control School (BPCS) es necesario para vender productos acidificados y productos de baja acidez.
- *Gelatinas con pimienta y salsas tienen que pasar exámenes para determinar la categoría en que están y si necesitan licencias²⁴.*
 - *Mermeladas y gelatinas con vinagre de sabor a pimientos o pimienta en polvo tienen exenciones de licencias y exámenes.*
- *Todos los productos estables tienen que tener etiquetas en acuerdo con los requisitos de la sección de comidas horneadas.*

La venta de comidas refrigeradas/congeladas

Ejemplos incluyen *salsas frescas*, conservas, ajo en mezclas de aceite, u otro producto con ingredientes que requieren control de la temperatura.

²² Es posible que necesita una licencia por el establecimiento alimentaria. Ve las notas arriba obtener más información.

²³ Contactar a Kansas State University Value-Added/Product Development Lab obtener más información y aprende del BPCS: www.ksre.ksu.edu/kvafll/p.aspx?tabid=1

²⁴ Productores pueden usar el Kansas Value Added Foods Lab, www.ksre.ksu.edu/kvafll/p.aspx?tabid=1 u otro laboratorio por los exámenes de su producto. Hay información de la cuesta y más a kvafll@ksu.edu.



USDA

- *Requisitos para vender incluyen:*
 - *Los productores tienen que tener la licencia correcta de KDA (como establecimiento de alimentos).*
 - La planta debe ser bueno procesar comida para obtener una licencia.
 - Nota que la licencia es para el productor, no la planta. No puede usar la licencia de otra persona a menos que ellos estén dispuestos a tomar la responsabilidad.
 - *Los productos tienen que tener la etiqueta en acuerdo de los requisitos en la sección de comidas horneadas.*
 - *Mantener la temperatura adecuada en el mercado (<41°F en el refrigerador, <0°F en el congelador).*
- Nota que productos con 2% o más de carne cocido o ave con más de 3% carne cruda por peso que se vende al por mayor refrigerada o congelada tiene que ser procesado en una planta inspeccionada por USDA o KDA.
- Nota que la mayoría de la comida no especial, como bierocks congelados, pueden usar la exención de seis días y no requerir una licencia. Puede cocinar el producto en día uno y los días siguientes hasta el día seis no requieren una licencia. Pero, el productor tiene que seguir los requisitos KAR 4-28-33 "Sanitation and hygiene requirements for exempt food establishments." Más detalles esta en KAR 4-28-33.
- Nota: Si un restaurante está vendiendo productos como salsas en el mercado de agricultura, el restaurante no necesita otra licencia si la receta de salsa está aprobada en el restaurante y se pone en el paquete en el restaurante. De lo contrario, debe, el restaurante tiene que obtener una licencia adicional de venta de unidad móvil, en caso de que se venda por más de seis días, en una locación diferente al restaurante.

La venta de carne, huevos, y productos lácteos

Venta de carne y productos avícolas

***Nota que todos las practicas requisitos de KDA están en cursiva. Las otras son sugerencias para la inocuidad alimentaria.*



*Carne y carne de ave (crudo o sin proceso)*²⁵ deben cumplir los siguientes requisitos:

- *No puede vender carne con la etiqueta que dice personalizado — no para la venta al público “Custom – not for sale”.*
- *Tiene que matar las carnes en plantas inspeccionadas por USDA o KDA y etiquetarlo de tal forma.*
 - *Agricultores de carne de ave con menos de 1,000 aves/año pueden matar y venderlos directamente al consumidor sin registro o inspección. Lo mismo se cumple para conejos, pero el límite es 250 cabezas/año.*
 - *Agricultores con 1,001-20,000 aves/año tienen que registrar su exención de inspección con KDA (sin coste). Las formas y detalles: <https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/rc-meat-and-poultry/mp-19-m-p-registration-application.pdf>*
 - *Agricultores con más de 20,000 aves/año solamente pueden vender productos matados en las plantas inspeccionadas.*
 - *Cuando vende carne al por mayor (no directamente al consumidor), el producto tiene que pasar una inspección por KDA o USDA. Si vende directamente al consumidor, tienen que empezar el proceso con productos que han pasado la inspección pero no es necesario procesar la carne con otra inspección de KDA o USDA.*
- *Etiquetas tienen que ser aprobados por el KDA Meat and Poultry program o USDA.*
 - *Las declaraciones de etiquetado como granos o pasto alimentados y criados sin antibióticos deben registrarse (sin coste) con KDA ²⁶, (sin coste), incluyendo la documentación necesaria para la aprobación incluida la provisión de la documentación apropiada para su aprobación.*
- *Tiene que mantener, y transportar la carne en un método higiénico y limpio.* Este método tiene que incluir control de insectos y animales.

²⁵ Nota que productos con 2% o más de carne cocido o ave con más de 3% carne cruda son considerados productos de carne o carne de ave.

²⁶ Contacte el KDA Meat and Poultry program a 785-564-6776 para más información sobre etiquetas. Está disponible a: <http://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3209.pdf>

Si el vendedor tiene a menos una cuenta de ventas por mayor, tienen que obtener una licencia se llama licencia de venta de carne al por mayor “KDA Meat Wholesaler License”.

- *La licencia tiene que ser renovada cada año, \$25/año²⁷.*
- *Tiene que transportar los productos crudos congelados a 0°F o menos, o frescos a 36°F en congeladores o refrigeradores con termómetros calibrados.*
- *Productos de carne procesados tienen que seguir todos los requisitos y también los siguientes:*
 - *KDA debe evaluar el proceso y asegurarse que es adecuado.*
 - *Tiene que mantener el producto a la temperatura correcta (congelado, refrigerado o estable en anaquel).*

Si el vendedor no tiene cuentas de venta al por mayor y el producto solamente pasa por los manos del productor (antes del consumidor), solamente necesita una licencia por establecimientos en el punto de venta, como fue mencionado anteriormente.

- *Cuando tiene la licencia de establecimiento de alimentos puede vender productos crudos frescos (41°F o menos) y congelados.*

Otras regulaciones y recomendaciones para vender carne y carne de aves

- *Puede usar neveras o hielo transportar o mantener la temperatura de carne. Vendedores tienen que tener un termómetro.* Revise la temperatura una vez/hora con el termómetro²⁸.
- *En almacenamiento y despensa, asegure que los jugos de unos productos no se mezclan o caigan encima de otros productos.*
 - *Coloque la carne en bolsas separadas de otros productos (en particular, productos agrícolas frescos, comidas listas para comer, productos horneados) para prevenir la contaminación cruzada.*
- *Etiquete el producto con una etiqueta del manejo seguro del alimento “Safe Handling Instructions”²⁹ y es importante entender estas prácticas porque es posible que necesite explicarlos a su consumidores.*

La venta de huevos

Si tiene 50 o menos gallinas o sus ventas son directamente al consumidor, usted esta exento de los requisitos para vender huevos a menos que elija poner grados en los huevos. Puede elegir vender sus huevos con o sin grado.

- *La venta de huevos con grados requiere³⁰ una licencia de KDA y pagar las cuotas de las inspecciones.*

²⁷ Aplicación de licencias: <https://agriculture.ks.gov/divisions-programs/meat-and-poultry-inspection/registration>

²⁸ Puede comprar unos termómetros por como \$10. Necesita calibrar el termómetro antes de usarlo.

²⁹ Las instrucciones están disponibles en: https://www.fsis.usda.gov/Oa/pubs/Safe_Handling2.gif

³⁰ Más información sobre los requisitos de huevos y sus grados: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-lodging/food-safety-egg-lodging-app-forms>

Independientemente del tamaño de la bandada de aves estas son recomendaciones (que son obligatorios para vendedores con 51 ó más de aves) para todos para bajar el riesgo de las enfermedades. No es un requisito por vendedores con menos de 50 gallinas, pero es una recomendación mantener los huevos a temperatura bajo de 45°F por inocuidad. Encuentre mas información en: <https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/rc-food-safety/egg-fact-sheet-selling-eggs-without-a-license.pdf>

Si tiene de 51-249 gallinas, sigue estos requisitos para vender huevos a los mercados de agricultura:

- **Los huevos tienen que estar a menos 45°F durante el transporte, almacenamiento y la venta.**
 - **Los huevos tienen que estar en una nevera o equipo similar para poder controlar la temperatura.**
 - Si quiere mostrar los huevos en su mesa, debe hervir duro los huevos y colocar una señal que diga “Solamente para ver. No para vender”.
- **Si reutiliza los cartones de huevos, asegúrese que estén limpios y no tienen otros materiales extraños para prevenir la transmisión de bacteria a los huevos.**
 - **Marque toda la información incorrecta, como el nombre de los productores anteriores y fechas de vencimiento.**
- **Los huevos tienen que estar limpios y lavados antes de la venta.**
- **Todos los cartones tienen que tener una etiqueta con:**
 - Nombre y dirección del vendedor
 - Cantidad de huevos
 - Identidad del animal (aparte de gallina)
 - Nota que los huevos con grados tienen más requisitos y usted necesita una licencia para venderlos.
- **Si las ventas son directamente al consumidor**, puede elegir vender huevos con o sin grado (los con grados necesitan una licencia). **Si vende huevos sin grado, escribe en la etiqueta que los huevos no tienen grado.**

Si tiene más de 249 gallinas, tiene que obtener una licencia de huevos y solamente puede vender huevos con grado.

Nota: Puede vender huevos de animales aparte de gallinas con los mismos requisitos, pero no puede venderlos con grados.

- Puede vender huevos fertilizados, pero tiene que seguir más requisitos — más información está en la página de información en huevos “Egg Fact Sheet” referenciado en este documento.

Venta de productos lácteos

Tiene que seguir estos requisitos:

- **Todos los productos lácteos de venta en los mercados de agricultura tienen que ser de una planta que ha pasado una inspección de KDA.**

- Los inspectores de KDA pueden ayudarte con los planes de su instalaciones.
- Las plantas de lácteos son inspeccionadas como seis veces por año con muestreos frecuentes de su equipo de pasteurización y muestras.
- **Las etiquetas en productos lácteos ser aprobados por el KDA Dairy Inspection program³¹.**
- **Vendedores quienes venden directamente al consumidor tienen que obtener una licencia por el establecimiento “KDA Food Establishment license” para poder vender al mercado.**
- **Leche, queso, y otros productos lácteos no congelados tienen que estar a <45°F todo el tiempo para la inocuidad y <40°F por la calidad.**
- **Productos congelados como helados o nieves deben ser <0°F.**
- Puede usar neveras o vehículos con refrigeradores.
 - **Todos las neveras o vehículos tienen que tener un termómetro calibrado.**
- **Leche fluida se vende al mercado tiene que ser pasteurizada.**
 - Puede vender leche cruda solamente en la granja.
 - Más información está disponible en: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/dairy-inspection/dairy-industry>

Referencias:

- *A Guide to Operating Farmers Markets in Kansas.* KC Healthy Kids. <http://www.kchealthkids.org/Our-Initiatives/A-Guide-to-Operating-Farmers-Markets-in-Kansas>
- *Kansas Food Code 2012:* https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/fsl--handouts/2012_kda_food_code_12_14_12.pdf
- *Kansas Department of Agriculture Food Safety and Lodging Program website:* agriculture.ks.gov/foodsafety
- *Kansas Farmers Market Resources* y recursos para consumidores, productores y organizadores de mercados de agricultores: <https://www.fromthelandofkansas.com/page/farmers-market-resources>
- *Starting a Seasonal Open-Air Market in Kansas.* K-State Research and Extension and the Kansas Rural Center. 2008. <https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/S140.pdf>
- *Buying Guide for Kansas-Grown Fresh Fruits and Vegetables.* K-State Research and Extension. July 2010. <http://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/mf2647.pdf>
- *Vegetable Garden Planting Guide.* K-State Research and Extension. 1992. <https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/mf315.pdf>
- *Kansas Garden Guide.* K-State Research and Extension. 2010. <https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/S51.pdf>
- El sitio web de Seguridad Alimentaria de Extensión de la Universidad Estatal de Kansas, que incluye numerosas publicaciones y recursos relacionados con los vendedores del mercado de agricultores y la seguridad de los productos: www.ksre.ksu.edu/foodsafety

³¹ Información contactar al programa de inspecciones para productos lácteos: <https://agriculture.ks.gov/divisions-programs/dairy-inspection/dairy-consumers>

Contactos/Información

¿Preguntas sobre?	¿Quien contactar?	Sitio de Web	Email	Telefono
Inspección de licencias alimentarias	Programa de Inocuidad alimentaria y alojamiento	agriculture.ks.gov/foodsafety	kda.fsl@ks.gov	785-564-6767
Aprobado de recetas, desarrollo de productos, BPCS, HACCP, etc.	Laboratorio de desarrollo a Kansas State University	www.ksre.ksu.edu/kvafl	kvafl@ksu.edu	785-532-1668
Información de impuestos de ventas	Kansas Department of Revenue (departamento de monedas)	www.ksrevenue.org/	tac@kdor.ks.gov	785-368-8222
Presenta como una empresa	Kansas Secretary of State (secretario del estado en Kansas)	www.kssos.org/main.html		785-296-4564
Información general sobre mercados de agricultura	From the Land of Kansas program (De la Tierra de Kansas)	https://fromthelandofkansas.com/discover-resources/farmers-market-resources	farmersmarkets@kda.ks.gov	785-564-6755
Accepting Senior Farmers Market Nutrition Program (SFMNP) coupons (descuentos de programas nutricionales en mercados para adultos mayores)	Kansas Department of Health and Environment (departamento de salud y el ambiente)	www.kdheks.gov/sfmnp/		
Accepting SNAP (Benefits Cards) from customers (Aceptar SNAP de clientes)	USDA Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP)	https://www.fns.usda.gov/snap/apply-to-accept		
Probar escala, método de venta de productos	KDA Weights and Measures (medir y pesar)	agriculture.ks.gov/divisions-programs/weight-measures		785-564-6700
Venta de plantas vivas	KDA Plant Protection and Weed Control Program (Programa de protection por prlantas)	agriculture.ks.gov/divisions-programs/plant-protect-weed-control/live-plant-dealer		785-564-6700
Inspecciones de carne y carne de ave y registro de etiquetas	KDA Meat and Poultry program (programa de carne)	agriculture.ks.gov/divisions-programs/meat-and-poultry-inspection/general-information		785-564-6776
Preguntas sobre el proceso de lácteos, producción, licencia y etiquetas	KDA Dairy Inspection program (programa de lácteos)	agriculture.ks.gov/divisions-programs/dairy-inspection/dairy-consumers	amanda.anderson@kda.ks.gov	785-564-6700
Asesor de empresas pequeñas	Kansas Small Business Development Center	www.kansasbdc.net/		1-877-625-7232
Información y apoyo para empezar o mantener una empresa en Kansas	Kansas Business Center (Centro de empresas en Kansas)	www.kansas.gov/businesscenter/		877-521-8600
Apoyo para empresas pequeñas	Kansas Department of Commerce	www.kansascommerce.com/		785-296-3481
Información sobre oportunidades financiamiento para empresas rurales	USDA Rural Development	www.rd.usda.gov/ks		785-271-2700
Apoyo e información sobre agricultura sustentable	Kansas Center for Sustainable Agriculture and Alternative Crops	kansassustainableag.org/	kebert@k-state.edu	785-532-2976
Información general para agricultores; seguridad de productos	Kansas State University Extension Consumer Food Safety Program	www.ksre.ksu.edu/foodsafety	Inwadike@ksu.edu	913-307-7391
Información sobre producción de frutas, vegetales, y plantas vivas.	Kansas State University Extension Horticulture Program	https://hnr.k-state.edu/extension/ ; https://kscga.org		785-532-6173

Contents

La inocuidad para vendedores en mercados:

los requisitos y mejores practicas	1
Visión general de alimentos permitidos, requisitos de etiqueta	1
No se permite vender estas comidas en mercados de agricultores en Kansas (Sin la licencia respectiva)	1
Comidas permitidas ena mercados de agricultura en Kansas sin licencia, de acuerdo a regulaciones estatales	2
Comidas permitidas con licencia (comidas potencialmente peligrosas y bebidas)	3
Las comidas que requieren ser alizadas para determinar su categoría	5
¿Como obtener las licencias para cumplir los requisitos de arriba?	5
¿Y si proceso mi comida en Kansas y quiero vender en otro estado?	6
¿Además de inocuidad alimentaria, cuales otros requisitos necesito seguir para vender en los mercados de productos agrícolas?	6
¿Cuales son requisitos de etiquetas para productos en paquete?	6
¿Como se hacen cumplir todas estas regulaciones?	7
Prácticas generales de seguridad alimentaria, venta de productos frescos, muestras y demostraciones	7
Pasos generales para la inocuidad alimentaria para todos los vendedores de los mercados agrícolas	7
Demonstraciones del Chef	8
La venta de productos frescos	8
La venta de plantas vivas en el mercado agricultura	8
Venta de productos únicos (pajaros vivos, abono, gusanos, abono de compostables, etc.)	8

Tabla 1. Método de venta por productos frutas o vegetales.	9
Tabla 2. Método de venta por productos frutas y vegetales en grupos generales	9
Oferta de muestras	10
Calibración de termómetros	10
La Venta de Comidas Preparadas o Horneados	10
Venta de Comidas Preparadas (listos para comer y potencialmente peligrosas)	10
Necesita una licencia?	10
¿Como obtener una licencia del establecimiento de alimentos? ..	10
Regulaciones y las mejores practicas para todas las personas que venden comida lista para comer	11
¿Cuales son regulaciones vender comidas preparadas (o estables en aquel) a través de una comunidad soportada por agricultura “Community Supported Agriculture” (CSA)?	11
La venta de comidas horneadas (pan, galletas, pasteles, tortas, etc.)	11
La venta de mermelada, gelatina, y comidas en latas estables	12
La venta de comidas refrigeradas/congeladas	12
La venta de carne, huevos, y productos lácteos	12
Venta de carne y productos avícolas	12
Otras regulaciones y recomendaciones para vender carne y carne de aves	13
La venta de huevos.....	13
Venta de productos lácteos	14
Referencias	14
Contactos/Información	15

Ha preparado por

Dr. Londa Nwadike, Kansas State University/University of Missouri
Extension Food Safety Specialist

22201 W. Innovation Dr
Olathe, KS 66061
913-307-7391
lnwadike@ksu.edu

105 East 5th St., Suite 200
Kansas City, MO 64106
816-482-5860
nwadikel@missouri.edu

La página de datos por

- Fadi Aramouni, Kansas State University Extension Food Safety Specialist
- Steve Moris and Adam Inman, Kansas Department of Agriculture Food Safety and Lodging Program

K-STATE
Research and Extension



Las publicaciones son revisadas anualmente por los trabajadores en KDA. La fecha de la última revisión está en el documento. El uso de nombres de marcas solamente es para la identificación del producto. No se pretende resaltar marcas y no hay críticas intencionales por la omisión de otros productos similares. Puede ver publicaciones de Kansas State University a www.bookstore.ksre.ksu.edu

Puede duplicar estos materiales con fines educativos. Todos los otros derechos se mantienen reservados. Por favor, de crédito a Londa Nwadike, *La seguridad por vendedores en mercados: los requisitos y practicas mejores*, Universidad Estatal de Kansas, Enero 2020.

Estación Experimental Agrícola de la Universidad Estatal de Kansas y el Servicio de Extensión Cooperativo

K-State Research and Extension es un proveedor y empleador. Emitido en promoción del Trabajo Cooperativo de Extensión, Actas del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, según enmendada. Universidad del Estado de Kansas, el condado de los Concilios de Extensión, los Distritos de Extensión y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos Cooperante, J. Ernest Minton, Director.