K·STATE Research and Extension

Kansas Department of Agriculture

Alimentos vendidos directamente a los consumidores en Kansas:

Regulaciones y mejores prácticas para la inocuidad alimentaria

Revisado en enero 2025; actualizado en febrero 2025; actualizado en abril 2025

Tabla de contenidos

1. *Contactos clave* 2
2. *Introducción* 3
3. *Información sobre licencias* 4
4. *Etiquetado de productos* 4
5. *Reglamentos generales de negocios* 4
6. *Prácticas generales de inocuidad de los alimentos* 5
7. *Termómetros* 6
8. *Muestras y demostraciones* 6
9. *Ventas de recaudación de fondos* 7
10. *Frutas, verduras, nueces y hierbas* 7
11. *Plantas vivas y otros productos agrícolas* 11
12. *Hongos* 11
13. *Miel* 12
14. *Huevos* 12
15. *Productos lácteos* 13
16. *Carne, aves, conejos y pescado* 14
17. *Alimentos para animales y golosinas para mascotas* 16
18. *Productos horneados y productos de granos relacionados* 17
19. *Alimentos enlatados* 19
20. *Alimentos procesados* 22
21. *Alimentos cocidos con carne* 26
22. *Referencias y otros recursos* 28

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

1. Contactos clave

¿Preguntas sobre?	A quién contactar	Sitio web	Correo electrónico/ teléfono
Licencias e inspecciones de inocuidad alimentaria	Programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento de KDA	https://www.agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-and-lodging	KDA.FSL@ks.gov 785-564-6767
Autoridad de proceso de productos de valor agregado, aprobación de recetas, desarrollo de productos, Escuela de Mejores Procesos de Control, HACCP, etc.	Laboratorio de Desarrollo de Productos y Valor Agregado de la Universidad Estatal de Kansas	www.ksre.ksu.edu/kvafl	kvafl@ksu.edu 785-532-1294
Información sobre el impuesto sobre las ventas y regulaciones sobre bebidas alcohólicas	Departamento de Ingresos de Kansas	www.ksrevenue.org/	kdor_tac@ks.gov 785-368-8222
Presentación como una entidad comercial	Secretario de Estado de Kansas	https://www.sos.ks.gov/businesses/businesses.html	kssos@ks.gov 785-296-4564
Información general de los mercados de agricultores, registro de un mercado de agricultores	Programa de la Tierra de Kansas	https://www.fromthelandofkansas.com/page/farmers-market-resources	farmersmarkets@kda.ks.gov 785-564-6755
Preguntas sobre las mejores prácticas de inocuidad alimentaria del mercado de agricultores; inocuidad de los productos	Programa de Inocuidad Alimentaria de la Extensión de la Universidad Estatal de Kansas	www.ksre.ksu.edu/foodsafety	
Procesamiento de productos lácteos, licencias y etiquetado de productos	Programa de Inspección de Productos Lácteos de KDA	https://www.agriculture.ks.gov/divisions-programs/dairy-and-feed-safety/dairy-industry	785-564-6700
Inspección de carnes y aves de corral y registro de declaraciones de etiquetado	Programa de Carne y Aves de KDA	https://www.agriculture.ks.gov/divisions-programs/meat-poultry-inspection	785-564-6776
Prueba de básculas, método de venta de hortalizas	Pesos y medidas de KDA	https://www.agriculture.ks.gov/divisions-programs/weights-and-measures	785-564-6700
Consultoría empresarial para pequeñas empresas	Centro de Desarrollo de Pequeñas Empresas de Kansas	https://www.kansassbdc.net/	info@ksbdc.net Inglés: 800-949-7661 Espanol: 800-707-0580
Iniciar o mantener un negocio en Kansas, asistencia personal	Sitio centralizado para los Negocios de Kansas	https://ksbiz.kansas.gov	ks-helpcenter@egov.com 800-4-KANSAS or 785-296-5059
Asistencia para el desarrollo de pequeñas empresas	Departamento de Comercio de Kansas	https://www.kansascommerce.gov/	785-296-3481
Asistencia técnica a empresas alimentarias, emprendimiento, financiación	Centro Regional de Negocios de Alimentos de Heartland, Investigación y Extensión de K-State	https://heartlandfoodbusiness.org/	
Oportunidades de financiación para empresas rurales de alimentos	Desarrollo Rural del USDA	https://www.rd.usda.gov/ks	785-271-2700
Recursos y asistencia para el sistema alimentario local	Sistemas Alimentarios Locales de la Investigación y Extensión de K-State	https://www.ksre.k-state.edu/kansaslocalfoods/	Kansaslocalfoods@ksu.edu

¿Preguntas sobre?	A quién contactar	Sitio web	Correo electrónico/ teléfono
Producción de cultivos especializados	Asociación de Productores de Cultivos Especializados de Kansas	https://www.kscga.org/	
Agricultura sostenible, recursos e información	Centro de Kansas para la Agricultura Sostenible y los Cultivos Alternativos	kansassustainableag.org/	kebert@k-state.edu 913-856-2335, ext. 102
Producción de frutas, verduras y plantas vivas	Programa de Horticultura de la Extensión de la Universidad Estatal de Kansas	https://hnr.k-state.edu/extension/	785-532-6173
Plantas vivas	Programa de Protección de Plantas y Control de Malezas de KDA	https://www.agriculture.ks.gov/divisions-programs/plant-protection-weed-control/selling-plants-in-kansas	785-564-6698
Programa de Alimentos para Mascotas	Júlia Guazzelli Pezzali, DVM, MSc, PhD	https://www.k-state.edu/pet-food/	jpezzali@ksu.edu or petfood@ksu.edu 515-204-3232
Aceptando cupones del Programa Nutricional de Mercados de Agricultores para Adultos Mayores (SFMNP)	Departamento de Salud y Medio Ambiente de Kansas	https://www.kdhe.ks.gov/1041/Kansas-Senior-Farmers-Market-Nutrition-P	785-291-3742
Aceptando SNAP (Tarjetas de Beneficios) de los clientes	Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria (SNAP) del USDA	https://www.fns.usda.gov/snap/ https://www.fns.usda.gov/snap/farmer-producer	SM.FN.ROB-WC1RETReply@usda.gov

2. Introducción

Las ventas directas al consumidor de alimentos, incluso en los mercados de agricultores, están creciendo en popularidad en los Estados Unidos y Kansas. Estas ventas brindan una valiosa oportunidad de mercado para los agricultores locales y permiten a los consumidores comprar productos locales saludables y otros alimentos. Es esencial que estos alimentos vendidos se produzcan y procesen de forma inocua de acuerdo con las reglas, regulaciones y pautas gubernamentales pertinentes. Esto no solo producirá productos que sean lo más inocuos posible, sino que también asegurará a sus clientes que su negocio tiene en cuenta la calidad y la inocuidad del producto.

Autoridad reguladora

Las ventas minoristas de alimentos (incluso en los mercados de agricultores) en Kansas están reguladas por el programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento del Departamento de Agricultura de Kansas (KDA). Por lo tanto, si vende productos directamente a los consumidores en Kansas, debe seguir los requisitos estatales enumerados en este documento. KDA anima a los proveedores a ponerse en contacto con ellos si tienen alguna pregunta sobre la inocuidad alimentaria o las licencias.

Los vendedores también deben consultar con el mercado donde están vendiendo, ya que sus requisitos pueden ser más estrictos que las regulaciones gubernamentales estatales.

Aplicación de la normativa

Los inspectores locales del Programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento del Departamento de Agricultura de Kansas y los oficiales de cumplimiento de Carne y Aves de KDA realizan inspecciones aleatorias de los proveedores en los mercados de agricultores para verificar la inocuidad alimentaria.

Los gerentes de los mercados de agricultores, el personal de Investigación y Extensión de K-State y otras personas relacionadas solo deben proporcionar información sobre las regulaciones y podrían hacer sugerencias sobre cómo los proveedores pueden cumplir con las regulaciones. Sin embargo, no son reguladores ni ejecutores de regulaciones gubernamentales. Los gerentes del mercado de agricultores deben hacer cumplir los requisitos específicos de su mercado.

Ventas directas al consumidor

Estos requisitos se aplican a todas las **ventas directas al consumidor** de alimentos, incluidos festivales, bazares, exposiciones de artesanía y eventos similares en los que las

personas que fabrican los productos venden sus propios productos. Las exenciones de licencias enumeradas también se aplicarían a los alimentos exentos vendidos en línea y enviados al domicilio del cliente o entregados por el productor directamente al consumidor final.

Los alimentos vendidos bajo la exención de licencias directas al consumidor pueden venderse a granel y el cliente puede traer su propio contenedor limpio para transportar los alimentos. Si un alimento NO requiere licencia para ser vendido directamente a los consumidores, se puede fabricar en la cocina de la casa del productor, si la cocina proporciona un ambiente limpio e higiénico para la preparación de ese alimento. KDA también alienta a las personas que producen y venden productos directos al consumidor que no requieren licencia a usar espacios adecuados de cocina compartida para fabricar sus productos.

Agricultura Apoyada por la Comunidad (CSA)

Las regulaciones para cada tipo de producto serían similares a las de la venta en un mercado de agricultores, ya que generalmente se considera una venta directa al consumidor. Póngase en contacto con el programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento de KDA para obtener más información.

Reventa o distribución al por mayor

Cualquier venta de alimentos (que no sean frutas frescas, enteras, verduras, hongos cultivados y hierbas) a otra entidad comercial para su uso, reventa o distribución posterior requiere una licencia de inocuidad alimentaria (generalmente una Licencia de Procesamiento de Alimentos de KDA). Algunos ejemplos son: vender a un restaurante, una tienda de comestibles, una tienda de variedades o una tienda de conveniencia. Las ventas en consignación tampoco están sujetas a las exenciones directas al consumidor. Póngase en contacto con KDA para obtener más información sobre las licencias al por mayor.

3. Información sobre licencias

Una Licencia de Procesamiento de Alimentos de KDA permite la distribución a otras entidades comerciales, a menudo llamadas ventas al por mayor, como tiendas de comestibles, restaurantes, a través de una cooperativa, ventas en consignación, etc.

Una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA solo permite ventas directas al consumidor.

Para preguntas y más información sobre las licencias de inocuidad alimentaria y los formularios necesarios para solicitar la licencia, consulte el sitio web del Departamento de Agricultura de Kansas: https://agriculture.ks.gov/foodlicense o comuníquese con el programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento de KDA: KDA.FSL@ks.gov o 785-564-6767. Una vez completado el formulario de solicitud correspondiente, envíe el formulario con su pago a KDA. Se pondrán en contacto con usted para realizar una inspección inicial.

4. Etiquetado de productos

Requisitos para los productos alimenticios envasados

1. Nombre común del producto (por ejemplo, tarta de manzana).
2. Nombre y dirección física de la persona que fabricó o que vende el producto.
3. Los ingredientes del producto se enumeran en orden descendente por peso. Esto es particularmente importante para los clientes que tienen alergias alimentarias.
4. Cantidad (peso neto, volumen o conteo, dependiendo del producto).

Más información sobre el etiquetado de alimentos está disponible en la publicación *Etiquetado de alimentos para productores y procesadores de alimentos de Kansas*: *https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3385.pdf*; o comunicándose con Inocuidad Alimentaria y Alojamiento de KDA: *KDA.FSL@ks.gov* or 785-564-6767.

Etiquetando productos como "orgánicos"

Para etiquetar un producto como "orgánico", debe cumplir con los requisitos de certificación orgánica del USDA. Si los productos están etiquetados como orgánicos certificados, la prueba de esa certificación debe estar archivada en la oficina estatal pertinente que regula el etiquetado de ese producto.

5. Reglamentos generales de negocios

Impuesto sobre las ventas: Cada proveedor debe obtener un certificado de impuesto sobre las ventas minoristas; los proveedores deben presentar su obligación tributaria individualmente. Para obtener más información, visite el Departamento de Ingresos de Kansas: *https://www.ksrevenue.gov/bustaxtypessales.html* or 785-368-8222.

Presentación como entidad comercial: La Oficina del Secretario de Estado (SOS, por sus siglas en inglés) tiene más información y los formularios apropiados disponibles en: *https://sos.ks.gov/businesses/register-a-business.html* or 785-296-4564. Las empresas unipersonales NO se presentan ante la SOS. Las sociedades generales pueden presentar una solicitud si lo desean, pero no es obligatorio.

Registro de mercado de agricultores o puesto al borde de la carretera: Se alienta a los mercados de agricultores (en su conjunto, en lugar de vendedores individuales) y puestos al borde de la carretera a registrarse en el Registro Central de Mercados de Agricultores de Kansas: *https://www.fromthelandofkansas.com/page/register-your-market*. La inscripción es voluntaria, pero proporcionará publicidad y cobertura de responsabilidad limitada para los mercados de agricultores y los puestos al borde de la carretera.

Pruebas de básculas: Los vendedores del mercado de agricultores que utilizan una báscula para vender productos por peso deben tener una empresa de servicios autorizada que pruebe sus básculas una vez al año. Más información, incluida una lista de compañías de servicios para básculas públicas, está disponible en el sitio web de Pesos y Medidas de KDA: *https://www.agriculture.ks.gov/divisions-programs/weights-and-measures/scales* o 785-564-6700.

6. Prácticas generales de inocuidad de los alimentos

Requisitos reglamentarios

- Los vendedores de alimentos perecederos deben tener un termómetro adecuado en el mercado.
- Los alimentos preparados calientes deben mantenerse a 135 °F o más calientes.
- Los alimentos perecederos fríos (como la ensalada de papas o la mayoría de los productos lácteos) deben estar a 41 °F o más fríos.
- Los alimentos congelados, como las carnes y los helados congelados, deben almacenarse y venderse congelados (la mejor práctica es estar por debajo de 0 °F).
- Asegúrese de que la carne o las aves crudas no entren en contacto con alimentos listos para comer o productos frescos.
- Lave, enjuague y desinfecte las superficies, el equipo y los utensilios en contacto con los alimentos entre usos (a menos que use equipo y utensilios desechables).
- Lávese las manos según sea necesario y no toque los alimentos preparados y los productos horneados con las manos desnudas (use guantes o pinzas u otro método).
- Asegúrese de que todos los ingredientes que utilice para preparar alimentos para la venta provengan de fuentes seguras.
  - Por ejemplo, use carne inspeccionada, leche pasteurizada de un productor con licencia e ingredientes de proveedores acreditados. Asegúrese de que los productos agrícolas u otros productos no hayan sido contaminados con las aguas de una inundación, etc.
- Se requiere que tenga lo siguiente en su puesto de mercado de agricultores cuando venda alimentos listos para el consumo inmediato:
  - Instalaciones para lavarse las manos.
  - Capacidad para controlar la temperatura de los alimentos perecederos.
  - Suministro de agua potable (agua apta para beber).
  - Tanque de almacenamiento de aguas residuales y capacidad de transporte para su correcta eliminación en un alcantarillado sanitario (no un alcantarillado pluvial).
- Consulte la Sección 4-28-33 de Kansas - Requisitos de saneamiento e higiene para establecimientos de alimentos exentos: *https://casetext.com/regulation/kansas-administrative-code/agency-4-department-of-agriculture/article-28-food-safety/section-4-28-33-sanitation-and-hygiene-requirements-for-exempt-food-establishments*

Prácticas recomendadas de inocuidad alimentaria

- Transporte y almacene los alimentos a temperaturas adecuadas para evitar el rápido crecimiento bacteriano.
  - Los alimentos que se venderán a temperatura ambiente (productos enteros, productos enlatados, productos horneados) deben mantenerse a una temperatura menor a 80 °F tanto como sea posible.
  - Las hieleras y las bolsas de hielo o el hielo que rodea el producto se pueden utilizar para transportar y contener alimentos fríos. Verifique la temperatura de vez en cuando (aproximadamente una vez por hora) con un termómetro de varilla para alimentos. Los termómetros de varilla para alimentos y los termómetros de refrigerador se pueden comprar en la mayoría de las tiendas de comestibles y ferreterías. Asegúrese de que el termómetro de varilla para alimentos se pueda calibrar.
- Reduzca la posible contaminación cruzada que puede transferir bacterias de un alimento a otro.
  - Si se reutilizan bolsas para la venta de productos, estas deben estar limpias y no haber sido utilizadas previamente para carne.
- Practique una buena higiene personal (ropa limpia, manos limpias) para evitar la transferencia de bacterias a sus alimentos.

- Dar la mano, tocar dinero, animales, frutas o productos sucios puede transferir bacterias a las manos.
- El desinfectante de manos no sustituye el lavado de manos; sin embargo, se puede usar después de lavarse las manos.

- Los vendedores de comida no pueden tener perros (u otros animales), a excepción de los animales de servicio, en o cerca de sus puestos (donde se exhibe la comida).
  - Las áreas comunes del mercado de agricultores fuera del puesto del vendedor se rigen por las reglas del mercado y locales relacionadas con la presencia de mascotas (no hay reglas estatales al respecto).
  - Deseche cualquier alimento que pueda haber sido contaminado por un perro u otra mascota.
- En la sección pertinente de este documento se incluye información más específica sobre las buenas prácticas de inocuidad de los alimentos y los requisitos para los distintos tipos de alimentos.

7. Termómetros

Requisitos reglamentarios

- Se deben usar termómetros para medir la temperatura de los alimentos que se venden o se brindan como muestras si esos alimentos requieren control de temperatura por inocuidad.
- Ese termómetro debe calibrarse correctamente antes de cada día de uso para garantizar la precisión.

Otras recomendaciones de inocuidad alimentaria

- Asegúrese de que su termómetro esté diseñado para el rango de temperatura en el que se utilizará.
- Alimentos calientes: de 135 ˚F a al menos 165 ˚F
- Alimentos fríos: al menos 0 ˚F a 41 ˚F
- Se desaconseja el uso de termómetros diseñados solo para alimentos calientes porque no es posible verificar la temperatura del agua helada.
- Se debe tomar la temperatura una vez por hora para garantizar que los alimentos estén a la temperatura adecuada.
- Para obtener información sobre cómo calibrar un termómetro digital, consulte: *https://bookstore.ksre.ksu.edu/item/using-a-digital-thermometer-for-food-products_MF3673*

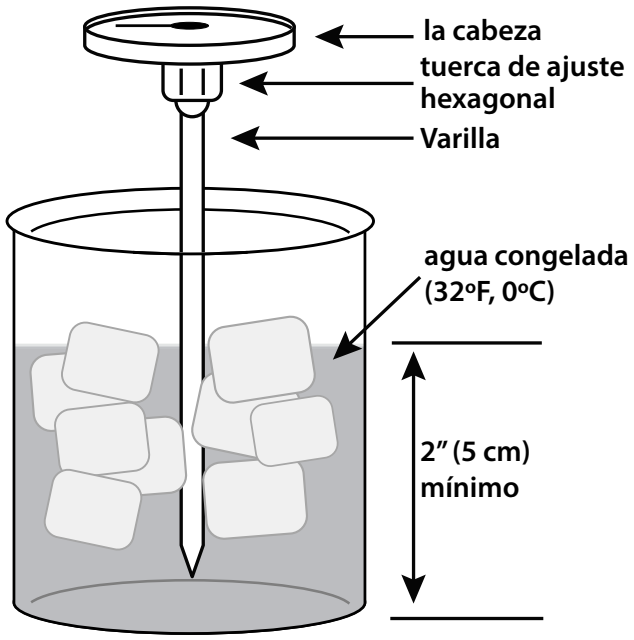
8. Muestras y demostraciones

Requisitos reglamentarios

- Incluso si no tiene licencia, el chef debe seguir los "Requisitos de saneamiento e higiene para establecimientos de alimentos exentos" enumerados en el Reglamento Administrativo de Kansas 4-28-33. Esto es similar a las disposiciones para la concesión de licencias para un establecimiento de alimentos (incluida una unidad móvil) (consulte la sección sobre productos horneados en la **página 17**).

Procedimiento para calibrar un termómetro analógico

1. Llene una taza con hielo.
2. Agregue suficiente agua para que haya al menos 2 pulgadas de líquido en el fondo de la taza.
3. Deje el termómetro en la taza durante al menos 2 minutos para que se equilibre.
4. Lea el termómetro. Si no marca 32 ˚F, ajuste la lectura del termómetro de acuerdo con las instrucciones del termómetro, a menudo girando (con alicates) la tuerca de ajuste hexagonal inmediatamente debajo de la cabeza del termómetro. Es posible que los termómetros digitales no sean ajustables y deban reemplazarse si son inexactos.
5. Si se realizaron ajustes, vuelva a verificar la lectura de temperatura en agua con hielo.



- Si una persona vende los resultados de una demostración de chef más de seis veces al año, se requiere una licencia para establecimientos de alimentos.

Otras directrices y recomendaciones

- Los alimentos preparados en las demostraciones de los chefs se pueden ofrecer como pequeñas muestras sin costo alguno. No hay límite en el número de veces/año que se pueden ofrecer dichas muestras.
- Si el alimento resultante NO cumple con la definición de muestra (si es ofrecido a un costo, o en porciones más grandes), esa persona puede hacer seis o menos demostraciones de este tipo por año calendario sin una licencia.
- Se recomienda que un chef haga la mayor parte del trabajo de preparación en una instalación autorizada.
- Comuníquese con el programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento de KDA para obtener más información: *KDA.FSL@ks.gov* or 785-564-6767.

Ofreciendo muestras de productos

Se permite proporcionar muestras en un mercado de agricultores si se cumplen ciertas condiciones. La hoja informativa *Muestreo Seguro en los Mercados de Agricultores de Kansas, Puestos Agrícolas y Eventos Relacionados* contiene información detallada sobre el muestreo: *https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3311.pdf*

- NO hay límite en el número de veces al año que se pueden ofrecer muestras.
- Se puede ofrecer muestras de cualquier producto alimenticio cuya venta sea legal.
- Las muestras y ventas de vino deben seguir los lineamientos de la **página 24**.

9. Ventas de recaudación de fondos

Venta de alimentos preparados (alimentos listos para el consumo inmediato que requieren control de temperatura por inocuidad)

Para obtener más información sobre los requisitos de licencia para vender alimentos preparados para el consumo inmediato, consulte la publicación *Pautas de manipulación de alimentos para proveedores de alimentos exentos: https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3472.pdf*.

Los alimentos y bebidas vendidos con fines de recaudación de fondos pueden venderse directamente a los consumidores en Kansas SIN licencia; sin embargo, deben seguir los "Requisitos de saneamiento e higiene para establecimientos de alimentos exentos". Consulte las pautas en la Sección 6, página 5, para obtener más información.

Ejemplos de alimentos vendidos con fines de recaudación de fondos incluyen: sándwiches, pizza o burritos preparados y vendidos por grupos 4-H, grupos de iglesias, escuelas, etc. (sin personal pagado por las ganancias de las ventas de alimentos). La recaudación de fondos para fines comunitarios o humanitarios y las actividades educativas o juveniles están exentas de licencia, sin restricción en el número de veces que se realizan al año.

10. Frutas, verduras, nueces y hierbas

Requisitos reglamentarios

- Todos los alimentos a la venta o exhibición (incluso si no se requiere licencia) deben protegerse de la contaminación y venderse de manera higiénica. Los productos deben almacenarse y exhibirse de manera que estén protegidos de la contaminación.
  - Almacene fuera del suelo y protéjalos de la lluvia, el polvo u otros contaminantes ambientales.
- Los productos alimenticios no inspeccionados hechos en Kansas NO necesitan estar etiquetados como "hechos en casa" u otra indicación de que no están inspeccionados. Sin embargo, los productos alimenticios caseros se pueden etiquetar como tales.
- Asegúrese de que la carne o las aves crudas no entren en contacto con alimentos listos para comer o productos frescos.
- Entre usos, lave, enjuague y desinfecte las superficies, el equipo y los utensilios que entran en contacto con los alimentos (a menos que use equipo y utensilios desechables).
- Los vendedores deben seguir las regulaciones de la División de Pesos y Medidas de KDA para el método de venta de hortalizas (por peso, conteo, cabeza o racimo, o por medida en seco). La lista de métodos permitidos de venta al por menor por producto está disponible en los cuadros 3a y 3b, página 10.
- Los proveedores que utilizan una báscula para vender productos por peso deben tener una empresa de servicios autorizada que certifique sus básculas anualmente. Obtenga más información y encuentre una lista de empresas de servicios para básculas públicas: *https://www.agriculture.ks.gov/divisions-programs/weights-and-measures/scales*. Reporte una infracción y presente una queja en el mismo enlace.
- Para vender **productos frescos e integrales**, es posible que se vea afectado por la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA), independientemente

de si solo vende en el estado o a través de las fronteras estatales. Más información en: *www.ksre.k-state.edu/foodsafety/produce/index.html*

Prácticas recomendadas

- Transporte y almacene los alimentos a temperaturas adecuadas para evitar el rápido crecimiento bacteriano.
  - Los alimentos que se venderán a temperatura ambiente (productos enteros) deben mantenerse a una temperatura menor a 80 °F tanto como sea posible.
- Reduzca la posible contaminación cruzada que puede transferir bacterias de un alimento a otro.
  - Si se reutilizan bolsas para la venta de productos, estas deben estar limpias y no haber sido utilizadas previamente para carne.
- Las frutas y verduras enteras sin procesar, las nueces y otros productos agrícolas enteros no requieren inspección para su venta, a menos que estén cubiertos

Tabla 1. Alimentos que se PERMITEN vender directamente a los consumidores en Kansas SIN licencia, de acuerdo con las regulaciones estatales *(Nota: Si su producto no está en esta sección, consulte la Tabla 2, Licencias requeridas, en la página 9.)*

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos reglamentarios
Productos agrícolas cortados (excluyendo tomates, melones o verduras de hoja verde cortadas; consulte la Tabla 2).	Bayas cortadas, zanahorias cortadas, fideos de calabacín, etc. Pueden ser congelados, frescos, secos o liofilizados.	No se requiere licencia para el producto no blanqueado. Si el producto se blanquea antes de congelarlo y tiene un pH superior a 4.2, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA para alimentos congelados. Si el producto se calienta antes de venderlo, se requiere una licencia. Los productos comprados de otras fuentes se incluyen en esta categoría.
Frutas, verduras o hierbas secas o liofilizadas sin cortar	Bayas secas enteras	Sin cortes más allá de la cosecha normal. Si no se tratan térmicamente antes del secado, no se requiere una licencia. Si los productos se tratan térmicamente antes de secarse, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
Frutas y verduras frescas y **sin cortar**	Tomates, melones, ocra, manzanas, albahaca, tallos de ajo	Pueden ser de cosecha propia; cualquier uso de pesticida debe cumplir con las instrucciones de la etiqueta. **No deben cortarse más allá de la cosecha normal.** Tenga en cuenta que no se requiere licencia para comprar y revender productos directos al consumidor.
Frutas o verduras congeladas, sin cortar, NO calentadas antes de congelarlas	Tomates enteros, sin cortar, que no hayan sido blanqueados antes de congelarlos	Si está intacto y el producto se mantiene congelado para el cliente, no se requiere licencia.
Cueros de frutas	Cuero de albaricoque, cueros de frutas mixtas	Requisitos estándar de higiene y saneamiento, como con todos los alimentos vendidos.
Hierbas	Hierbas frescas, cortadas o sin cortar	Las hierbas no requieren una licencia para ser vendidas, incluso si están cortadas.
Nueces y mantequillas de nueces	Nueces de nogal, pecanas, mantequilla de maní	Se pueden vender sin cáscara o con cáscara. Las mantequillas de maní y otras mantequillas de nueces también se pueden vender directamente al consumidor sin licencia. Las nueces también se pueden tostar/ahumar sin licencia.
Verduras para ensalada, intactas	Verduras mixtas con solo hojas intactas, incluye microverduras y brotes	Siga los requisitos de pesos y medidas. **No deben cortarse más allá de las prácticas normales de cosecha.** Todos los brotes y cualquier hoja verde cortada más allá de los cortes normales de cosecha requieren una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
Especias y hierbas: a granel o en pequeñas cantidades	Canela, clavo, etc.	El producto debe estar etiquetado correctamente y venderse de manera higiénica. Las mezclas de hierbas y especias son aceptables. Si está vendiendo un ingrediente singular, no debe tener ningún aditivo.
Té, hoja suelta		El producto debe estar etiquetado correctamente, sin adulterar y vendido de manera higiénica.

por la Regla de Inocuidad de Productos Agrícolas de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) de la FDA. Las inspecciones bajo la Regla de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos se anuncian con anticipación. Más información sobre FSMA está disponible en: *www.ksre.k-state.edu/foodsafety/produce*

- Se alienta a los productores de frutas y verduras que venden en los mercados a conocer, comprender y aplicar los principios de la Regla de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos de la FSMA, incluso si están exentos de la cobertura de la FSMA.
- Antes de comprar una nueva báscula, asegúrese de que la báscula pueda estar certificada. Las básculas se pueden comprar a través de cualquiera de las compañías de servicios de básculas con licencia en Kansas. La información sobre la compra de básculas está disponible en: *https://cdn.ncwm.com/userfiles/files/Resources/Consumer%20Information/Buying%20Scales%20Online-%20Council.pdf*
- Ofrezca productos limpios. Si corresponde, lave las frutas y verduras con agua potable antes de venderlas. Elimine la suciedad visible de las papas, cebollas y otros productos donde el lavado reduciría la calidad o aumentaría el deterioro.
- El agua utilizada para "refrescar" los productos en el mercado debe ser potable (apta para beber).
- Transporte los productos al mercado en cajas o contenedores limpios.

¿Por qué se requiere una licencia para algunos alimentos y no para otros?

Se requiere una licencia para los alimentos que requieren control de temperatura para garantizar la inocuidad o que requieren un proceso especializado.

Los productos que requieren licencia NO se pueden fabricar en una cocina doméstica normal a menos que se indique lo contrario. La liofilización de cualquier alimento indicado en la Tabla 2 aún requiere la licencia indicada. En el caso de los alimentos que requieren licencia, el productor debe envasar los alimentos en un recipiente adecuado (el cliente no puede proporcionar su propio recipiente).

Tabla 2. Alimentos que REQUIEREN de la licencia adecuada

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos reglamentarios	Ventas PERMITIDAS sin licencia si se venden 6 o menos días al año
Verduras de hoja verde cortadas (frescas secas o liofilizadas)	Lechuga cortada o rasgada (cortada más allá de la cosecha normal)	Se requiere Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA en las instalaciones de producción y en el punto de venta. Deben venderse a 41 °F o menos. Esto NO incluye hierbas cortadas.	Sí
Melones cortados, tomates cortados (frescos, secos o liofilizados)	Melones cortados, tomates cortados	Se requiere Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA en las instalaciones de producción y en el punto de venta. Deben venderse a 41 °F o menos.	Sí
Hortalizas secas que se tratan térmicamente antes de secarse	Verduras que se blanquean antes de secarse (incluida la liofilización)	Se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA en las instalaciones de producción.	Sí
Verduras asadas	Ajo asado, ajo negro, maíz asado	Se requiere licencia en las instalaciones de producción y en el punto de venta. Si vende productos crudos y brinda servicios de asado en el lugar, se requiere una licencia. Lave los productos antes de asarlos.	Sí
Brotes	Brotes de alfalfa, brotes de frijol	Se requiere Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA en las instalaciones de producción y en el punto de venta.	No

Tabla 3a. Método de venta al por menor de frutas y verduras frescas por productos específicos

Producto	Peso	Cantidad	Cabeza o racimo	Medida en seco: Cualquier tamaño	Medida en seco: 1 cuarto de galón en seco o más
Alcachofas	X	X			
Espárragos	X		X		
Aguacates		X			
Bananos	X	X			
Frijoles (verdes, amarillos, etc.)	X				X
Coles de Bruselas (sueltas)	X				
Coles de Bruselas (en tallo)			X		
Cerezas	X			X	X
Cocos	X	X			
Mazorcas de maíz		X			X
Dátiles	X				
Berenjena	X	X			
Higos	X				
Uvas	X				
Melones (cortados en trozos)	X				
Ocra	X				
Guisantes	X				X
Pimientos (verdes y otras variedades)	X	X			X
Piñas	X	X			
Ruibarbo	X		X		
Tomates (excepto cereza/uva)	X	X			X

Tabla 3b. Método de venta al por menor de frutas y verduras frescas por grupos de productos generales

Producto	Peso	Cantidad	Cabeza o racimo	Medida en seco: Cualquier tamaño	Medida en seco: 1 cuarto de galón en seco o más
Bayas y tomates cereza/uva	X			X	
Cítricos (naranjas, pomelos, limones, etc.)	X	X			X
Bulbos comestibles (cebollas [primaverales o verdes], ajos, puerros, etc.)	X	X	X		X
Tubérculos comestibles (papas irlandesas, batatas, jengibre, rábano picante, etc.)	X				X
Verduras de flores (brócoli, coliflor, coles de Bruselas, etc.)	X		X		
Verduras del grupo de las calabazas (pepinos, calabacines, melones, etc.)	X	X			X
Verduras de hoja (lechuga, repollo, apio, etc.) *	X		X		
Verduras de hoja (perejil, hierbas, hojas sueltas) *	X		X	X	
Frutas con hueso (duraznos, ciruelas, ciruelas pasas, etc.)	X	X			X
Frutas pomo (manzanas, peras, mangos, etc.)	X	X			X
Tubérculos (nabos, zanahorias, rábanos, etc.)	X		X		

*Las bolsas de un galón NO se consideran una medida en seco, por lo que las verduras de hoja verde no se pueden vender por galón. Tendrían que venderse en un contenedor de medida en seco de 4 cuartos (u otra medida en seco, o por cabeza/racimo, o por peso). El producto debe medirse con una medida aceptable y luego puede transferirse a una bolsa de plástico resellable para transportarlo a casa.

11. Plantas vivas y otros productos agrícolas

Vendiendo plantas vivas en un mercado de agricultores

- Cualquier entidad o persona que cultive plantas vivas para la venta o distribución, compre u obtenga plantas vivas para su venta o distribución, establezca o traslade plantas vivas dentro de Kansas para establecer dichas plantas vivas para otros a cambio de una compensación (como paisajistas e instaladores de césped), o dé plantas vivas como prima o con fines publicitarios debe tener una licencia de comerciante de plantas vivas. Vea K.S.A. 2-2113 y K.S.A. 2-2120 para el lenguaje estatutario actual.
- Las plantas vivas incluyen cualquier planta viva, cultivada o silvestre, o cualquier parte de la misma, que pueda propagarse, EXCEPTO las siguientes:
  - cultivos extensivos y forrajeros;
  - semillas de cualquier tipo;
  - flores cortadas y vegetación cortada que no se utilice para la propagación; y
  - frutas y verduras utilizadas como alimento humano o de animales.
- La información y las solicitudes de la licencia de distribuidor de plantas vivas están disponibles aquí: *https://www.agriculture.ks.gov/home/showpublisheddocument/10732/638715045805800000* .
- Más información y una solicitud están disponibles en el Programa de Protección de Plantas y Control de Malezas de KDA: *https://www.agriculture.ks.gov/divisions-programs/plant-protection-weed-control/selling-plants-in-kansas* o llamando al 785-564-6698.

Vendiendo productos agrícolas especiales

Actualmente no existen requisitos estatales oficiales para la venta de productos agrícolas como pollos vivos, abono de estiércol, lombrices, composta, etc. en los mercados de agricultores. Los vendedores deben consultar con el mercado donde están vendiendo, así como para ver si hay alguna política local que restrinja la venta de estos productos. Póngase en contacto con KDA si tiene alguna pregunta adicional: *KDA.FSL@ks.gov* o 785-564-6700 o *https://www.agriculture.ks.gov/about-us/contact-us*.

12. Hongos

Hongos silvestres

- Los hongos (setas, champiñones) recolectados en la naturaleza deben ser inspeccionados individualmente para comprobar su inocuidad por un identificador de hongos registrado por KDA.
  - Póngase en contacto con KDA para obtener más información o para obtener una lista de identificadores de hongos registrados: *KDA.FSL@ks.gov* o 785-564-6767.
  - Para convertirse en un identificador de hongos registrado, se debe enviar una declaración de calificación en identificación de hongos al programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento de KDA por correo electrónico: *KDA.FSL@ks.gov*; fax: 785-564-6779; o en persona.
  - Se recomienda completar un taller o curso de certificación para convertirse en un identificador registrado, aunque no es necesario que se agregue al registro.
  - Una vez que el identificador es registrado por KDA, el identificador debe identificar individualmente cada hongo vendido.
- Los hongos no pueden ser cosechados para la venta sin la aprobación previa del propietario de la tierra, ya sea pública o privada.
- Se recomienda contar con un sistema de seguimiento que incluya la fecha, el lugar y las especies cosechadas. Al recolectar, mantenga separadas las diferentes especies y mantenga separados los hongos recolectados en diferentes lugares y en diferentes fechas.
- Las sugerencias de etiquetas incluyen:
  - Nombre del hongo
  - Peso
  - Temperatura de almacenamiento recomendada
  - Código de seguimiento para la trazabilidad
  - Información de contacto del vendedor
- La liofilización de cualquier alimento de la lista de la Tabla 4 aún requeriría la licencia indicada.

Hongos cultivados

- Los hongos cultivados pueden venderse sin licencia si no se procesan más allá de la limpieza y no se tratan térmicamente.
- Los hongos deben cultivarse en ambientes protegidos y mantenerse libres de contaminantes.
- Se recomienda seguir las Buenas Prácticas Agrícolas para los Hongos: *https://www.ams.usda.gov/services/auditing/gap-ghp/mushroom-gap*.
- Los hongos no deben empaquetarse para sellarlos de la atmósfera normal (como el empacado al vacío o el plástico termorretráctil).

- Cualquier cobertura de plástico utilizada para empacar hongos frescos debe estar visiblemente perforada para permitir la circulación de aire a los hongos.
  - Los estudios han demostrado que esto se puede lograr con un mínimo de dos orificios de 3.0 mm (aproximadamente ⅛ de pulgada) situados sobre la parte superior de la bandeja.
  - Alternativamente, son aceptables las líneas de perforaciones que brindan un intercambio de aire equivalente a los orificios de 3.0 mm.
- Para más información, vea: *www.americanmushroom.org/food-safety/food-safety-training-kit/*

Tabla 4. Método de venta al por menor

			Medida en seco	
Producto	**Peso**	**Cantidad**	**Cualquier tamaño**	**1 cuarto de galón en seco o más**
Hongos (pequeños)	X		X	X
Hongos (portobello, grandes)	X	X		

13. Miel

La miel se puede vender directamente al consumidor sin licencia. Esto incluye miel hilada y miel infundida con productos que no requieren control de temperatura por inocuidad (como palitos de miel con sabores, miel batida, panal, etc.).

Requisitos reglamentarios

- La infusión de miel con productos que requieren control de temperatura por inocuidad, como el ajo, requeriría una licencia adecuada.
- Las ventas de miel empaquetada a tiendas de comestibles y otras empresas (incluidas las ventas en consignación o un modelo similar en el que el propietario renuncia al control físico del producto) para su reventa requiere una Licencia de Procesamiento de Alimentos de KDA.
- TODOS los alimentos a la venta o exhibición (incluso si no se requiere licencia) deben protegerse eficazmente de la contaminación y venderse de manera higiénica.
- Los productos alimenticios no inspeccionados en Kansas NO necesitan ser etiquetados como "hechos en casa" u otra indicación de que no son inspeccionados. Sin embargo, los productos alimenticios caseros se pueden etiquetar como tales.

14. Huevos

Lineamientos generales

Independientemente del tamaño de la parvada, los productos que se enumeran a continuación (que son requisitos para los proveedores con 51 o más gallinas) son las mejores prácticas recomendadas para reducir el riesgo de enfermedades. Aunque no es obligatorio para los proveedores con 50 gallinas o menos, se recomienda encarecidamente mantener los huevos a temperaturas inferiores a 45° F por inocuidad. TODOS los alimentos a la venta o exhibición (incluso si no se requiere licencia) deben protegerse eficazmente de la contaminación y venderse de manera higiénica.

Huevos que no sean huevos de gallina: Se pueden vender y deben cumplir con los mismos requisitos enumerados anteriormente para cada tamaño de parvada, pero solo se pueden vender sin clasificarlos por grado.

Hojas informativas sobre huevos: *https://www.agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-and-lodging/educational-materials-food-safety*

Baluts: (Huevos fertilizados incubados por un período más corto que el requerido para la eclosión) se pueden vender, pero deben cumplir con ciertos requisitos. Más información sobre la venta de baluts está disponible en la *Hoja Informativa del Distribuidor de Huevos con Licencia de KDA* o en la *Hoja Informativa del Último Manipulador: https://www.agriculture.ks.gov/home/showpublisheddocument/596/638444869128730000*

Requisitos reglamentarios por tamaño de parvada

Si tiene 50 gallinas o menos y todas las ventas son directas a los consumidores:

- Puede optar por vender huevos con o sin grado.
- Usted está exento de todos los requisitos para vender huevos, a menos que elija clasificar sus huevos por grado o venderlos para su reventa o uso en un establecimiento de alimentos.
- La venta de huevos clasificados por grado requiere la obtención de una licencia de huevos de Kansas y el pago de tarifas de inspección.

Si tiene de 51 a 249 gallinas, se deben cumplir los siguientes requisitos para vender huevos en un mercado de agricultores o un lugar similar:

- Los huevos deben mantenerse a 45 °F o menos cuando se transportan, almacenan y exhiben.
  - Esto requiere que los huevos estén en una hielera o recipiente similar con temperatura controlada..
  - Si desea exhibir un cartón de huevos abierto en su mesa, debe hervirlos y luego enfriarlos al aire y

colocar un letrero que diga “Solo para exhibición. No para la venta”.

- Si reutiliza cartones de huevos, asegúrese de que estén limpios y libres de materiales extraños, para evitar la transferencia de bacterias a los huevos.
  - Marque toda la información incorrecta, como el nombre y la dirección del productor anterior, el grado y las fechas de vencimiento y del paquete anterior.
- Los huevos deben lavarse y limpiarse antes de venderlos.
- Todos los cartones de huevos deben estar etiquetados con lo siguiente:
  - Nombre y dirección del productor
  - Cantidad de huevos
  - Identidad si no son huevos de gallina (por ejemplo, pato, ganso, etc.)
  - Tenga en cuenta que los huevos vendidos clasificados por grado tienen requisitos de etiquetado adicionales y requieren una licencia para huevos de Kansas y tarifas de inspección.
- Si todas las ventas son directas a los consumidores, puede optar por vender huevos clasificados por grado o sin clasificar (la venta de huevos clasificados requiere una licencia de huevos de Kansas y tarifas de inspección).
- Si vende huevos sin clasificar, debe etiquetar el cartón como sin clasificar por grado.
- Cualquier venta para reventa o uso en un establecimiento de alimentos requiere una licencia para huevos de Kansas. Las ventas bajo las exenciones de parvadas pequeñas y muy pequeñas están permitidas al mismo tiempo que las ventas autorizadas. Solo los huevos clasificados por grado pueden venderse al por mayor y se deben pagar las tarifas de inspección. Para obtener su licencia de huevos y para obtener más detalles sobre la venta de huevos, consulte en: *https://www.agriculture.ks.gov/licenses/egg-applications-and-licenses*

Si tiene 250 o más gallinas:

- Debe obtener una licencia para huevos de Kansas, vender solo huevos clasificados por grado y pagar tarifas de inspección. Para obtener su licencia para huevos y para obtener más detalles sobre la venta de huevos, consulte en: *https://www.agriculture.ks.gov/licenses/egg-applications-and-licenses*

15. Productos lácteos

Requisitos reglamentarios

- Todos los productos lácteos vendidos en un mercado de agricultores deben producirse en una planta de procesamiento de productos lácteos inspeccionada por KDA.
- TODOS los alimentos a la venta o exhibición (incluso si no se requiere licencia) deben protegerse eficazmente de la contaminación y venderse de manera higiénica.
- El etiquetado y las declaraciones de los productos lácteos deben ser aprobados por el programa de Inspección de Productos Lácteos de KDA. Información de contacto: *https://www.agriculture.ks.gov/divisions-programs/dairy-and-feed-safety/dairy-consumers*
- Los vendedores que venden directamente al consumidor deben tener una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA para el punto de venta (en el mercado de agricultores).
- La leche, el queso y otros productos lácteos no congelados deben mantenerse a < 45 ˚F en todo momento por inocuidad.
- Los productos lácteos congelados, como el helado, deben estar sólidamente congelados y < 0 ˚F en todo momento.
- Los refrigeradores, los vehículos refrigerados y los congeladores deben estar equipados con termómetros debidamente calibrados.
- Toda la leche fluida que se vende en un mercado de agricultores en Kansas debe ser pasteurizada.
- La leche cruda y otros productos lácteos crudos solo se pueden vender en la granja.

Prácticas recomendadas

- La leche, el queso y otros productos lácteos no congelados deben mantenerse a < 40 ˚F por razones de calidad del producto.
- Se pueden usar hieleras, vehículos refrigerados o congeladores para mantener temperaturas seguras.

Plantas de procesamiento de lácteos e inspecciones

- Los inspectores de productos lácteos de KDA están disponibles para ayudar en las etapas de planificación de una instalación.
- Las plantas de procesamiento de productos lácteos se inspeccionan unas seis veces al año, con pruebas frecuentes de los equipos de pasteurización y pruebas de muestras.

¿Por qué se requiere una licencia para los productos lácteos?

Se requiere una licencia para los productos lácteos porque requieren tanto control de temperatura como procesos especializados para garantizar la inocuidad.

- Los productos que requieren licencia NO se pueden fabricar en una cocina doméstica regular a menos que se indique lo contrario a continuación.
- La liofilización de cualquier alimento incluido en la Tabla 5 aún requeriría la licencia indicada.
- En el caso de los alimentos que requieren licencia, el productor debe proporcionar el recipiente para alimentos. El cliente no puede proporcionar el suyo propio.

Tabla 5. Alimentos que REQUIEREN una licencia adecuada (control de temperatura para inocuidad o alimentos y bebidas de procesos especializados)

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos reglamentarios
Productos lácteos; leche	Leche, queso, yogur, kéfir, etc. de vacas, cabras, otros mamíferos	Pasteurizados y procesados en la planta de fabricación de productos lácteos con licencia de KDA; se requiere Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA en el punto de venta. Si un proveedor puede proporcionar información sobre un queso empacado al vacío para demostrar que no requiere refrigeración por inocuidad (por lo general, baja actividad del agua y bajos valores de pH), NO se requeriría una Licencia para Establecimientos de Alimentos para el punto de venta. Estas regulaciones se aplican a los productos que comienzan con un producto de leche cruda y luego se pasteurizan. Si un productor compra leche pasteurizada para incluirla en un producto, el producto entraría en la categoría apropiada para el producto final. La liofilización de la leche y los productos lácteos requiere de la licencia adecuada.
Alimentos envasados al vacío que requieren control de temperatura por inocuidad	Queso empacado al vacío que requiere refrigeración por inocuidad	Debe seguir los requisitos de los productos lácteos anteriores.

16. Carne, aves, conejos y pescado

Requisitos reglamentarios

Procesamiento de carne (productos crudos o procesados)

- Cuando se vende carne, ya sea al por mayor o directamente al consumidor, el producto debe ser sacrificado y procesado bajo la inspección del USDA o KDA en una instalación completamente inspeccionada por KDA o USDA.

TODOS los alimentos a la venta o exhibición (incluso si no se requiere licencia) deben protegerse eficazmente de la contaminación y venderse de manera higiénica.

Procesamiento de aves de corral

- **Menos de 1,000 aves/año:** Los avicultores que crían menos de 1,000 aves/año pueden sacrificar y vender estas aves directamente al consumidor en sus propias instalaciones sin registro ni inspección.
- **Hasta 20,000 aves/año:** Los productores que venden hasta 20,000 aves/año, vendiendo desde sus propias instalaciones y ciertos otros lugares, deben registrar su exención de inspección con el Programa de Inspección de Carne y Aves de KDA mediante la obtención de una Licencia de Mayorista de Aves de Corral de KDA con una exención para aves de corral. El formulario de inscripción y más detalles están disponibles en: *https://www.agriculture.ks.gov/home/showpublisheddocument/932/638518895608100000*
- **Más de 20,000 aves/año:** Los avicultores que crían más de 20,000 aves/año solo deben vender productos que hayan sido sacrificados y procesados en una instalación inspeccionada.

Procesamiento de conejos

- Los criadores de conejos que crían menos de 250 cabezas/año pueden sacrificar y vender estos animales directamente al consumidor en sus propias instalaciones sin registro ni inspección. Los criadores de conejos que crían más de 250 cabezas/año para el sacrificio requerirán una inspección. Más detalles disponibles en: *https://www.agriculture.ks.gov/home/showpublisheddocument/8272/638526746943930000*

Etiquetado

- Las etiquetas de empaque de carne deben estar aprobadas por el programa de Carne y Aves de KDA o el USDA, y todas las etiquetas deben ser aplicadas por la instalación inspeccionada. La empresa solo puede aplicar una etiqueta de granja, con el nombre de la empresa y la información de contacto únicamente.
- Las declaraciones en la etiqueta, como si son alimentados con granos o pastos, y criados sin antibióticos, deben registrarse (sin costo alguno) en KDA, incluyendo la provisión de la documentación adecuada para su aprobación. Póngase en contacto con el Programa de Carne y Aves de Corral de KDA para obtener más información sobre el registro de declaraciones de etiqueta y los requisitos de etiqueta.
- La información sobre los significados de las declaraciones en las etiquetas de la carne está disponible en: *https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3209.pdf*
- La carne etiquetada como "Personalizada – No para la venta" no se puede utilizar para la venta al por menor.
- Etiquete el producto con "Instrucciones de manipulación inocua". Estas instrucciones están disponibles en: *https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-08/Safe_Handling2.pdf*

Venta al por mayor y directa al consumidor

- **Requisitos del punto de venta:** Si un proveedor solo vende productos que llevan la marca de inspección en el empaque original, debe tener una Licencia de Mayorista de Carne y Aves de KDA, renovada anualmente, para el punto de venta.
- **Requisitos de distribución:** Cualquier persona que se dedique a la distribución de carne, productos cárnicos, aves de corral o productos avícolas inspeccionados y aprobados dentro del estado de Kansas debe obtener una Licencia de Mayorista de Carne y Aves de KDA, renovada anualmente, a través del Programa de Inspección de Carne y Aves de KDA. Esto incluye la venta directa al consumidor y a cuentas mayoristas (es decir, restaurantes, tiendas minoristas).

Almacenamiento y transporte

- Los productos cárnicos deben mantenerse, almacenarse y transportarse en un entorno limpio e higiénico para mantener los productos saludables. Esto incluye tener un programa adecuado de control de roedores e insectos.
- El producto crudo debe transportarse y venderse sólidamente congelado (0 °F o menos) o fresco (36 °F o menos) en congeladores o refrigeradores equipados con termómetros debidamente calibrados.
- Asegúrese de que la carne o las aves crudas no entren en contacto con alimentos listos para comer o productos frescos.
- En el almacenamiento y la exhibición, asegúrese de que los jugos de una especie (por ejemplo, carne de res, pollo, cerdo, etc.) no goteen ni contaminen a otra especie, o cualquier otro tipo de producto, con bacterias.
- Lave, enjuague y desinfecte las superficies, el equipo y los utensilios en contacto con los alimentos entre usos (a menos que use equipo y utensilios desechables).
- Los proveedores deben tener un termómetro debidamente calibrado.

Venta a través de las fronteras estatales

- Debe **cumplir con los requisitos federales**, así como con las regulaciones para minoristas de Kansas y el estado en el que está vendiendo.
- Para vender un **producto cárnico** a través de las fronteras estatales, debe tener una licencia del FSIS del USDA como una instalación inspeccionada por el gobierno federal. Una instalación con solo la Licencia de Inspección de Carne y Aves de KDA no puede vender productos a través de las fronteras estatales.

Prácticas recomendadas

- Las hieleras y las bolsas de hielo o el hielo que rodea el producto se pueden utilizar para transportar y contener alimentos fríos. Verifique la temperatura de vez en cuando (aproximadamente una vez por hora) con un termómetro para alimentos. Los termómetros de varilla para alimentos y los termómetros de refrigerador se pueden comprar en la mayoría de las tiendas de comestibles y ferreterías. Asegúrese de que el termómetro de varilla para alimentos se pueda calibrar y verifique su calibración de vez en cuando para garantizar la precisión.
- Coloque la carne en bolsas por separado de cualquier otro producto (especialmente productos frescos, alimentos listos para comer, productos horneados) para evitar la contaminación cruzada.
- Comprenda las prácticas de manipulación seguras para que pueda explicárselas a los clientes y aumentar la probabilidad de que el cliente manipule el producto de forma inocua.

Tabla 6. Alimentos que *SE PERMITEN* vender directamente a los consumidores en Kansas SIN licencia, de acuerdo con las regulaciones estatales *(Nota: Si su producto no aparece en esta sección, consulte la tabla de Licencias Requeridas a continuación).*

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos reglamentarios
Pescado y mariscos: se venden enteros en hielo (NO incluye bagre y otros siluriformes)	Tilapia entera, camarones	No se requiere un plan HACCP ni una Licencia de Procesamiento de Alimentos. Las ventas de pescado capturado en la naturaleza son ilegales sin un permiso de pesca comercial del Departamento de Vida Silvestre, Parques y Turismo de Kansas. Consulte K.S.A. 115-17-10 y 115-17-13 para obtener más información.
Aves de corral (<20,000 aves/año)	Pollo, pato, ganso, pavo, etc.	Consulte la lista anterior para obtener más detalles o consulte: *https://www.agriculture.ks.gov/divisions-programs/meat-poultry-inspection/general-information*

Tabla 7. Alimentos que *REQUIEREN* una licencia adecuada (control de temperatura para inocuidad o alimentos y bebidas de procesos especializados) La liofilización de cualquier alimento de la lista a continuación aún requeriría la licencia indicada.

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos reglamentarios
Caldos (incluye menos del 2% de carne o aves después de la cocción)	Caldo de carne o caldo de huesos	Se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA para ventas directas al consumidor y venta al por mayor. Si están enlatados y se venden como productos estables de anaquel, siga los requisitos de alimentos enlatados acidificados o de baja acidez.
Pescados y mariscos limpios (excepto el bagre, véase más abajo)	Tilapia destripada	Licencia para Establecimientos de Alimentos o Procesamiento de Alimentos de KDA en instalaciones de preparación, y Licencia para Establecimientos de Alimentos en el punto de venta. También se necesita un plan HACCP para mariscos si se identifica algún peligro. Las ventas de pescado capturado en la naturaleza son ilegales sin un permiso de pesca comercial del Departamento de Vida Silvestre, Parques y Turismo de Kansas.
Manteca de cerdo y sebo		Se requiere Licencia para Establecimientos de Alimentos o una Inspección de Carne y Aves de Corral si se produce para la venta directa al consumidor. Las ventas al por mayor / de empresa a empresa requieren producir bajo la Inspección de Carne y Aves de Corral.
Carne, aves de corral (>20,000 aves/año) y bagre, **crudos** **Nota:** los productos que contienen un 2% o más de carne o aves cocidas o más del 3% de carne cruda en peso se consideran productos cárnicos.	Filetes, carne molida, salchichas frescas, pavo, pollo, bagre	El producto debe procesarse en una instalación completamente inspeccionada, preempaquetado y debidamente etiquetado. Se debe obtener una licencia de venta al por mayor de carne y aves de corral de KDA antes de vender cualquier producto, independientemente de si el comprador objetivo es el consumidor final o una cuenta mayorista. El producto puede venderse refrigerado o congelado.
Carne, aves y bagre: **listos para comer**	Cecina, salchichas de verano y productos similares, carne liofilizada	El producto debe ser inspeccionado por KDA o USDA y vendido a la temperatura adecuada. Los productos cárnicos curados con nitritos requieren la licencia adecuada.
Alimentos empacados al vacío que requieren control de temperatura por inocuidad	Carnes empacadas al vacío que requieren refrigeración por inocuidad	Requiere licencia de inocuidad alimentaria. Debe seguir los requisitos enumerados anteriormente para la carne u otra categoría apropiada.

17. Alimentos para animales y golosinas para mascotas

No se requiere una licencia de inocuidad alimentaria y los productos se pueden fabricar en la cocina de una casa.

Requisitos reglamentarios

- Los alimentos para animales, incluidos los alimentos y las golosinas para mascotas, independientemente del tipo de ingredientes del producto o del método de preparación, requieren una licencia de alimento comercial de Kansas y una solicitud de productos para

mascotas pequeñas. Hay más información en: *https://www.agriculture.ks.gov/divisions-programs/dairy-and-feed-safety/feed-safety/feed-licenses*.

- Se requiere un análisis garantizado de proteínas, grasas y fibra, y una declaración de ingredientes en la etiqueta.

Para obtener más ayuda con los alimentos para mascotas, comuníquese con el Programa de Alimentos para Mascotas de K-State al: *https://www.k-state.edu/pet-food/*

18. Productos horneados y productos de granos relacionados

Lineamientos generales

- Todos los alimentos a la venta o exhibición (incluso si no se requiere licencia) deben protegerse de la contaminación y venderse de manera higiénica.
- Los productos alimenticios no inspeccionados hechos en Kansas NO necesitan estar etiquetados como "hechos en casa" u otra indicación de que no están inspeccionados. Sin embargo, los productos alimenticios caseros se pueden etiquetar como tales.
- Los productos considerados de procesamiento especializado incluyen carne seca de res, alimentos empacados al vacío, con control de temperatura por inocuidad, acidificados y / o encurtidos, curados con nitritos, fermentados y germinados. Todos estos productos requieren una licencia de inocuidad alimentaria, independientemente del número de días que se vendan.
  - Los productos deben estar divididos en porciones y preenvasados en envases limpios.
  - Los paquetes deben estar sellados y no abrirse para vender parte del contenido.
  - Si un proveedor exhibe productos a granel y luego saca pedidos individuales para los clientes en el lugar, el proveedor debe tener instalaciones para lavarse las manos en su puesto.
  - Para obtener más información sobre el glaseado, revise esta guía: *https://bookstore.ksre.ksu.edu/item/food-safety-of-frostings-and-fillings_MF3544*

Tabla 8. Alimentos que se *PERMITEN* vender directamente a los consumidores en Kansas *SIN* licencia, de acuerdo con las regulaciones estatales

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos reglamentarios
Productos horneados (cocina casera)	Galletas, panes, pasteles, rollos de canela, pasteles de frutas, pastel cobbler de frutas	Los panes, como el pan de zucchini o el pan de banano, deben tener verduras o frutas completamente incorporadas en la masa y estar debidamente horneados. Siga los requisitos de etiquetado que se enumeran en la sección de etiquetado. Tenga en cuenta que los panes con queso y/o verduras (por ejemplo, jalapeños) horneados en/sobre ellos requieren pruebas para determinar su categoría.
Productos bañados en chocolate que no requieran refrigeración por inocuidad, bañados o decorados con chocolate derretido	Pretzeles cubiertos de chocolate, fresas, nueces, etc.	Derretir chocolates caseros o preparados comercialmente para decorar o sumergir no requiere pruebas ni licencias.
Masa	Masa para galletas refrigerada, congelada o liofilizada, masa de pizza	Siga los requisitos de etiquetado que se enumeran en la sección de etiquetado.
Mezclas secas para hornear	Mezcla de galletas, mezcla de brownie	Siga los requisitos de etiquetado que se enumeran en la sección de etiquetado.
Aperitivos secos sazonados con aceite y especias	Pretzeles secos mezclados con aceite y especias	Requisitos estándar de higiene y saneamiento
Productos de cereales	Harina molida en casa, harina de maíz, palomitas de maíz, grano intacto, masa madre deshidratada	Requisitos estándar de higiene y saneamiento
Glaseado/bañado, incluyendo el queso crema, con >65% de azúcar por peso	Glaseado de rollos de canela	Si se sabe que el glaseado contiene >65% de azúcar por peso, no es necesario realizar pruebas ni licencias. De lo contrario, se requieren pruebas para determinar si se requiere licencia o no.

Requisitos de licencia

¿Por qué se requiere una licencia para algunos alimentos y no para otros? Se requiere una licencia para los alimentos que requieren control de temperatura para garantizar la inocuidad o que requieren un proceso especializado. No se requiere licencia para los productos elaborados en la cocina de una casa que son estables en anaquel y no requieren un proceso especializado.

Alimentos que requieren la licencia adecuada

Los productos vendidos al por mayor requieren una licencia adecuada. La venta al por mayor incluye cualquier producto vendido a otra entidad comercial que se revenderá.

Los productos que requieren licencia NO se pueden fabricar en una cocina doméstica regular a menos que se indique lo contrario a continuación. La liofilización de cualquier alimento en las Tablas 8 y 9 aún requeriría la licencia indicada. En el caso de los alimentos que requieren licencia, el productor debe envasar los alimentos en un recipiente adecuado (el cliente no puede proporcionar su propio recipiente).

Estos productos podrían venderse bajo refrigeración sin el requisito de BPCS o un proceso programado (por una autoridad de procesamiento), pero aún requerirían una Licencia para Establecimientos de Alimentos para ventas directas al consumidor.

Tabla 9. Alimentos que *REQUIEREN* la licencia adecuada

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos reglamentarios	Ventas PERMITIDAS sin licencia si se venden 6 o menos días al año
Productos horneados con productos lácteos y de huevo potencialmente peligrosos	Tarta de queso, cubiletes o donas rellenas de crema, glaseados o rellenos a base de queso crema (a menos que tengan >65% de contenido de azúcar), tartas de crema o merengue, natillas, pastel de calabaza, quiche	Se requiere Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA en las instalaciones de producción y en el punto de venta. La liofilización requiere la misma licencia.	Sí
Granos germinados (frescos o secos)	Trigo sarraceno germinado	Se requiere Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA para las instalaciones de producción y para el punto de venta.	No

Tabla 10. Alimentos que deben ser analizados para determinar si se requiere una licencia o no

Incluso si se considera exento, el productor debe verificar el pH periódicamente para asegurarse de que el pH del producto (principalmente los tomates) no tenga grandes variaciones. Estos registros de pH también deben ser conservados por el productor.

Tipo de producto alimenticio	Naturaleza de la prueba	Notas
Pan horneado con queso y/o verduras (por ejemplo, jalapeños) adentro/encima	Actividad del agua y formulación del producto	Si se determina que el producto tiene baja actividad del agua y, por lo tanto, no requiere refrigeración por inocuidad, el producto se puede vender sin licencia. De lo contrario, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
Caramelos de chocolate; Galletas de merengue	Actividad del agua y formulación del producto	Si se determina que el producto requiere control de temperatura por inocuidad en una evaluación del producto, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA. De lo contrario, no se requiere licencia.
Glaseado (azúcar en polvo y leche)	Actividad del agua del glaseado	A menudo se usa en rollos de canela y productos similares. Si se determina que el producto tiene baja actividad del agua, el producto se puede vender sin una licencia. De lo contrario, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA. **Si se sabe que el glaseado contiene >65% de azúcar por peso, no son necesarias las pruebas ni licencias.**
Pay de pecanas	Actividad del agua del relleno	Si se determina que el relleno requiere un control de temperatura en función de su actividad acuática, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA. De lo contrario, no se requiere licencia.

¿Cómo puedo probar mis productos?

Los productores pueden enviar sus productos al Laboratorio de Alimentos de Valor Agregado de Kansas: *www.ksre.ksu.edu/kvafl* u otro laboratorio acreditado para realizar pruebas. Los documentos de los resultados de las pruebas deben ser conservados por el operador y estar disponibles cuando se soliciten.

19. Alimentos enlatados

- Todos los alimentos a la venta o exhibición (incluso si no se requiere licencia) deben protegerse de la contaminación y venderse de manera higiénica.
- Los productos alimenticios no inspeccionados hechos en Kansas NO necesitan estar etiquetados como "hechos en casa" u otra indicación de que no están inspeccionados. Sin embargo, los productos alimenticios caseros se pueden etiquetar como tales.
- Para obtener más información sobre los productos enlatados y los métodos de procesamiento, consulte la publicación *Vendiendo Productos Enlatados en Forma Segura en Kansas: https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3555.pdf*
- Para comprender sobre los alimentos de alta y baja acidez, consulte *La importancia del pH de los alimentos en las operaciones comerciales de enlatado: https://extension.okstate.edu/fact-sheets/print-publications/fapc-food-and-agricultural-products-center/the-importance-of-food-ph-in-commercial-canning-operations-fapc-118.pdf*
- Los tomates enlatados deben tener ácido agregado (2 cucharadas de jugo de limón embotellado, ½ cucharadita de ácido cítrico, O 4 cucharadas de vinagre de 5% de acidez por cada cuarto de galón de tomates. Para las pintas, use la mitad de las cantidades). De lo contrario, una prueba de pH (realizada por el Laboratorio de Alimentos de Valor Agregado de Kansas u otro) debe garantizar que esté por debajo de pH 4.6.

Pruebas para determinar los requisitos de licencia

Los productores pueden enviar sus productos al Laboratorio de Alimentos de Valor Agregado de Kansas: *www.ksre.ksu.edu/kvafl* u otro laboratorio acreditado para realizar pruebas. Los documentos de los resultados de las pruebas deben ser conservados por el operador y estar disponibles a pedido.

Incluso si se considera exento, el productor debe verificar el pH periódicamente para asegurarse de que el pH del producto (principalmente los tomates) no tenga grandes variaciones. Estos registros de pH también deben ser conservados por el productor.

Tabla 11. Alimentos enlatados que *PUEDEN* venderse directamente a los consumidores en Kansas *SIN* licencia, de acuerdo con las regulaciones estatales

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos reglamentarios
Mermeladas y jaleas de frutas; mermeladas y jaleas aromatizadas con vinagre con sabor a pimiento o pequeñas cantidades de pimiento en polvo	Mermeladas y jaleas de frutas, mantequilla de manzana (tenga en cuenta que las mermeladas o jaleas reducidas o sin azúcar requieren una evaluación del producto)	Debe seguir los requisitos de etiquetado (vea la página 8). Los productos con frutas de baja acidez, como los mangos, requieren una evaluación del producto.
Fruta, naturalmente alta en ácido	puré de manzana, la mayoría de las frutas, relleno de tarta	Debe seguir los requisitos de etiquetado. Puede ser enlatada en la cocina de una casa sin una licencia para ventas directas al consumidor.
Jalea a base de refresco de soda/gaseosa	Jalea de soda de lima-limón	Debe seguir los requisitos de etiquetado. Puede ser enlatada en la cocina de una casa sin una licencia para ventas directas al consumidor.

Tabla 12. Alimentos enlatados que *REQUIEREN* una licencia adecuada (control de temperatura por inocuidad o alimentos y bebidas de proceso especializado)

Estos productos podrían venderse bajo refrigeración sin el requisito de BPCS o un proceso programado (por una Autoridad de Proceso), pero aún requerirían una Licencia para Establecimientos de Alimentos para ventas directas al consumidor.

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos reglamentarios	Se PERMITEN ventas sin licencia si se venden 6 o menos días al año.
Alimentos acidificados no perecederos	Encurtidos (incluye pepinos encurtidos, ocra y otras verduras y huevos en escabeche), salsas picantes, natilla de limón, tomates	Se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA o una Licencia de Procesamiento de Alimentos para las instalaciones de producción. Requiere la revisión de la Autoridad de Proceso y la aprobación de la receta; se requiere Escuela de Mejores Procesos de Control (BPCS). Se requiere la inspección de carne y aves de corral de KDA si la carne enlatada se vende al por mayor. Comuníquese con el Laboratorio de Alimentos con Valor Agregado de la Universidad Estatal de Kansas para obtener más información sobre la aprobación de recetas y BPCS: *www.ksre.ksu.edu/kvafl*	No
Alimentos fermentados	Chucrut, kimchi, kombucha, encurtidos fermentados naturalmente	Se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA para las instalaciones de producción.	No
Alimentos no perecederos de baja acidez	Verduras, caldo de verduras, relleno de pay de calabaza, jugo de verduras, café frío no perecedero, carnes, pasteles/panes horneados en un frasco	Se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA o una Licencia de Procesamiento de Alimentos para las instalaciones de producción. Requiere la revisión de la Autoridad de Proceso y la aprobación de la receta; se requiere Escuela de Mejores Procesos de Control (BPCS). Se requiere una inspección de carne y aves de corral de KDA si la carne enlatada se vende al por mayor. Comuníquese con el Laboratorio de Alimentos con Valor Agregado de la Universidad Estatal de Kansas para obtener más información sobre la aprobación de recetas y BPCS: *www.ksre.ksu.edu/kvafl*	No

Tabla 13. Alimentos enlatados que deben ser analizados para determinar los requisitos de licencia

Tipo de producto alimenticio	Naturaleza de la prueba	Notas
Jaleas de flores	pH y/o actividad del agua, formulación del producto	Si se determina que el producto es un alimento ácido, ácido formulado o alimento con baja actividad del agua, no se requiere licencia. De lo contrario, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
"Alimentos ácidos formulados": salsa, salsa de barbacoa y alimentos similares (no perecederos). Esta categoría también incluye pepinillos comprados vueltos a empacar con azúcar y salsa picante.	pH y formulación del producto	Dependiendo del pH del producto final y de los ingredientes principales del producto, el producto puede estar exento de licencia † o puede considerarse un alimento enlatado acidificado que requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos (consulte la información sobre alimentos acidificados en la tabla anterior).
Mermeladas y jaleas de frutas bajas en azúcar (no perecederas)	pH y/o actividad del agua, formulación del producto	Si se determina que el producto es un alimento ácido, ácido formulado o alimento con baja actividad del agua, no se requiere licencia. De lo contrario, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
Mostaza	pH y formulación del producto	Si se determina que el producto tiene un pH inferior a 4.6 y que puede almacenarse de forma segura a temperatura ambiente, el producto puede venderse directamente al consumidor sin licencia. De lo contrario, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
Mermeladas y jaleas de pimientos (no perecederas, distintas de las descritas anteriormente como exentas). Incluye jaleas hechas con jugo de pimiento.	pH y/o actividad del agua, formulación del producto	Si se determina que el producto tiene baja actividad del agua o es un alimento ácido formulado, el producto se puede vender sin licencia. De lo contrario, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
Mantequilla de calabaza, mantequilla de calabacines	Actividad del agua, pH, formulación del producto	Si se determina que el producto es un alimento de baja actividad del agua y/o con un pH inferior a 4.6, no se requiere licencia. De lo contrario, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
Jugo de tomate	pH	Si se determina que el producto tiene un pH inferior a 4.6, el producto envasado puede venderse directamente al consumidor sin licencia. De lo contrario, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.

20. Alimentos procesados

Requisitos reglamentarios

- TODOS los alimentos a la venta o exhibición (incluso si no se requiere licencia) deben protegerse eficazmente de la contaminación y venderse de manera higiénica.
- Los productos alimenticios no inspeccionados en Kansas NO necesitan ser etiquetados como "hechos en casa" u otra indicación de que no son inspeccionados. Sin embargo, los productos alimenticios caseros se pueden etiquetar como tales.
- Para los alimentos procesados refrigerados o congelados, se debe mantener la temperatura adecuada (<41 °F para refrigerados, <0 °F para congelados) en el mercado.
- El producto debe etiquetarse de acuerdo con los requisitos de etiquetado de alimentos enumerados en la Sección 4, p. 4.
- El productor debe tener la Licencia de Inocuidad Alimentaria de KDA apropiada (probablemente una Licencia para Establecimientos de Alimentos).
  - La instalación debe ser adecuada para el proceso de obtención de una licencia.
  - La licencia es para el **productor** en una instalación específica. **No puede** operar bajo la licencia de otra persona a menos que esté dispuesto a asumir la responsabilidad.
- Si un restaurante con licencia vende productos como la salsa en un mercado de agricultores, el restaurante no necesitaría una licencia adicional si se ha confirmado que la formulación de la salsa es un alimento ácido y se empaqueta en el restaurante. De lo contrario, el restaurante necesitaría una licencia adicional de establecimiento de comida móvil para el punto de venta, si se hace más de 6 veces en un año en cualquier lugar que no sea la ubicación autorizada (el restaurante).
- Los productos considerados de procesamiento especializado incluyen carne seca de res, control de temperatura, empacados al vacío para la inocuidad de alimentos, acidificación y / o encurtido, curado con nitritos, fermentados y brotes. Todos estos productos requieren licencias de inocuidad de los alimentos, independientemente del número de días que se vendan, como se indica en la Tabla 7 de la página 16.

Venta a través de las fronteras estatales

- Debe c**umplir con los requisitos federales**, así como con las regulaciones para minoristas de Kansas y el estado en el que está vendiendo.
- Para vender un **producto procesado (no cárnico)**, deberá registrar inicialmente (sin costo alguno) su instalación de procesamiento en línea con la FDA, y luego volver a registrarla cada 2 años (octubre-diciembre de los años pares, ej. 2026, 2028, etc.), en: *www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FoodFacilityRegistration/default.htm*. Luego, la FDA puede inspeccionar sus instalaciones y verificar que esté cumpliendo con sus Buenas Prácticas de Manufactura actuales.
  - Una hoja informativa sobre las BPM está disponible en: *bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3201.pdf*.
  - BPM – Código de Regulaciones Federales (CFR) Título 21 Parte 11: *www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=110* y cualquier otra regulación aplicable, como las regulaciones de Alimentos Acidificados o Alimentos Enlatados de Baja Acidez.
  - Es posible que dichos productos también deban cumplir con los requisitos de la Regla de Controles Preventivos de la Ley Federal de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA): *www.fda.gov/fsma* (dependiendo del volumen de producto vendido).

Tabla 14. Alimentos que se *PERMITEN* vender directamente a los consumidores en Kansas *SIN* licencia, de acuerdo con las regulaciones estatales *(Nota: Si su producto no está en esta sección, consulte la Tabla 15 en las páginas 24-25.)*

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos reglamentarios
Dulces y ganache, caseros	Dulces duros de canela; caramelos, tofe, ganache	Requisitos estándar de higiene y saneamiento, como con todos los alimentos vendidos
Dulces, liofilizados, no perecederos	Dulces liofilizados comprados o caseros no perecederos	Si el dulce requiere refrigeración por inocuidad antes de que se liofilice, requerirá una Licencia para Establecimientos de Alimentos para liofilizarlo y venderlo.
Productos bañados en chocolate que no requieran refrigeración por inocuidad, sumergidos o decorados con chocolate derretido producido comercialmente	Pretzeles cubiertos de chocolate, fresas, nueces, etc.	Derretir chocolates caseros o preparados comercialmente para decorar o sumergir no requiere pruebas ni licencias.
Aperitivos secos sazonados con aceite y especias	Pretzeles secos mezclados con aceite y especias	Requisitos estándar de higiene y saneamiento, como con todos los alimentos vendidos
Cueros de frutas	Cuero de albaricoque, otras frutas	Requisitos estándar de higiene y saneamiento, como con todos los alimentos vendidos
Productos de granos	Harina molida en casa, harina de maíz, palomitas de maíz, granos intactos, masa madre deshidratada	Requisitos estándar de higiene y saneamiento, como con todos los alimentos vendidos
Jugos y sidra, de alta acidez o acidez formulada	Jugo de manzana, sidra de manzana	Pueden venderse bajo la exención directa al consumidor sin una licencia si se venden empaquetados (servido por vaso requiere licencia). Si no están pasteurizados, deben incluir la siguiente declaración en la etiqueta: "ADVERTENCIA: Este product o no ha sido pasteurizado y, por lo tanto, puede contener bacterias dañinas que pueden causar enfermedades graves en niños, ancianos y personas con sistemas inmunológicos debilitados".
Nueces y mantequillas de nueces	Nueces de nogal, pecanas, mantequilla de maní	Se pueden vender con cáscara o sin cáscara. Las mantequillas de maní y otras mantequillas de nueces también se pueden vender directamente al consumidor sin licencia. Los nueces también se pueden tostar/ahumar sin licencia.
Pasta seca casera	Fideos de huevo secos	Se recomienda seguir las instrucciones en el paquete para hervir bien los fideos.
Especias y hierbas, a granel o en pequeñas cantidades	Canela, clavo de olor, etc.	El producto debe estar etiquetado correctamente, sin adulterar y vendido de manera higiénica.
Té, en hojas sueltas o en bolsas		El producto debe estar etiquetado correctamente, sin adulterar y vendido de manera higiénica.
Extracto de vainilla		No se requiere licencia si el producto cumple con el estándar de identidad en 21 CFR 169.175 para garantizar que sea extracto de vainilla y no un alcohol saborizado.
Vinagre, aromatizado con hierbas o infusionado	Vinagre comercial vertido sobre estragón fresco, ajo fresco, albahaca fresca, sidra de fuego, arbustos	NO se requiere una licencia ni una evaluación del producto a menos que se use vinagre de baja acidez (pH>4.2) o más del 10% de ingredientes de baja acidez, como hierbas, que elevarían el pH de equilibrio por encima de 4.2
Vinagre, aromatizado con pimientos o infusionado		Los pimientos CRUDOS o los pimientos encurtidos comercialmente deben usarse en la fabricación de vinagre de pimientos para venderse directamente al consumidor sin una licencia

La liofilización de cualquier alimento en la Tabla 15 aún requeriría la licencia indicada. En el caso de los alimentos que requieren licencia, el productor debe envasar los alimentos en un recipiente adecuado (el cliente no puede proporcionar su propio recipiente).

Estos productos podrían venderse bajo refrigeración sin el requisito de BPCS o un proceso programado (por una Autoridad de Proceso), pero aún requerirían una Licencia para Establecimientos de Alimentos para ventas directas al consumidor.

Incluso si se considera exento, el productor debe verificar el pH periódicamente para asegurarse de que el pH del producto (principalmente los tomates) no tenga grandes variaciones. Estos registros de pH también deben ser conservados por el productor.

Tabla 15. Alimentos que *REQUIEREN* una licencia adecuada (control de temperatura por inocuidad o alimentos y bebidas de procesos especializados)

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos reglamentarios	Se PERMITEN ventas sin licencia si se venden 6 o menos días al año.
Bebidas alcohólicas	Cerveza, vino, posiblemente bebidas de kombucha	Se deben cumplir los requisitos de licencia de alcohol del Departamento de Ingresos de Kansas: *https://www.ksrevenue.gov/abcstatutes.html.* Las bodegas de vino de la granja deben obtener un Permiso de Venta del Mercado de Agricultores para vender botellas sin abrir que se consumen fuera del establecimiento. Para vender vino por copa en un mercado agrícola, puede solicitar un permiso de catering o un permiso temporal. El permiso de catering es más caro, pero permite vender vino por copa en cualquier mercado. El permiso temporal tiene un costo más bajo y solo se puede usar para cuatro eventos. El permiso temporal permite vender vino por copa o degustar vino durante la fecha del permiso.	No
Caldos (contienen menos del 2% de carne o aves después de la cocción)	Caldo de huesos	Se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA para ventas directas al consumidor. Se requiere una Licencia de Procesamiento de Alimentos de KDA si se vende al por mayor. Si están enlatados y se venden estables, siga los requisitos de alimentos enlatados acidificados o de baja acidez (consulte la Tabla 12 en la página 19).	No
Dulces que contienen >1% de alcohol por volumen	Bolas de bourbon	Para el productor, se requeriría una licencia de KDOR que no sea para fabricante de bebidas. Si solo vende producto, se requiere una licencia para minoristas. Más información disponible aquí: *https://www.ksrevenue.gov/abcnonbevuser.html*	No
Jugos, de baja acidez (NO tratados o llenados/sellados térmicamente)	Apio, remolacha, tomate, zanahoria, verduras de hoja verde, jugo de grama de trigo, etc.	Se requiere una licencia a menos que el jugo de baja acidez se venda refrigerado y NO tratado térmicamente y sellado en su preparación. Si se vende más de 6 días al año, se requiere licencia. El jugo de tomate requiere una evaluación del producto para determinar su categoría. Se puede poner en botellas o jarras, pero no selladas ni llenadas al calor para estar exentas. Se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos si se vende por taza/vaso. Si no está pasteurizado, todo el jugo debe incluir la siguiente declaración en la etiqueta: "ADVERTENCIA: Este producto no ha sido pasteurizado y, por lo tanto, puede contener bacterias dañinas que pueden causar enfermedades graves en niños, ancianos y personas con sistemas inmunológicos debilitados".	Sí

Continúa

Tabla 15. Alimentos que *REQUIEREN* una licencia adecuada (control de temperatura por inocuidad o alimentos y bebidas de procesos especializados) *Continuación de la página anterior*

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos reglamentarios	Se PERMITEN ventas sin licencia si se venden 6 o menos días al año.
Jugo, jugos vegetales de baja acidez que han sido tratados térmicamente y sellados	Jugo de col rizada u otras verduras de hoja verde, zanahoria, apio, jugo de remolacha que ha sido tratado térmicamente y sellado	Se requiere Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA en las instalaciones de producción y en el punto de venta. También se requiere una licencia si el jugo se vende por taza/vaso.	No
Kombucha y cultivo simbiótico de bacterias y levaduras (SCOBY)	Kombucha, SCOBY (utilizado para la producción de kombucha)	Se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA para las instalaciones de producción.	No
Alimentos procesados, no especializados (destinados a que las personas compren y consuman en casa).	Sándwiches, fideos, pesto, pepinillos de refrigerador, salsa refrigerada, jarabe de saúco refrigerado, café frío refrigerado, etc.	Se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos. Se requiere una Licencia de Procesamiento de Alimentos para cualquier venta al por mayor. Se requiere la inspección KDA para cualquier venta al por mayor de carne o aves de corral. Consulte la sección de alimentos cocinados con carne (página 26 y Tabla 17, página 27) para conocer los productos procesados que contienen carne.	Sí (El cálculo de 6 días incluye el día en que se fabrica el producto y cada día que se vende).
Aceite, infusionado	Aceites de oliva de cocina infusionados; mezclas de ajo en aceite	Se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA o una Licencia de Procesamiento de Alimentos para las instalaciones de producción. Si el producto terminado no es estable en anaquel, también se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos para el punto de venta.	No
Verduras asadas	Ajo asado, ajo negro, maíz tostado	El control de temperatura es necesario por inocuidad; por lo tanto, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA. Si vende productos crudos y brinda servicios de tostado en el sitio, se requiere una licencia. Lave los productos antes de tostarlos.	Sí
Granos germinados (frescos o secos/deshidratados)	Trigo sarraceno germinado	Se requiere Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA para las instalaciones de producción y para el punto de venta.	No

Tabla 16. Alimentos que deben someterse a pruebas para determinar los requisitos de licencia

Los productores pueden enviar sus productos al Laboratorio de Alimentos de Valor Agregado de Kansas, www.ksre.ksu.edu/kvafl, u otro laboratorio acreditado para realizar pruebas. Comuníquese con kvafl@ksu.edu or 785-532-1294 para obtener más información. Los documentos de los resultados de las pruebas deben ser conservados por el operador y estar disponibles cuando se soliciten.

Tipo de producto alimenticio	Naturaleza de la prueba	Notas
Pan con queso y/o verduras (por ejemplo, jalapeños) horneado en/sobre ellos	Actividad del agua y formulación de productos	Si se determina que el producto tiene baja actividad del agua y, por lo tanto, no requiere refrigeración por inocuidad, el producto se puede vender sin licencia. De lo contrario, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
Caramelos que contienen <1% de alcohol por volumen	Bolas de bourbon	Si la actividad del agua del producto es de <0.85, no se requiere licencia. Si la actividad del agua del producto es de >0.85, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
Galletas de merengue	Actividad del agua y formulación de productos	Si se determina que el producto requiere control de temperatura por inocuidad en una evaluación del producto, se requiere una licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA. De lo contrario, no se requiere licencia.
Mostaza	pH y formulación del producto	Si se determina que el producto tiene un pH inferior a 4.6 y que puede almacenarse de forma segura a temperatura ambiente, el producto puede venderse directamente al consumidor sin licencia. De lo contrario, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
Pay de pecanas	Actividad del agua del relleno	Si se determina que el relleno requiere un control de temperatura en función de su actividad del agua, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA. De lo contrario, no se requiere licencia.
Jarabes simples, con infusión de hierbas, jarabes de saúco y otras frutas, jarabe de nogal americano (vendido estable en anaquel)	Actividad del agua, formulación de productos	Si se determina que el producto es un alimento de baja actividad del agua, no se requiere licencia. De lo contrario, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA. Si la proporción de azúcar a agua en el jarabe es de al menos 2:1, no se requiere una licencia y no se requieren pruebas.

21. Alimentos cocinados con carne

Requisitos reglamentarios

- TODOS los alimentos a la venta o exhibición (incluso si no se requiere licencia) deben protegerse eficazmente de la contaminación y venderse de manera higiénica.
- Los productos alimenticios no inspeccionados en Kansas NO necesitan ser etiquetados como “hechos en casa” u otra indicación de que no son inspeccionados. Sin embargo, los productos alimenticios caseros se pueden etiquetar como tales.
- Para los alimentos procesados refrigerados o congelados, se debe mantener la temperatura adecuada (<41 °F para refrigerados, <0 °F para congelados) en el mercado.
- El producto debe etiquetarse de acuerdo con los requisitos de etiquetado de alimentos enumerados en la sección de Etiquetado.
- El productor debe tener la Licencia de Alimentos de KDA apropiada (probablemente una Licencia para Establecimientos de Alimentos).
  - La instalación debe ser adecuada para el proceso de obtención de una licencia.
  - La licencia es para el **productor** en una instalación específica. No **puede** operar bajo la licencia de otra persona a menos que esté dispuesto a asumir la responsabilidad y la obligación.
- Los alimentos procesados que contienen 2% o más de carne cocida o aves de corral cocidas en peso o más de 3% de carne cruda en peso que se venden al por mayor (no directamente al consumidor) deben procesarse en una instalación inspeccionada por el USDA o KDA para carne y mantenerse en el empaque original del fabricante con la marca de inspección.
- Tenga en cuenta que estos productos podrían venderse bajo refrigeración sin el requisito de BPCS o un proceso programado (por una Autoridad de Proceso), pero aún requerirían una Licencia para Establecimientos de Alimentos para ventas directas al consumidor.

Tabla 17. Alimentos *que REQUIEREN* una licencia adecuada (control de temperatura por inocuidad o alimentos y bebidas de procesos especializados)

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos reglamentarios	Se PERMITEN ventas sin licencia si se venden 6 o menos días al año.
Alimentos procesados que contienen 2% o más de carne cocida o aves de corral cocidas en peso o más de 3% de carne cruda en peso que se venden **al por mayor.**	Bierocks congelados, pizzas, chicharrones, empanadas, tamales, samosa, etc.	Debe ser procesado en una instalación inspeccionada por el USDA o KDA para carne.	No
Alimentos procesados que contienen 2% o más de carne cocida o aves de corral cocidas en peso o más de 3% de carne cruda en peso que se venden **directamente al consumidor.**	Bierocks congelados, pizzas, chicharrones, empanadas, tamales, samosas, etc.	Se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA para ventas directas al consumidor.	Sí, a menos que esté curado, empacado al vacío, etc.
Caldos (contienen menos del 2% de carne o aves después de la cocción)	Caldo de huesos	Se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA para ventas directas al consumidor. Se requiere una Licencia de Procesamiento de Alimentos de KDA si se vende al por mayor. Si están enlatados y se venden estables, siga los requisitos de alimentos enlatados acidificados o de baja acidez (consulte más arriba).	No
Carne, aves y bagre: **procesamiento especializado listo para comer**	Cecina, embutidos de verano y productos similares, carne liofilizada	El producto debe ser inspeccionado por KDA o USDA y vendido a la temperatura adecuada. Los productos cárnicos curados con nitritos requieren la licencia adecuada.	No
Alimentos envasados al vacío que requieren control de temperatura por inocuidad	Queso o carnes envasados al vacío que requieren refrigeración por inocuidad	Debe seguir los requisitos enumerados anteriormente para queso, carne u otra categoría de producto apropiada.	No

Venta a través de las fronteras estatales

- Para vender productos a través de las fronteras estatales, debe **cumplir con los requisitos federales**, así como con las regulaciones para minoristas de Kansas y el estado en el que está vendiendo.
- Debe producir bajo inspección federal por parte del FSIS del USDA. Los productos producidos bajo la Inspección de Carne y Aves de KDA no pueden venderse fuera de Kansas.

22. Referencias y otros recursos

Guía de compra de frutas y verduras frescas cultivadas en Kansas. Investigación y Extensión de K-State. Diciembre 2024. *http://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/mf2647.pdf*

Sitio web del Programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento del Departamento de Agricultura de Kansas: *https://www.agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-and-lodging*

Sitio web del Programa de Inspección de Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de Kansas: *https://www.agriculture.ks.gov/divisions-programs/meat-poultry-inspection*

Recursos para el Mercado de Agricultores de Kansas y recursos para consumidores, productores y organizadores de mercados de agricultores: *https://www.fromthelandofkansas.com/page/farmers-market-resources*

Código Alimentario de Kansas 2022: *https://www.agriculture.ks.gov/home/showpublisheddocument/912/638444897243330000*

Guía de huertos de Kansas. Investigación y Extensión de K-State. Marzo 2023. *https://bookstore.ksre.ksu.edu/item/kansas-garden-guide_S51*

Ley de Inspección de Carnes y Aves de Kansas: *https://www.agriculture.ks.gov/home/showpublisheddocument/2032/638519078854230000*

Sitio web de Inocuidad alimentaria de la Extensión de la Universidad Estatal de Kansas, que incluye numerosas publicaciones y recursos relacionados con los vendedores del mercado de agricultores y la inocuidad de los productos agrícolas: *www.ksre.ksu.edu/foodsafety*

Manual del Mercado de Agricultores de Nebraska. Extensión de Nebraska. 2023 *https://cms.unl.edu/ianr/extension/food/buy-fresh/nebraska-farmers-market-manager-handbook/*

Muestreo seguro en los mercados de agricultores de Kansas, puestos agrícolas y eventos relacionados. Investigación y Extensión de K-State. Enero 2024. *https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/sampling-safely-at-kansas-farmers-markets-farm-stands-and-related-events_MF3311.pdf*

Uso de un termómetro digital para productos alimenticios. Investigación y Extensión de K-State. Septiembre 2024. *https://bookstore.ksre.ksu.edu/item/using-a-digital-thermometer-for-food-products_MF3673*

Guía de plantación de huertos. Investigación y Extensión de K-State. Febrero 2023. *https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/mf315.pdf*

Karen Blakeslee, M.S., *Asociada de Extensión, Ciencias de los Alimentos, Investigación y Extensión de K-State*

Jenny Doty, *Navegador a de Recursos Empresariales de Sistemas Alimentarios, Centro Regional de Negocios de Alimentos de Heartland, Investigación y Extensión de K-State*

Rebecca McMahon, *Administradora del Programa del Sistema Alimentario Local, Alimentos Locales de Kansas, Investigación y Extensión de K-State*

Amanda Lindahl, *Coordinadora del Programa del Sistema Alimentario Local, Alimentos Locales de Kansas, Investigación y Extensión de K-State*

Quinlan Carttar, *Navegador a de Recursos Empresariales de Sistemas Alimentarios, Centro Regional de Negocios de Alimentos de Heartland, Investigación y Extensión de K-State-Condado de Douglas*

Griffin Cummings, *estudiante de pregrado en Ciencias de los Alimentos, Universidad Estatal de Kansas*

Las publicaciones de la Universidad Estatal de Kansas están disponibles en *bookstore.ksre.ksu.edu*.

La fecha que se muestra es la de publicación o última revisión. El contenido de esta publicación puede ser reproducido libremente con fines educativos. Todos los demás derechos se mantienen reservados. En cada caso, dé crédito a Karen Blakeslee, et al., *Alimentos vendidos directamente a los consumidores en Kansas: Regulaciones y mejores prácticas para la inocuidad alimentaria*, Universidad Estatal de Kansas, febrero de 2025.

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

La Investigación y Extensión de K-State es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades. Emitido en apoyo del Trabajo de Extensión Cooperativa, Leyes del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, el Director de Investigación y Extensión de K-State, la Universidad Estatal de Kansas, los Consejos de Extensión del Condado, los Distritos de Extensión

MF3138S rev. April 2025