



Homemade Food Freedom Act

Proyecto de Ley de la Cámara N.º 1032

Reemplaza la Home Bakery Act de 2013 y 2017

EXTENSION

Abril de 2023

Stephanie Baker

Robert M. Kerr Food & Ag Products Center

Reneé Albers-Nelson

Robert M. Kerr Food & Ag Products Center

Justin McConaghy

Departamento de Agricultura, Alimentación y Silvicultura de Oklahoma

Las hojas informativas de Extensión Cooperativa de Oklahoma también están disponibles en nuestro sitio web en: extension.okstate.edu

Antes de noviembre de 2013, toda la comida vendida a los consumidores en el estado de Oklahoma debía fabricarse en un centro inspeccionado por el Departamento de Salud de Oklahoma (Oklahoma Department of Health). La aprobación de la ley Oklahoma Home Bakery Act of 2013 (Ley de panadería casera de Oklahoma de 2013) cambió esto, por lo que era legal preparar productos horneados en una cocina casera no inspeccionada y vender los productos en las instalaciones del propietario. Esta ley fue enmendada en 2017, permitiendo que los artículos de panadería caseros se puedan vender fuera de dichas instalaciones, en lugares seleccionados. La aprobación del proyecto de ley HB 1032 - Homemade Food Freedom Act (Ley de libertad de comida casera de 2021) reemplazó a las Leyes de panadería casera de Oklahoma de 2013 y 2017, permitiendo la venta fuera de casa de una amplia gama de productos alimenticios.

¿Quién puede participar?

Según la ley HB 1032, un "productor" es una persona que produce un producto alimenticio casero en un establecimiento de comida ubicado en su casa. Un productor puede ser de cualquier edad y ciudadanía, siempre y cuando tenga una casa o vivienda en Oklahoma donde vivir y producir una comida calificada de manera segura.

¿Qué comidas están permitidas?

¡Probablemente sea más fácil explicar lo que NO está permitido que lo que sí! La Ley de libertad de comida casera (HFFA) permite la venta de muchos tipos diferentes de productos alimenticios y bebidas, pero para hacerlo, se deben cumplir algunos requisitos.

Comidas/bebidas que NO ESTÁN permitidas para la venta:

- Carne (incluye carne de res, cerdo, cordero, caza silvestre y serpientes).

- Derivados de la carne (incluye artículos como manteca de cerdo, pieles de cerdo, etc.)
- Aves de corral (pollo, pavo, aves de caza) Huevos crudos.
- Mariscos (incluye pescado de agua dulce) Guisos, empanadas, empanadas fritas, tamales, etc. que contengan carne, aves de corral o mariscos.
- Productos que contienen marihuana
- Bebidas que contienen alcohol
- Productos que contienen leche sin pasteurizar
- Frutas sin procesar (manzanas frescas, enteras... estas serían un producto agrícola)
- Vegetales sin procesar (zanahorias frescas, enteras... estas serían un producto agrícola)
- Nueces sin procesar (cacahuates con cáscara... estos serían un producto agrícola)
- Alimentos y golosinas para mascotas (orientación según las reglamentaciones del Servicio de protección al consumidor)



Comidas/bebidas que ESTÁN permitidas para la venta:

Las reglamentaciones alimentarias estatales y federales dividen la comida/bebida en dos grupos, con diferentes requisitos de manipulación y seguridad alimentaria: Sin control de tiempo o temperatura para la seguridad (NTCS por sus siglas en inglés) y Con control de tiempo o temperatura para la seguridad (TCS por sus siglas en inglés).

Ambos tipos de comidas están permitidos en la nueva ley pero tienen estipulaciones diferentes.

Dos categorías de productos alimenticios que están permitidos

Sin control de tiempo o temperatura para la seguridad (NTCS): comidas que no necesitan control de tiempo o temperatura por seguridad para limitar el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos o toxigénicos, incluyendo las comidas que tienen un nivel de pH de 4.6 o menos o un valor de actividad de agua de 0.85 o menos.

<p>Ejemplos (no es una lista completa de lo que está permitido)</p>	<p>Panes y panes dulces; galletas dulces; brownies y dulce de azúcar; donas; muffins; bollos; dulces; tartas; tortillas; miel¹; mezcla de frutos secos; granola; nueces y mantequillas de nueces más elaboradas; palomitas de maíz; mezclas secas; pasta seca; mermeladas y jaleas de frutas que siguen el “The Ball Blue Book of Canning and Preserving”² y el USDA-National Center for Home Food Preservation (NCHFP)³; pasteles con glaseados o glaseados duros; tartas de frutas con relleno de frutas y azúcar; la mayoría de los alimentos fermentados y encurtidos; salsas; la mayoría de las frutas procesadas; la mayoría de los jugos de frutas; granos de café tostados; bebidas sin alcohol como agua mineral natural; soda; café; extracto de vainilla⁴</p>
<p>Cartel</p>	<p>Si vende comida mediante un proveedor externo [una persona o entidad con permiso para vender productos en nombre de otra persona], debe haber un cartel visible donde se muestren los productos alimenticios hechos en casa con la siguiente declaración: “Este producto fue producido en una residencia privada que está exenta de licencia e inspección del gobierno. Este producto puede contener alérgenos.”</p>
<p>Ventas</p>	<p>Las ventas solo se harán dentro del estado de Oklahoma.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por el productor directamente al consumidor, ya sea en persona o por medios remotos, incluyendo, entre otros, por internet o por teléfono <p>o</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por un agente designado por el productor o un proveedor externo, como una tienda minorista retail o de abarrotes, una granja, un puesto agrícola, un mercado de agricultores, un club de compras basado en membresía, una feria artesanal o un mercado de pulgas, al consumidor; siempre y cuando, el proveedor externo exhiba un cartel donde se exhiban a la venta productos alimenticios hechos en casa.
<p>Entrega</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Solo dentro del estado de Oklahoma - Por el productor o el agente designado por el productor directamente al consumidor o a un vendedor tercero, <p>o</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por un proveedor o un transportista externos, como un servicio de entrega de paquetes, al consumidor o a un proveedor externo

¹ La miel que se vende según la HFFA permite mieles saborizadas o mezcladas (no miel pura sino mezclada con otro edulcorante) y miel recolectada de colmenas fuera del estado. La miel (miel, panal o una combinación de ellas) cruda, sin adulterar y de colmenas de Oklahoma que produzcan menos de 500 galones, se vendería según la Honey Sales Act (Ley de venta de miel).

² The Ball Blue Book of Canning and Preserving de Ball Home Canning Test Kitchen. ISBN-13: 978-0-8487-4678-0

³ Publicaciones del USDA-National Center for Home Food Preservation https://nchfp.uga.edu/publications/publications_usda.html

⁴ Siempre que los extractos se vendan como “comida” y no como “bebidas alcohólicas,” pueden venderse según la Ley de libertad de comida casera. La comisión ABLE tiene una licencia industrial especial por \$23.

Con control de tiempo o temperatura para la seguridad (TCS):

Comida que necesita control de tiempo o temperatura por seguridad para limitar los microorganismos infecciosos o toxigénicos y está en una forma capaz de soportar el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infeccio-

sos o toxigénicos; pero siempre y cuando la comida con control de tiempo o temperatura para la seguridad no incluya comidas que tengan un nivel de pH de 4.6 o menos o un valor de actividad de agua de 0.85 o menos. Puede obtener una lista de laboratorios en Oklahoma que hacen pruebas de alimentos escribiendo a fapc@okstate.edu.

<p>Ejemplos (no es una lista completa de lo que está permitido)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cualquier comida que necesite refrigeración; productos horneados perecederos; pasteles con relleno de crema pastelera; tartas de crema pastelera o merengue; tarta de queso; pastel de calabaza, batata y pecanas; salsas; mantequillas; helado; queso; pasta cocinada; huevos cocidos; algunas frutas procesadas; tablas de verduras procesadas; frijoles cocidos; arroz cocido; papas cocidas; muchas bebidas a base de té y café aromatizadas (p. ej., café con leche, té tailandés, etc.); muchas bebidas tipo licuado
<p>Capacitación</p>	<p>Antes de que un productor produzca y venda comidas TCS, el productor deberá completar y aprobar la capacitación en inocuidad de la comida de una lista de proveedores, incluyendo la Capacitación de manipulador o gerente de alimentos de ServSafe, aprobada por el Departamento de Agricultura, Alimentación y Silvicultura de Oklahoma (Oklahoma Department of Agriculture, Food, and Forestry). La capacitación en seguridad alimentaria estará disponible para completar en línea y no deberá exceder las ocho (8) horas de duración. El Departamento de Agricultura, Alimentos y Silvicultura de Oklahoma hará disponible la lista de capacitación aprobada en su sitio web: Puede encontrar las clases de ServSafe comunicándose con el departamento de salud de su condado, https://www.servsafe.com/, o https://www.okrestaurants.com/servsafe.php.</p>
<p>Ventas</p>	<p>Las ventas solo se harán en el estado de Oklahoma.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por el productor directamente al consumidor, ya sea en persona o por medios remotos, incluyendo, entre otros, por internet o por teléfono - No un proveedor externo
<p>Entrega</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Solo en el estado de Oklahoma - Por el productor directamente al consumidor, no a un tercero

¿Hay requisitos de etiquetado para los productos alimenticios o bebidas producidos?

<p>Etiquetas</p>	<p>Todas las comidas hechas según esta ley deben etiquetarse de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En una etiqueta adherida al paquete si el producto alimenticio hecho en casa está empaçado; • En una etiqueta adherida a un recipiente, si el producto alimenticio casero se ofrece a la venta directamente al consumidor en un recipiente a granel; • En un cartel exhibido en el punto de venta, y en una tarjeta u otro artículo que esté disponible para el consumidor y que sea fácilmente transportable si el producto alimenticio casero no está empaçado; y • Exhibido en la página web desde la que se ofrece a la venta el producto alimenticio casero si se vende por internet, siempre y cuando cada artículo vendido por internet esté debidamente etiquetado o tenga una etiqueta incluida en el contenedor de envío. <p>Las etiquetas deben contener toda la siguiente información en una fuente de tamaño mínimo de 10 puntos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El nombre y número de teléfono del productor, • La dirección física donde se elaboró el producto, • Una descripción del producto alimenticio casero, • Los ingredientes del producto alimenticio casero en orden decreciente de proporción, Una declaración que indique la presencia de alguno de los nueve alérgenos más comunes, que son los siguientes: leche, huevos, cacahuates, nueces, pescado, moluscos crustáceos, trigo, soja y sésamo, • Impresión legible que indique: "Este producto fue producido en una residencia privada que está exenta de licencia e inspección del gobierno."
-------------------------	--

¿Cuánto tiempo puede durar la participación en la Ley de libertad de comida casera?

A un “productor” se le permiten ventas brutas anuales de comida preparada de hasta \$75,000. Las ventas brutas de más de \$75,000 excluyen a un productor de poder producir y vender comida según la Ley de libertad de comida casera. (En este punto, tendría que mudarse a una cocina o coempacador inspeccionado comercialmente.) Las ventas brutas anuales incluyen todas las ventas de comida preparada producida por el negocio.

¿Se cobran impuestos sobre las ventas en los productos vendidos según la Ley de libertad de comida casera?

Sí. Según la Oklahoma Tax Commission (OTC), se deben recaudar impuestos sobre las ventas de la ciudad, el condado y el estado. El punto de venta es el que determina el impuesto a las ventas a cobrar. Para recaudar el impuesto sobre las ventas, se necesita la compra de un “permiso de impuesto sobre las ventas.” El registro para recaudar impuestos sobre las ventas, asigna un “número de impuestos sobre las ventas estatales” y reconoce la responsabilidad legal de recaudar, presentar y remitir impuestos sobre las ventas al estado. Para comprar un permiso de impuestos sobre las ventas, visite <https://oklahoma.gov/tax.html>.

¿Se necesita la compra de una licencia para preparar comida según la Ley de libertad de comida casera?

La producción y venta de productos alimenticios caseiros que cumplan las condiciones de la Ley de libertad de comida casera estará exenta de todas las licencias y otros requisitos del Departamento de Salud del Estado (State Department of Health) y el Departamento de Agricultura, Alimentos y Silvicultura de Oklahoma.

¿Qué pasa si ocurre una violación por parte del productor según la Ley de libertad de comida casera?

Nada en la Ley de libertad de comida casera se interpretará para impedir que el Departamento de Salud del Estado haga una investigación de una enfermedad transmitida por alimentos informada.

Al recibir una queja del consumidor, el Departamento de Agricultura, Alimentos y Silvicultura de Oklahoma tendrá la autoridad para solicitar una prueba de la finalización de la capacitación sobre seguridad alimentaria, verificar las ventas brutas de un productor y asegurarse de que el productor haya cumplido los requisitos de etiquetado y entrega de la ley. El Departamento de Agricultura, Alimentos y Silvicultura de Oklahoma puede multar a un productor que viole esta ley.

La violación a la Ley de libertad de comida casera será sancionada con una multa que no exceda los trescientos (\$300) dólares.

Enlaces

Departamento de Agricultura, Alimentos y Silvicultura de Oklahoma

<https://ag.ok.gov/divisions/food-safety/>
(405)522-6119

Departamento de Salud de Oklahoma

<https://oklahoma.gov/health/protective-health/consumer-health-service/foods/home-baking.html>

Carta de aviso del Departamento de Salud de Oklahoma

[food-freedom-act-policy-letter.pdf \(oklahoma.gov\)](#)

La Universidad Estatal de Oklahoma, como empleador que ofrece igualdad de oportunidades, cumple todas las leyes federales y estatales aplicables sobre la no discriminación y la acción afirmativa. La Universidad Estatal de Oklahoma está comprometida con una política de igualdad de oportunidades para todas las personas y no discrimina por motivos de raza, religión, edad, sexo, color, país de origen, estado civil, orientación sexual, identidad/expresión de género, discapacidad o estado de veterano sobre el empleo, programas y actividades educativos, o admisiones. Para obtener más información, visite <https://eeo.okstate.edu>.

Emitido para promover el trabajo de Extensión Cooperativa, actas del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (U.S. Department of Agriculture), Director del Servicio de Extensión Cooperativa de Oklahoma, Universidad Estatal de Oklahoma, Stillwater, Oklahoma. La Universidad Estatal de Oklahoma imprimió y emitió esta publicación con la autorización del Vicepresidente de Programas Agrícolas (Agricultural Programs) y se preparó y distribuyó a un costo de 20 centavos por copia. Abril de 2023 AM.