



Steve Troxler  
Commissioner

North Carolina Department of Agriculture  
and Consumer Services  
*Food and Drug Protection Division*

Joseph W. Reardon  
Director

## ¿Cómo poner su propio negocio en casa?

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor de Carolina del Norte, en su afán de colaborar con el éxito de la Comunidad Hispana en el desarrollo de sus negocios, informa a la comunidad acerca de los requisitos que se deben cumplir para tal fin, cuando se inicia un negocio en casa.

Los negocios personales son una actividad bastante desarrollada al interior de la comunidad Hispana. En Carolina del Norte, entre los años 1987 y 1992 los negocios Hispánicos crecieron seis veces más que el resto de todas las demás firmas del Estado. Y de acuerdo con el censo del 2002, realizado sobre minorías que son propietarias de sus negocios, en Carolina del Norte existían 9047 negocios Hispánicos, que representaron una ganancia de \$1.8 billones en ventas.

Existen todavía sin embargo un porcentaje alto de negocios que fracasan y esto se debe principalmente a tres factores: el desconocimiento del idioma inglés, el movimiento bancario y comercial de los Estados Unidos y, el desconocimiento de leyes y regulaciones, tanto federales como estatales.

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor de NC es el encargado otorgar las licencias para iniciar negocios en casa y, con el ánimo de contribuir al éxito de los negocios de la comunidad Hispana, en lo que a su función se refiere desea informar a la comunidad cuáles son los pasos y requisitos que se deben seguir para iniciar un negocio en casa. Próximamente informaremos sobre los pasos a seguir para iniciar un negocio fuera de casa.

### Requisitos para iniciar un negocio en casa

#### Primer requisito: debe tratarse de un producto de bajo riesgo

Los productos que sí se pueden producir en casa por considerarse de bajo riesgo son:

- Panes, pasteles o tortas horneadas.
- Mermeladas y jaleas.
- Caramelos.

- Especies.
- Algunas salsas, como: BBQ, ciertas salsas mejicanas y algunas que tienen como base vinagre.

### **Segundo requisito: no tener mascotas en casa**

Cualquier persona que produzca alimentos en casa para negocio y tenga mascotas en su domicilio comete una violación a la ley y puede tener serios problemas legales.

### **Tercer requisito: obtener la licencia**

Para conseguir la licencia hace falta averiguar los requisitos en el Gobierno Local, ya que los mismos varían de un lugar a otro.

### **Cuarto requisito: averiguar las disposiciones de tu vecindario**

Existen vecindarios en los que los negocios en casa no están permitidos. Es importante averiguar esto primero antes de hacer cualquier inversión.

## **Inspecciones obligatorias**

### **Inspección de agua.-**

Es la primera inspección que se necesita cumplir.

Si el agua es de pozo se necesita efectuar una prueba para comprobar que no tiene bacterias.

Es recomendable hacer la prueba antes de la visita del inspector para abreviar tiempo. De esta forma sólo hará falta mostrársela.

Una vez al año hará falta repetir la misma prueba para comprobar que no existen bacterias en el agua.

### **Inspección de alimentos.-**

Esta inspección la ejecuta la División de Alimentos y Medicinas, la misma que pertenece al Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor de Carolina del Norte.

Se debe llamar a la División de Alimentos y Medicinas solicitar una copia de las regulaciones y pedir una fecha de inspección.

Es importante conocer bien las regulaciones y cumplir con los requisitos antes de la fecha de inspección.

### **¿Qué revisa el Inspector de Alimentos?**

- Lo primero que revisa es que la cocina esté limpia. También revisará que no existan plagas de insectos, roedores, etc. Las mascotas al interior de la casa se consideran plagas.
- Inspeccionará además que los materiales de construcción de la casa y del techo sean apropiados y, se asegurará de que no existan adornos que acumulen polvo.
- Las cocinas deben contar con agua caliente. No existe una temperatura señalada, basta con que esté suficientemente caliente para limpiar y desinfectar los utensilios de la cocina.
- El sistema eléctrico debe funcionar correctamente.

- Se inspeccionan también las áreas en que se almacenan los ingredientes, materiales y equipos.
- Los equipos de cocina como la licuadora, etc. Y el fregadero de los platos, pueden utilizarse tanto para fines domésticos como para el negocio mismo.

Para mayores informes puede comunicarse con la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor de NC, al 919-733-7366.