



Steve Troxler
Commissioner

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

Joseph W. Reardon
Director

Negocios Hispanos fuera de 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 fuera de casa.

Manuel tenía la ilusión de poner una tortillería pero la máquina que trajo de México no era compatible con el sistema eléctrico de los Estados Unidos y su proyecto fracasó.

Lupita inició un negocio de quesos en su casa. Esto está prohibido, el queso se debe producir fuera de casa porque es un producto riesgoso. De hecho se encontró que el queso que ella producía estaba infectado con bacterias, debido a las condiciones higiénicas en que se produjo y debido a un problema de temperatura durante su producción. Sin embargo,

Lupita hoy produce un queso muy exitoso y su negocio se está expandiendo cada vez más, en el estado de Carolina del Norte, gracias al gran apoyo que recibió del inspector de la División de Alimentos y Medicinas, del Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor de NC, quien la orientó paso a paso durante todo el proceso.

El éxito de los negocios Hispanos depende muchas veces del conocimiento que sus propietarios tengan de las leyes y regulaciones tanto federales como estatales. Es por ello que el Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor de NC desea informar, en esta ocasión, acerca de los requisitos que existen para comenzar un negocio fuera de casa.

COMIDAS QUE DEBEN SER PRODUCIDAS FUERA DE CASA

- Productos enlatados
- Mantequilla, quesos
- Comida de mar
- Agua embotellada
- Jugos
- Almuerzos

- Comidas como lagzaña, sandwiches, tamales
- Helados
- Venta de carne

A QUIEN PEDIR LA LICENCIA

El Departamento de Salud se encarga de todo lo que es comida de restaurant, lagzaña, tamales, sandwiches, carne, jugos, almuerzos.

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor otorga las licencias para: pan, tortas, tortillas, enlatados, helados y quesos.

LA PRE-INSCRIPCION: UNA AYUDA QUE SE PUEDE SOLICITAR

La pre-inspección no es obligatoria pero sí recomendable, pues no puede evitar perder el dinero de inversión. Por ejemplo, evitamos correr el riesgo de alquilar un local que no cumple con los requisitos.

¿EN QUE SE FIJA EL INSPECTOR?

- **Local apropiado.**- es aquel que cuenta con un suelo, techo y paredes seguros.
- **Plagas.**- El especialista se fijará no solamente en que no hayan plagas de ningún tipo, sino además en que el local no tenga espacios o problemas que las propicien. Las mascotas se consideran plagas también.
- **Higiene.**- Todas las superficies debe estar en buen estado y deben ser fáciles de limpiar. Todo el ambiente debe estar limpio y desinfectado.
- **Área para procesar alimentos.**- Además de cumplir con las reglas de higiene debe contar con un lavamanos para los empleados, distinto al lavabo de los utensilios. También es indispensable contar con agua caliente. No existe una temperatura señalada pero el agua debe estar lo suficientemente caliente para desinfectar.
- **Practica de los empleados.**- Es necesario utilizar una malla en la cabeza y guantes mientras se procesan los alimentos. Es también importante renovar los guantes con frecuencia ya que con el uso pueden acumular polvo o bacterias. La ropa y las joyas es necesario ubicarla en otra área distinta a la cual se procesan los alimentos. Comer, beber o mascar chicle mientras se procesan alimentos tampoco es permitido, pues existe el riesgo de transmitir bacterias si algo se derramara sobre los alimentos que estamos procesando.
- **Servicios higiénicos.**- El local debe tener un servicio higiénico especial para los empleados, que cuente con lavamanos. El servicio higiénico para los clientes no es un requisito del Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor, pero puede ser un requisito del Gobierno Local, esto hace falta averiguarlo en el propio County.
- **Temperatura.**- El refrigerador debe estar por debajo de los 45 Fahrenheit o 7.2 grados centígrados. La temperatura para los productos congelados varía de acuerdo a las características de los mismos. Por ejemplo, la temperatura para congelar helados es distinta de la que se requiere para congelar jugos, etc. Debido a esto existe la exigencia del termómetro de refrigerador, que es una protección, pues es la única forma de asegurar que nuestros productos no se descompongan.

- **Equipos eléctricos.-** Los equipos eléctricos importados a veces tienen características distintas a los equipos de los Estados Unidos y no pueden ser utilizados en este país. Lamentablemente esto ha sucedido ya con maquinas para elaborar tortillas mejicanas. Se aconseja por ello que antes de traer un equipo importado se conozcan las características eléctricas del mismo y, se verifique si cumplen con los estándares de los Estados Unidos.

Para mayor información comuníquese con la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor, al 919-733-7366.