

Ocupación Casera, Productos Frescos y Venta de Alimentos

El Acto de Alimentos Artesanales* de Colorado, aprobado en 2012 y enmendado en 2015, permite a pequeña escala la preparación casera y venta de su residencia de productos alimenticios sin licencias de venta al por menor. La Ocupación Casera de Productos Frescos y Venta de Alimentos implementa El Acto de Alimentos Artesanales de Colorado en la Ciudad y Condado de Denver, al permitir la venta de productos frescos y alimentos artesanales producidos por el vendedor en zonas residenciales. Productos incluyen hierbas y frutas y verduras enteras sin cortar que fueron cultivadas por la persona que las vende. Todos los productos deben ser etiquetados y rastreados al vendedor, deben ser vendidos directamente al consumidor, y no son para reventa (al por mayor). Productos cultivados en una granja urbana, un jardín comunitario o en tierra que le pertenece a otra persona pueden ser vendidos en la residencia de la persona que los cultivó.

* "Alimentos artesanales" se refiere a la frase "cottage foods," la cual significa un clase específica de alimentos y productos preparados en una cocina residencial que no es sujeta a inspecciones y limitados a ellos que tienen bajo riesgo de transmitir enfermedades. Mire la lista de los alimentos permitidos bajo El Acto de Alimentos Artesanales de Colorado, a continuación.

¿Quién puede solicitar un permiso?

- Cualquier propietario o inquilino que vive en Denver. No se requiere prueba de residencia.
- Algunas propiedades de Denver tienen diferentes reglas de ocupación, permisos y procesos, dependiendo de su distrito de zonificación. Obtenga más información en www.denvergov.org/homebusiness (en inglés).

¿Cuáles son las Reglas de Ocupaciones Caseras?

- Limite todas las ventas de las 8 de la mañana al atardecer.
- Puede llevar a cabo las ventas en el interior de su residencia o al aire libre. Solo se permiten muebles temporales y portátiles (por ejemplo: mesas, soportes y sombrillas) para las ventas al aire libre y se deben guardar adentro entre el atardecer y las 8 a.m. todos los días.
- Conforme a las reglas para letreros y señas para todas las ocupaciones caseras. Letreros deben ser planos, adjuntados a una pared o ventana de la casa, y no pueden ser más grande que 100 pulgadas cuadradas. Un letrero es permitido por cada fachada de la casa que mira una calle diferente (un letrero para la mayoría de lotes, dos letreros para un lote de esquina). Letreros que se mueven o son iluminados no son permitidos.
- Ocupaciones caseras no requieren parqueo. No se requiere ningún impuesto sobre las ventas y los precios de venta son determinados por el vendedor.

El acto permite la venta de:	El acto NO permite la venta de:
Productos frescos: hierbas y frutas y vegetales enteros y no cortados	Frutas y vegetales preparados, lavados, cortados y/o embolsados o jugos de estos productos
Ciertos productos panaderos que no requieren refrigeración (incluyendo las mezclas de torta secas y barras de granola)	Marihuana, o comidas o alimentos enfusados con marihuana
Dulces (y algodón azucarado pre-envasado)	Frutas, vegetales, aceites o salsas enlatados
Tés	Productos horneados como tortas de crema, natilla o merengue y pasteles o biscochos con glaseado o relleno de queso-crema; pasta fresca; comienzo de pan de masa fermentada
Hierbas y especias	Carnes fresca o deshidratada or productos de carne incluyendo "jerky"
Nueces y semillas (incluyendo granos de café tostado)	Salsa de barbacoa, de tomate ("kétchup") o mostazas
Mermeladas, jaleas, y confituras	Productos de pescado o mariscos
Miel	Productos enlatados escabechados, adobados o fermentados (por ejemplo pepinillo o salsas)
Frutas y vegetales deshidratados	Brotos de semillas crudas
Huevos frescos enteros	Leche o productos lácteos incluyendo quesos duros o suaves o yogurt
Harina, tortillas y empanadas de fruta	Hielo o productos de hielo
	Pan estilo "Focaccia" con vegetales o quesos

Requisitos del Acto de Alimentos Artesanales de Colorado

1. Requisitos del Curso de Seguridad Alimentaria

Productores deben tomar un curso de seguridad alimentaria que incluya entrenamiento básico en la manipulación de alimentos y es comparable a, o es un curso impartido por Colorado State University Extension Service o una agencia de salud pública del estado, del condado o del distrito, y deben mantener un estado de buena posición, de acuerdo con los requisitos del curso, incluyendo asistir clases adicionales si es necesario.

- Hay muchos cursos y opciones de capacitación disponibles y varían en costo de \$10 a \$120.
- Haga clic aquí para obtener una lista de opciones de capacitación: <http://cofarmtomarket.com/value-added-products/cottage-foods/> (en inglés).
- Para capacitaciones en Español, haga clic aquí: <https://www.statefoodsafety.com/food-handler/colorado/denver-city-&-county> y busque "Food Handler Training."

2. Requisitos para las etiquetas

Productos deben tener una etiqueta y ser trazables al vendedor. Las etiquetas deben incluir:

- El nombre del producto, el nombre, la dirección número de teléfono y correo electrónico del productor, donde se preparó o fue cultivada la comida o productos, la fecha en que la comida fue preparada, una lista completa de los ingredientes y sub-ingredientes.
- La advertencia: "*Este producto fue producido en una cocina de casa que no está sujeta a licenciatuara o inspección por parte del estado y en la cual también se puede haber procesado los alérgenos alimentarios más comunes, tales como las nueces, el maní, los huevos, la soja, el trigo, la leche, el pescado y los mariscos crustáceos. Este producto no es para revender.*"
- Cartones de huevos deben incluir el origen de los huevos, la fecha de envase y las siguiente renuncias: "Para prevenir enfermedades provenientes de las bacterias, mantenga los huevos refrigerados, cocine los huevos hasta que las yemas estén firmes, y cocine cualquier alimento que contengan huevos completamente. Estos huevos no provienen de una fuente aprobada por el gobierno. "..

3. Límites a las ventas

- Limite el valor neto total de las ventas a \$10.000 por artículo (por ejemplo, \$ 10.000 por espinacas, \$10.000 por los tomates, etc.).
- Limite las ventas de huevo de gallina frescos y enteros a menos de 250 docenas por mes.

Para más información: Llame 311 o visite www.denvergov.org/homebusiness (en inglés).

AVISO LEGAL: Este guía no debe utilizarse como sustituto de códigos y regulaciones. El solicitante es responsable de cumplir con todos los requisitos de los códigos y reglas, aunque se incluyan o no en este guía.



Mejores Practicas Para Plantar, Cultivar y Cosechar Productos Frescos

El Consejo de Política Sobre Alimento Sostenible es una Comisión de la Ciudad de Denver

Mejor Practica #1: Reduza la contaminación de productos frescos

Cultivación & Producción

- Considere la zona de cultivo - uso previo, la topografía y la dirección del viento.
- Contaminantes del suelo sobre los productos suelen venir de la tierra y el polvo que se adhiere a la parte externa de la planta, y no son de la absorción por las raíces de las plantas.
- En los barrios más antiguos de Denver, usted puede ayudar a prevenir la contaminación procedente de la pintura a base de plomo si localiza su jardín lejos de casas, garajes y cobertizos. También considere el uso de camas elevadas con nueva tierra vegetal, o la adición de enmiendas al suelo como compost.
- Trate el estiércol y biosólidos antes de ponerlos en una zona de cultivo, ya que contienen microorganismos dañinos. Almacene el estiércol lo más lejos posible de las áreas de producción y manipulación.
- Mantenga a los animales y el estiércol lejos de las zonas de cultivo. Las mascotas y los animales domésticos deben mantenerse separados de las zonas de cultivo, instalaciones de producción, y las aguas de superficie utilizadas para el riego.
- Considere la seguridad de la agua que utiliza - agua potable municipal es la fuente más segura y se puede aplicar en cualquier momento con cualquier método.

Cosecha

- Mantenga servicios higiénicos sanitarios de fácil acceso.
- Limpie lo mas que pueda la tierra de los productos antes de venderlos.
- No recoja o manipule productos si tiene diarrea, vómitos, fiebre o heridas infectadas.
- No use productos de tabaco en las áreas de cultivo.
- Utilice recipientes lavables tales como cestas de plástico, recipientes de plástico, o enfriadores.
- Limpie todos los recipientes, tijeras y otras herramientas de cosecha con agua tibia y jabón antes de la cosecha.
- Desinfecte las herramientas con una solución de 1 cucharadita de cloro por litro de agua, deje reposar por unos minutos, enjuague con agua y seque al aire.

Después de la Cosecha

- Lave productos completamente.
- Mantenga los recipientes de cosecha cubiertos.
- Maniobre productos con cuidado durante la carga o descarga para evitar daños.
- Transporte productos sólo en un vehículo limpio.
- No permita que productos lavados toquen el suelo o la tierra.
- Utilice sólo agua potable para lavar, encerrar o enfriar los productos cosechados.
- Mantenga las áreas de empaque dentro y fuera limpias y libres de plagas.
- Asegúrese que practicas de aseo, el lavado de manos e higiene personal se mantengan durante y después de la cosecha.

Para más información sobre cómo mantener productos seguramente, por favor visite el sitio "Colorado Farm to Table Food Safety" en www.farmtotable.colostate.edu.



Mejores Practicas Para Plantar, Cultivar y Cosechar Productos Frescos

El Consejo de Política Sobre Alimento Sostenible es una Comisión de la Ciudad de Denver

Mejor práctica #2: Analice el suelo

El análisis del suelo no es necesario, pero es recomendado.

Botiquines para el análisis del suelo están disponibles en las siguientes localidades:

- La Oficina de Extensión de Denver de Colorado State University (CSU), 888 East Iliff Avenue, Denver, CO 80210-5036
- Ciudad y Condado de Denver, Edificio Municipal Webb (201 W. Colfax Ave, Denver, CO 80202). Estos se pueden recoger al mismo tiempo que consiga su permiso de ocupación casera.

Para trabajar con CSU Extension para analizar su suelo, incluyendo la posible presencia de metales, siga los pasos a continuación.

1. Siga este enlace: <http://www.soiltestinglab.colostate.edu>
2. Seleccione el enlace y las instrucciones para las aplicaciones de horticultura para los jardineros ("Horticultural Applications for Gardeners"). Las dos primeras páginas son esencialmente un formulario de pedido.
3. Conteste todas las preguntas en el formulario para ayudar a CSU en la interpretación de los resultados del análisis de suelo.
4. Muchos propietarios querrán solicitar los análisis de + cromo, molibdeno, cadmio, y plomo. El costo total es \$41.
5. Siga las instrucciones que aparecen en la tercera página, que son muy detalladas, para recoger la muestra compuesta y enviarla por correo a CSU..

¿Pregunta sobre la seguridad del suelo? United States Environmental Protection Administration (EPA):
http://www.epa.gov/brownfields/urbanag/pdf/bf_urban_ag.pdf

¿Preocupado sobre una Superfund u otro lugar gobernado por la EPA? Llame al Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado (CDPHE) al 303-692-3411 para más información. CDPHE tiene acceso a la base de datos complejo y puede proporcionar información para direcciones específicas afectadas por estos sitios.

¿Preguntas generales sobre yardas, el jardín y la horticultura? Comuníquese con la Oficina de Extensión de Denver de CSU (720) 913-5270 para hablar con un agente de horticultura, o visite el sitio web <http://denver.colostate.edu/>.