

WASHINGTON STATE DEPARTMENT OF AGRICULTURE

ALIMENTOS CASEROS PERMISO DE OPERACIÓN

Paquete de solicitud

- Completar satisfactoriamente los requisitos para la autorización de alimentos caseros le permitirá obtener un permiso de alimentos caseros válido por dos años.
- Tenga en cuenta que **no se realizarán reembolsos** de tarifas una vez que la solicitud haya sido recibida por el Washington State Department of Agriculture (WSDA, Departamento de Agricultura del Estado de Washington).
- Si no está seguro de si un determinado producto puede ser aprobado para obtener un permiso de alimentos caseros, consulte las Preguntas Frecuentes en nuestro sitio web, comuníquese con cottagefoods@agr.wa.gov, o llame al (360) 902-1876 **antes** de enviar su solicitud y pago.
- Se debe completar y enviar todo el paquete de solicitud con el pago correspondiente para que sea procesado.
- **Se pueden solicitar las recetas y los pasos de procesamiento así como hablar sobre estos durante la inspección.**
- Se advierte que la presentación de un gran número de etiquetas de productos ralentizará el proceso de revisión de salud pública.
- Las solicitudes se procesan en el orden en que se reciben. La solicitud típica, "sin errores", suele procesarse en un plazo de ocho semanas. El procesamiento de su solicitud puede demorarse si está incompleta.
- Importante: Las solicitudes que han sido devueltas perderán su lugar en el orden de procesamiento.
- Al enviar la solicitud, no engrampe las páginas juntas.

Antes de completar su solicitud de negocio de alimentos caseros, revise las siguientes leyes, normas e información general:

- [Sitio web sobre negocio de alimentos caseros \(solo en inglés\)](#)
- [Capítulo 69.22 del Revised Code of Washington \(RCW, Código Revisado de Washington\) Negocio de alimentos caseros](#)
- [Capítulo 16-149 del Washington Administrative Code \(WAC, Código Administrativo de Washington\) Alimentos caseros](#)
- [Título 21, parte 150 del Code of Federal Regulations \(CFR, Código de Regulaciones Federales\) Frutas en pasta, jaleas, conservas y productos relacionados](#)



Washington
State Department of
Agriculture



Solicitud de permiso para negocio de alimentos caseros

Tenga en cuenta que no se realizarán reembolsos de tarifas una vez que el WSDA (Departamento de Agricultura del Estado de Washington) haya recibido la solicitud.

Una negocio de alimentos caseros permite la producción en la cocina de la residencia principal de una persona en el estado de Washington de alimentos que no son potencialmente peligrosos, como productos horneados, mermeladas, jaleas, conservas, purés de frutas, hierbas secas, mezclas de hierbas secas o mezclas de té secas, únicamente con fines de venta directa al consumidor.

Los productos de un negocio de alimentos caseros NO SE PUEDEN vender a restaurantes, al por mayor ni por correo postal. Los productos NO PUEDEN venderse fuera del estado. Las ventas por internet se DEBEN recoger o entregar en persona dentro del estado de Washington.

Solicitante				
Nombre del negocio de alimentos caseros		Dirección de correo electrónico		Teléfono (con código de área)
Nombre del propietario			N.º de UBI	Fuente de agua <input type="checkbox"/> Privada (pozo) <input type="checkbox"/> Pública
Dirección de la cocina doméstica	Ciudad	Condado	Estado	Código postal
Dirección postal		Ciudad	Estado	Código postal
Tarjeta de trabajador de alimentos				
Nombre del titular de la tarjeta		Número de identificación		Caducidad
Categorías de productos permitidos				
<ul style="list-style-type: none"> • Productos horneados de bajo riesgo y alimentos fritos que se cocinan en un horno, en una hornalla o con un dispositivo eléctrico diseñado para cocinar alimentos. • Dulces que no son potencialmente peligrosos y que se cocinan en la hornalla o en el microondas, siempre y cuando el operador mantenga un control adecuado de la temperatura mediante el uso de un termómetro para dulces. • Mermeladas, jaleas, conservas y purés de frutas (elaborados según las normas establecidas por la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos) Título 21, parte 150, del CFR (Código de Regulaciones Federales)). • Hierbas secas, condimentos y mezclas recombinadas y empaquetadas obtenidas de fuentes aprobadas. • Vinagres obtenidos de fuentes aprobadas y embotellados nuevamente en el negocio de alimentos caseros con permiso. Consulte WAC 16-149-120 y WAC 16-149-130 para obtener la lista completa de productos permitidos y prohibidos. 				
Declaración del propietario				
<p>Acepto otorgar al Washington State Department of Agriculture el derecho de ingresar, durante horas hábiles normales u otros horarios razonables, a la residencia principal que alberga el negocio de alimentos caseros con el propósito de realizar inspecciones, incluida la recolección de muestras.</p> <p>Firma del propietario: _____ Fecha: _____</p>				
Tarifa				
<p>Envíe cheque o giro postal por \$355,00 *, a nombre de WSDA, con esta solicitud al menos ocho semanas antes del procesamiento. Si prefiere pagar la tarifa en línea, póngase en contacto con nuestra oficina para obtener instrucciones.</p>				

* Se aplicará un cargo administrativo de \$25,00 a los cheques devueltos por el banco ([RCW 62A.3-515 \(a\)](#) y [62A.3-520](#))

Anexos 1, 2 y 3

1. Pruebas de suministro de agua



Presente lo siguiente:

Para suministros privados de agua (pozos):

- Una copia de los resultados de la prueba debe incluirse con su paquete de solicitud o
 - » Comuníquese con su departamento de salud local para conocer los requisitos de pruebas de agua potable si utiliza un sistema de agua privado.

Para suministros públicos de agua:

- Una copia reciente de la factura del agua que muestre la dirección del negocio de alimentos caseros.

Información sobre el agua

- Si se encuentra en un lugar que cuenta con un sistema de agua de la ciudad, comunitario, o municipal, no es necesario que realice pruebas de agua.
- Si utiliza un suministro privado de agua, deberá realizar pruebas en el suministro al menos 60 días antes de enviar su solicitud y, posteriormente, al menos una vez por año. Además, deberá demostrar a través de un informe escrito que el suministro de agua es potable.

2. Tarjeta de trabajador de alimentos



Presente lo siguiente:

- Una copia de la tarjeta de trabajador de alimentos prescrita por la Washington State Board of Health (Junta de Salud del Estado de Washington) para cualquier persona que vaya a procesar alimentos en el negocio de alimentos caseros.
 - » Las tarjetas de trabajador de alimentos no son válidas hasta que estén firmadas. Asegúrese de que la copia de las tarjetas que envíe esté firmada para evitar demoras en el procesamiento.

Información de la tarjeta de trabajador de alimentos

- Cualquier persona que vaya a realizar procesamiento de alimentos para un negocio de alimentos caseros debe presentar una solicitud y obtener su tarjeta de trabajador de alimentos a través del departamento de salud local.
- Para obtener información sobre cómo obtener una tarjeta de trabajador de alimentos, visite el sitio web del Washington State Department of Health (Departamento de Salud del Estado de Washington) en: <https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/food-worker-and-industry/food-worker-card> (solo en inglés)

3. Licencia comercial



Presente lo siguiente:

- Una copia de su licencia comercial principal.
 - » El nombre comercial y la dirección proporcionados en el formulario de solicitud (2093) deben coincidir con los de la licencia comercial principal.
- Para solicitar una licencia comercial principal, diríjase a: <http://bls.dor.wa.gov> (solo en inglés).

Anexo 4

4. Plano de planta



Presente lo siguiente:

Plano de la planta del local del negocio de alimentos caseros.

- Realice un dibujo ya sea en el espacio a continuación ↓ o en otra hoja de papel e identifique claramente los elementos enumerados en la columna derecha. →

» *Ejemplos en la siguiente página*

Plano de planta

La solicitud de negocio de alimentos caseros debe incluir una copia del plano de la planta con los elementos enumerados aquí, claramente identificados y etiquetados:

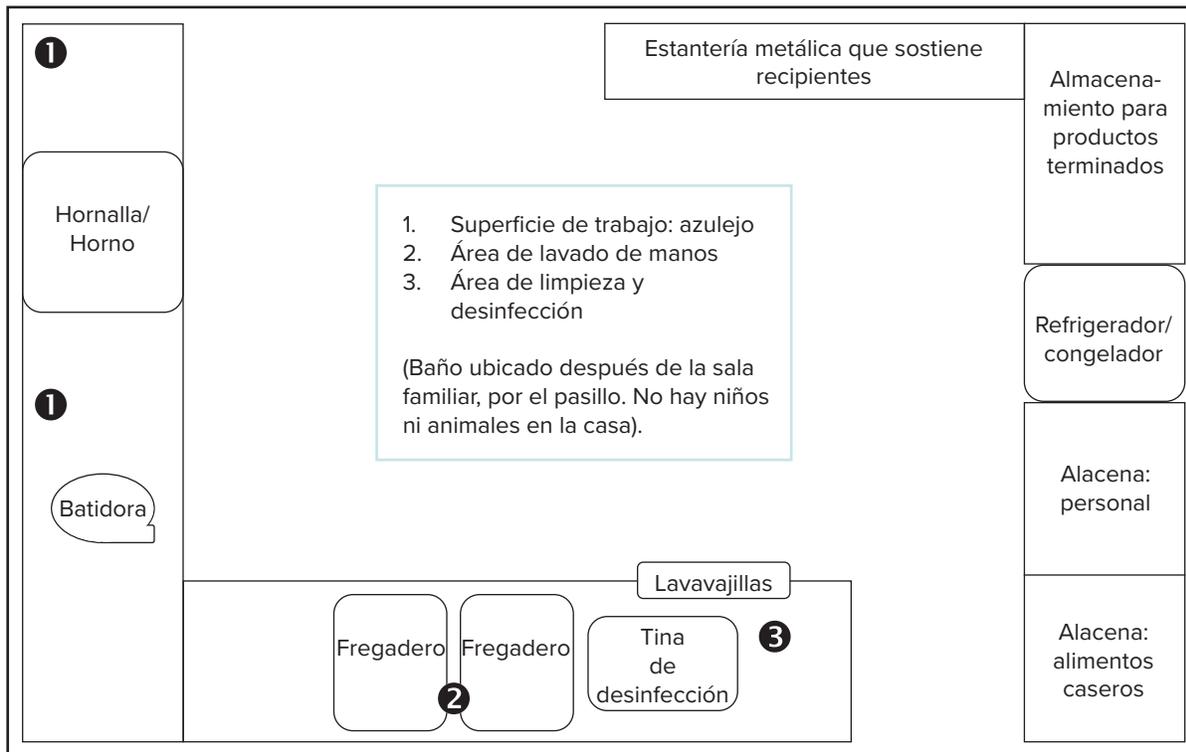
Debe incluir la ubicación de:

- Todos los equipos de preparación del negocio de alimentos caseros.
- Superficies de trabajo en contacto con alimentos.
- Fregaderos para lavar, enjuagar y desinfectar equipos (la desinfección puede realizarse en una tina, etc.); lavavajillas si corresponde.
- Baño principal.
- Lavado de manos en la cocina.
- Zonas de almacenamiento.
- Áreas o puertas para mascotas y niños, si son aplicables.

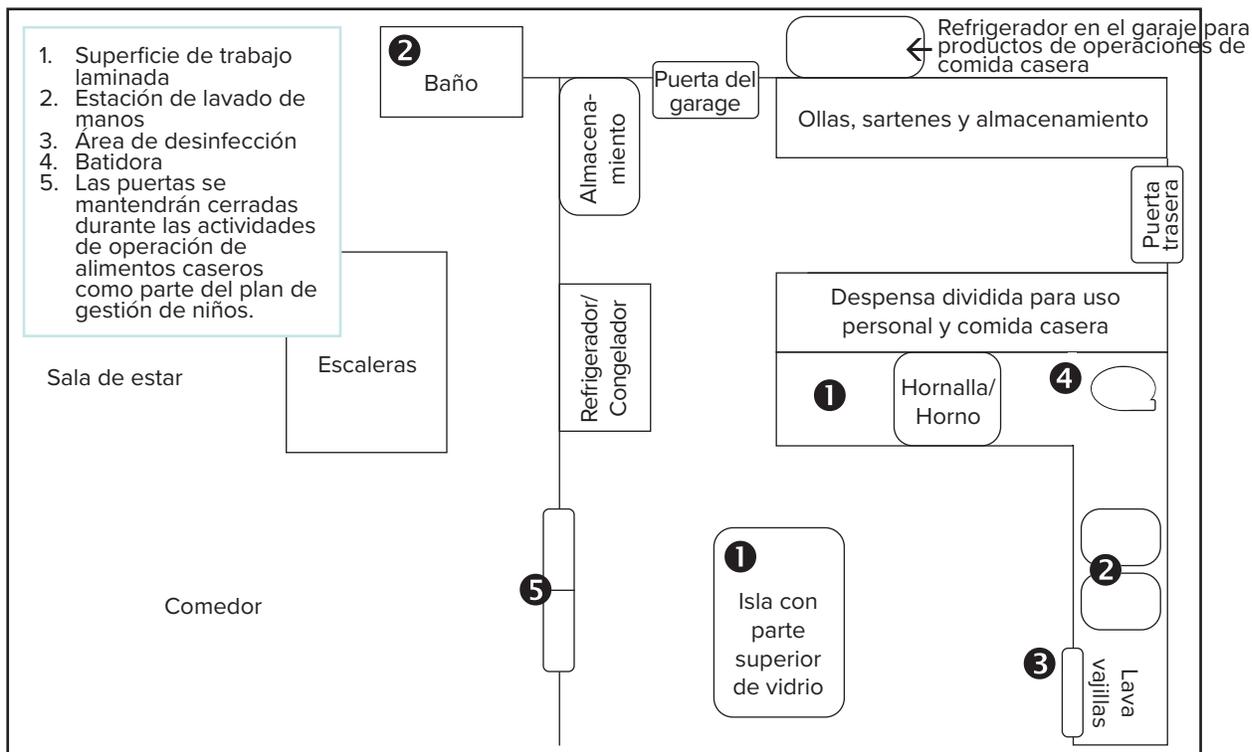
Consulte [WAC 16-149-060 \(1\)\(b\)](#)

Anexo 4

Plano de planta de muestra (1) para el permiso del negocio de alimentos caseros:



Plano de planta de muestra (2) para el permiso del negocio de alimentos caseros:



5. Etiquetado



Adjunte etiquetas para cada variación de cada producto principal que está presentando:

Las etiquetas deben incluir lo siguiente:

- Nombre del negocio de alimentos caseros.
- El número de permiso emitido para el negocio de alimentos caseros.
 - » El número de permiso le será proporcionado al completar y procesar el informe de inspección para la obtención de la licencia. Incluya una declaración de "N.º de permiso: ____" al presentar las etiquetas con su solicitud.
- Nombre del producto
- Lista de ingredientes en orden por peso (onzas, gramos).
 - » **Revise el paquete de sus ingredientes:** si tiene su propia lista de ingredientes, debe incluir estos como subingredientes en su etiqueta.
 - » **Ejemplo:** Harina enriquecida (harina de trigo, niacina, hierro reducido, mononitrato de tiamina, riboflavina y ácido fólico).
- Identifique alérgenos en cada etiqueta de producto. Consulte la información sobre cómo enumerar alérgenos en la columna de la derecha. →
 - » Enumere los ingredientes de **una** de las dos maneras indicadas en la columna de la derecha → que corresponda con el ejemplo de la siguiente página.
 - » **Los 9 alérgenos más comunes:** Leche‡, trigo, huevos, maníes, soja, frutos secos*, pescado*, crustáceos* y semillas de sésamo.
- Peso neto o volumen en unidades de medida estadounidenses.
- La siguiente declaración en tamaño de fuente de 11 puntos: "Elaborado en una cocina doméstica que no ha sido sometida a criterios de inspección estándar".
- Si sus ingredientes incluyen algún tipo de alcohol, la etiqueta debe incluir la declaración "Este producto contiene licor y el contenido de alcohol es del uno por ciento o menos del peso del producto".
- Al enviar las etiquetas para revisión, deben ser lo suficientemente grandes como para que se lean con facilidad.
- No envíe una etiqueta que enumere variaciones con ingredientes opcionales o alternativos. Cada etiqueta debe enumerar únicamente los ingredientes que realmente están presentes en el producto.

Etiquetado

Las listas de ingredientes que contienen un alérgeno deben figurar en la etiqueta de una de las dos siguientes formas:

1. Enumerar los alérgenos con la leyenda "Contiene:" debajo de la lista de ingredientes (Nota: Esta leyenda debe comenzar con la palabra "Contiene" con una C mayúscula).
- O -
2. Incluir cada alérgeno en la lista de ingredientes entre paréntesis después del nombre común del alérgeno.∞

***Los frutos secos, pescados y mariscos crustáceos deben identificarse por su nombre común, es decir, coco, almendras, nueces, etc., ya sea en la lista de ingredientes o en la leyenda "Contiene".**

∞Solo leche, trigo, huevos, maníes y soja se identificarían en paréntesis. Los frutos secos, pescados y mariscos crustáceos ya se identificarían por su nombre común y eso es todo lo que se necesita en el punto N.º 2. No se necesitarían paréntesis para estos tres tipos de alérgenos.

‡Todos los ingredientes lácteos deben identificarse como "Leche" para el alérgeno, es decir, crema, mantequilla, caseína, cuajada, lactato, lactosa, suero, etc., deben identificarse todos como "Leche".

Anexo 5

Los principales alérgenos alimentarios deben figurar en la etiqueta de una de las dos siguientes formas:

Método 1: Incluir cada alérgeno en la lista de ingredientes entre paréntesis después del nombre común del alimento, cuando el nombre del principal alérgeno alimentario no aparece en el nombre del alimento ni en la lista de subingredientes.

En el ejemplo de la etiqueta de las galletas Happy Cookies a continuación, todos los ingredientes que contienen alérgenos, excepto el ingrediente que contiene alérgenos de leche, la mantequilla, ya incluyen el nombre del alérgeno en el nombre de su respectivo ingrediente alimentario de nombre común (harina de **trigo**, lecitina de **soja**, **nueces** y **huevos**).

La mantequilla se hace a partir de crema que incluye el principal alérgeno alimentario, la leche. La declaración de ingredientes en el paquete de mantequilla podría decir: "**Mantequilla (crema, sal)**. **Contiene: leche.**" Si solo se agregara la lista de ingredientes de "**Mantequilla (crema, sal)**" a la lista de ingredientes de su etiqueta, se omitiría declarar el alérgeno leche". Para incluir el alérgeno de la leche en la declaración de ingredientes de su etiqueta de producto, debe agregar el nombre del alérgeno entre paréntesis (**leche**) después del nombre del ingrediente (**crema**) que incluye el alérgeno de la leche, de la siguiente manera: **Mantequilla (crema (leche), sal)**.

<p style="text-align: center;">ELABORADO EN UNA COCINA DOMÉSTICA QUE NO HA SIDO SOMETIDA A CRITERIOS DE INSPECCIÓN ESTÁNDAR.</p> <p>Happy Cookies N.º de permiso: _____ Galletas con chips de chocolate</p> <p>Ingredientes: Harina enriquecida (harina de trigo, niacina, hierro reducido, mononitrato de tiamina, riboflavina y ácido fólico), mantequilla (crema (leche), sal), chips de chocolate (azúcar, licor de chocolate, manteca de cacao, lecitina de soja), nueces, azúcar, huevos, sal, extracto artificial de vainilla (agua, azúcar, color caramelo, saborizante artificial, ácido cítrico, benzoato de sodio), bicarbonato de sodio.</p> <p>Peso neto: 2 onzas (60 gramos)</p>

(Los alérgenos aparecen en negrita e itálica con fines instructivos únicamente)

Método 2: Enumerar todos los alérgenos utilizados en el producto en la leyenda "Contiene" debajo de la lista de ingredientes.

- La leyenda debe comenzar con la palabra "Contiene" con una C mayúscula.
- La leyenda "Contiene" es opcional si todos los alérgenos en el producto están enumerados por nombre dentro de la lista de ingredientes.

<p style="text-align: center;">ELABORADO EN UNA COCINA DOMÉSTICA QUE NO HA SIDO SOMETIDA A CRITERIOS DE INSPECCIÓN ESTÁNDAR.</p> <p>Beautiful Brownies N.º de permiso: _____ Brownies con nueces</p> <p>Ingredientes: Harina enriquecida (harina de trigo, niacina, hierro reducido, mononitrato de tiamina, riboflavina y ácido fólico), mantequilla (crema, sal), azúcar, huevos, chips de chocolate (chocolate sin azúcar, azúcar, lecitina de soja), nueces, cacao en polvo, bicarbonato de sodio, sal.</p> <p>Contiene: Trigo, leche, huevos, soja, nueces.</p> <p>Peso neto: 8 onzas (230 gramos)</p>

Todos los alérgenos incluidos en este ejemplo de producto están enumerados en la leyenda "Contiene". Aunque "leche" no está enumerado dentro de la lista de ingredientes, la leche se declara en la declaración de Contiene, cumpliendo con los requisitos de etiquetado.

Anexo 5

Plantilla de etiqueta:

<p>Nombre del negocio de alimentos caseros: _____</p> <p>N.º de permiso: _____</p> <p>Nombre del producto: _____</p> <p>Ingredientes: _____</p> <ul style="list-style-type: none">• Lista de ingredientes en orden por peso: El ingrediente que pesa más se enumera primero, y así sucesivamente, hasta que el ingrediente que pesa menos se enumera al final.• Busque en el paquete de cada ingrediente: Si tiene su propia lista de ingredientes, debe incluir esos ingredientes como subingredientes en la declaración de ingredientes de su etiqueta.• Enumere los alérgenos alimentarios principales específicos incluidos como ingredientes en el producto.• Alérgenos alimentarios principales: Leche, trigo, huevos, soja, maníes, frutos secos (incluido el coco), pescado, crustáceos, semillas de sésamo.• La leyenda "Contiene" alérgenos solo es necesaria si todos los alérgenos utilizados en su producto no están específicamente enumerados en la lista de ingredientes. Solo se permite una leyenda "Contiene" después de su completa declaración de ingredientes. <p>Peso neto: _____ (En onzas o en onzas fluidas si es un líquido)</p> <p>“ELABORADO EN UNA COCINA DOMÉSTICA QUE NO HA SIDO SUJETA A CRITERIOS DE INSPECCIÓN ESTÁNDAR” (Esta declaración debe tener un tamaño de fuente de al menos 11 puntos)</p>

Ejemplos de etiqueta:

<p>Cake Time</p> <p>N.º de permiso: _____</p> <p>Torta de coco</p> <p>Ingredientes: Azúcar, harina enriquecida (harina de trigo, niacina, hierro, mononitrato de tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, mantequilla (crema, sal), huevos, leche de coco (leche de coco, agua, goma guar, polisorbato 60, carboximetilcelulosa, carragenina, goma de algarrobo, dióxido de azufre), coco rallado endulzado (coco, azúcar, agua, propilenglicol, sal, metabisulfito de sodio), crema agria (crema cultivada pasteurizada y leche descremada, almidón de maíz modificado, fosfato de disodio, goma de algarrobo, sabores naturales), vainilla (extractos de vainilla, agua, alcohol al 35 %), levadura en polvo, sal, bicarbonato de sodio, aerosol de horneado (aceite de canola, aceite de palma, aceite de coco, lecitina de soja, harina de trigo, dióxido de silicio, sabor natural).</p> <p>Contiene: Trigo, leche, huevos, coco y soja.</p> <p>Peso neto: 16 onzas (460 gramos)</p> <p>ELABORADO EN UNA COCINA DOMÉSTICA QUE NO HA SIDO SOMETIDA A CRITERIOS DE INSPECCIÓN ESTÁNDAR.</p>

Anexo 5

**ELABORADO EN UNA COCINA DOMÉSTICA QUE NO HA SIDO
SOMETIDA A CRITERIOS DE INSPECCIÓN ESTÁNDAR.**

Patty Cake's Peanut Brittle

N.º de permiso: _____

Turrón de maní

Ingredientes: Cacahuetes, azúcar, jarabe de maíz, mantequilla (crema (leche)), bicarbonato de sodio, extracto de vainilla (extractos de vaina de vainilla en agua, alcohol), sal.

Este producto contiene licor y el contenido de alcohol es del uno por ciento o menos del peso del producto.

Peso neto: 6 onzas (170 gramos)

Jessy's Jams

N.º de permiso: _____

Mermelada de fresa

Ingredientes: Azúcar, fresas orgánicas, pectina (agua, pectina de frutas, ácido láctico y ácido cítrico, citrato de potasio, benzoato de sodio).

Peso neto: 10 onzas (280 gramos)

**ELABORADO EN UNA COCINA DOMÉSTICA QUE NO HA SIDO
SOMETIDA A CRITERIOS DE INSPECCIÓN ESTÁNDAR.**

**ELABORADO EN UNA COCINA DOMÉSTICA QUE NO HA SIDO
SOMETIDA A CRITERIOS DE INSPECCIÓN ESTÁNDAR.**

Sam's Seasonings

N.º de permiso: _____

Condimento para bagels

Ingredientes: Semillas de sésamo, ajo, cebolla, semillas de sésamo negro, semillas de amapola, sal.

Contiene: semillas de sésamo.

Peso neto: 24 onzas (680 gramos)

Etiquetas (Anexo 5)

Adjunte las etiquetas aquí. Numere sus etiquetas para que coincidan con el número que proporcionó para cada producto en su lista.

Si necesita más espacio, imprima varias páginas.

Anexo 6

6. Envase



Presentar:

- Una descripción de los tipos de envases que utiliza y el proceso de cómo empaqueta el producto. Si los pasos son los mismos para varios productos, puede indicarlo. Utilice el espacio a continuación o una hoja de papel separada.
- Una explicación de cómo coloca las etiquetas en su paquete.

Ejemplos:

- "Utilizo nuevas bolsas de plástico de Costco y, con guantes desechables, coloco dos galletas en una bolsa y sello con un lazo torcido. Luego, tomo mi etiqueta autoadhesiva generada por computadora y coloco una etiqueta en la bolsa de dos galletas".
- "Utilizo plástico flexible apto para alimentos y una envasadora al vacío para envasar al vacío muffins individuales. Luego, tomo mis etiquetas autoadhesivas generadas por computadora y coloco una etiqueta en un lado del muffin".



Envase

El envase debe ser de grado alimentario. Esto significa que está identificado como de grado alimentario o se entiende que es de un material que no transmitirá contaminación al producto.

Si tiene artículos a granel o una venta de pasteles grande, asegúrese de proporcionar una hoja de etiquetas con la misma información de etiquetado que iría en una etiqueta si los productos estuvieran envueltos individualmente.

Anexos 7a y 7b

7a. Equipamiento y utensilios



Presentar:

- Una lista del equipo, utensilios y superficies de contacto con el producto utilizados para el procesamiento de sus productos de comida casera.
 - » El equipo incluye todos los elementos utilizados durante la producción.
 - » Solo se puede utilizar equipo de estilo residencial.
 - » No olvide la balanza que se utiliza para determinar el peso de los ingredientes.



Equipos y utensilios

Una forma de asegurarse de que no se pasen por alto pasos es hacer un diagrama de flujo de cada receta, lo que ayudará a identificar todo el equipo, utensilios y superficies de contacto con el producto utilizados para el procesamiento.

- Consulte [RCW 69.22.040 \(2\)](#)

Anexos 7a y 7b

7b. Limpieza y desinfección



Presentar:

- Una lista de cómo se limpiarán y desinfectarán los equipos, los utensilios y las superficies de contacto con los alimentos, y con qué frecuencia.
 - » Incluya una descripción de cómo controlará los alérgenos, incluyendo cómo limpiará entre productos con alérgenos y productos que no contienen esos alérgenos. Consulte la nota en la columna derecha. →
- Envíe una explicación de cómo se limpiarán y mantendrán los pisos, paredes, techos y otras superficies, y con qué frecuencia.
 - » Incluya el baño, los lavabos para lavarse las manos y el área de lavado de equipos.

Limpieza y desinfección

El control de alérgenos incluye:

- El contacto cruzado entre el equipo utilizado para hacer productos que contienen ingredientes alergénicos y productos que no contienen ingredientes alergénicos.
- No almacenar alérgenos como harina de trigo sobre ingredientes utilizados en productos que no contienen trigo.

Se puede usar un lavavajillas doméstico en lugar de un fregadero de tres compartimentos. Los utensilios de cocina que no quepan en un lavavajillas deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse utilizando el método del fregadero de tres compartimentos. El tercer compartimento puede incluir una tina grande colocada junto a un fregadero de cocina doméstico de dos compartimentos.

Las alfombras no son materiales de suelo aprobados en el área de preparación de la cocina doméstica del negocio de alimentos caseros. Se permiten alfombrillas de suelo impermeables y lavables.

Anexos 8a y 8b

8a. Fechas de procesamiento



Presentar:

- Una lista del cronograma de procesamiento anticipado.

Ejemplos:

- Días de semana de 12:00 p.m. a 4:00 p. m.
- Fin de semana del 23 de julio para una boda
- Domingos de 8:00 a. m. a 5:00 p. m. únicamente, todas las semanas
- Septiembre, octubre, noviembre, 2.^a semana de cada mes, de 9:00 a. m. a 1:00 p. m.
- Desconocido, variará, probablemente una vez al mes.

Fechas de procesamiento

Si las fechas del cronograma de procesamiento cambian, no es necesario que proporcione los cambios al WSDA

Anexos 8a y 8b

8b. Plan de venta



Presentar:

- Una descripción de los "Tipos de venta" o "Lugares propuestos de venta" para el año actual.

Ejemplos de tipos de venta:

- Directa (en persona en lugares como los enumerados a continuación en el ejemplo).
- Internet: se puede realizar un pedido y pagar a través de internet, pero la entrega del producto debe ser de persona a persona entre el titular del Permiso de comida casera y el cliente.
 - » Proporcione la dirección del sitio web si corresponde.

Ejemplos de lugares propuestos de venta:

- Olympia Farmers Market: todos los jueves, de marzo a septiembre.
- Olympia High School Bazaar: en primavera y otoño.
- En casa o en la granja: todo el año.



Plan de venta

Las ventas solo pueden ser en el estado de Washington y no pueden incluir consignación o venta al por mayor.

Puede procesar el pago en línea.

Entrega o recogida del producto: el consumidor final puede retirar el producto en el negocio del titular del permiso de comida casera o el titular del permiso puede entregarlo directamente al consumidor final dentro del estado de Washington.

La entrega por correo o mensajería está prohibida.

Anexos 9a y 9b

9a. Manejo de niños



Presentar:

- Un plan si hay bebés o niños menores de seis años presentes en el lugar. Además, describa brevemente cómo controlará su entrada/acceso a la cocina durante las horas de operación. Incluya cómo controla la entrada/acceso a los ingredientes y el almacenamiento de productos terminados.

Manejo de niños y mascotas

[WAC 16-149-060 \(I-J\)](#)

9b. Manejo de mascotas



Presentar:

- Un plan si hay mascotas presentes en el lugar. Además, describa brevemente cómo controlará su entrada/acceso a la cocina durante las horas de operación. Incluya cómo controla la entrada/acceso a los ingredientes y el almacenamiento de productos terminados.

Lista de verificación del paquete de solicitud

Utilice esta lista de verificación para asegurarse de que su solicitud esté completa.



- Solicitud para el permiso del negocio de alimentos caseros:** Formulario 2093
- Tarifas:** Envíe un cheque o giro bpostal por \$355,00
- Anexo 1:** Información sobre las pruebas de suministros de agua
- Anexo 2:** Tarjeta de trabajador de alimentos
- Anexo 3:** Licencia comercial principal
- Anexo 4:** Plano de planta
- Anexo 5:** Etiquetado
- Anexo 6:** Envase
- Anexo 7a:** Equipamiento y utensilios
- Anexo 7b:** Limpieza y desinfección
- Anexo 8a:** Fechas de procesamiento
- Anexo 8b:** Plan de venta
- Anexo 9a:** Manejo de niños
- Anexo 9b:** Manejo de mascotas

***No se realizan reembolsos de tarifas después de la recepción del paquete de solicitud para la autorización del negocio de alimentos caseros.**

Esta lista de verificación asegurará que envíe una solicitud completa.

Marque las casillas para asegurarse de haber completado toda la información solicitada en cada sección.

Una solicitud incompleta resultará en la devolución de la solicitud y un retraso en el proceso.

Si tiene alguna pregunta, envíe un correo electrónico a cottagefoods@agr.wa.gov o llame al 360-902-1876 para obtener ayuda.

Completar los requisitos para el permiso de alimentos caseros resultará en un permiso de comida casera válido por dos años, que vencerá al final de los dos años el último día del mes en el que se le otorgó el permiso.

Las solicitudes se procesan en el orden en que se reciben. La solicitud típica, sin errores, suele procesarse en un plazo de ocho semanas. El procesamiento de su solicitud puede demorarse si está incompleta.

Importante: Las solicitudes que han sido devueltas perderán su lugar en el orden de procesamiento.

Se pueden enviar etiquetas adicionales durante todo el año mediante el Proceso de Modificación por un costo adicional de \$105. (\$30 de solicitud y \$75 de revisión de salud pública. Si el revisor determina que se necesita una inspección para agregar los nuevos productos, también se cobrará una tarifa de inspección básica de higiene de \$125).

Los productos nuevos o cambios en los productos se pueden enviar con su renovación sin cargo adicional.



Envíe el paquete de solicitud completo y el cheque por \$355,00 a:

Washington State Department of Agriculture
Food Safety & Consumer Services
Cottage Food Operations
PO Box 42591
Olympia, WA 98504-2591

Si desea enviar su paquete de solicitud electrónicamente y pagar su tarifa en línea, póngase en contacto con nuestra oficina para obtener instrucciones por correo electrónico a cottagefoods@agr.wa.gov o llamando al (360) 902-1876.