



# COUNTY of VENTURA INFORMACIÓN PÚBLICA

Agencia de Manejo de Recursos • División de Salud Ambiental • 800 S. Victoria Ave, Ventura, CA 93009  
Teléfono 805-654-2813 • Fax 805-654-2480 • [vcrma.org/divisions/environmental-health](http://vcrma.org/divisions/environmental-health)

## PREGUNTAS FRECUENTES DE MERCADOS CERTIFICADOS DE AGRICULTORES

- P. Que es un Mercado Certificado de Agricultores (CFM por sus siglas en inglés)?  
R. Un CFM es una ubicación certificada por el Comisionado de Agricultura del Condado y permitida por la División de Salud Ambiental (División) donde los agricultores certificados ofrecen a la venta los productos agrícolas que cultivan.
- P. Se requiere un permiso de salud para operar un CFM?  
R. Si, los CFMs se definen en el Código de Salud y Seguridad de California (CalCode) como instalaciones de alimentos y por lo tanto, deben tener permisos de salud válidos.
- P. Se requiere un permiso para cada agricultor que vende productos agrícolas en un CFM?  
R. No. Todos los agricultores certificados están cubiertos por el permiso de salud para el CFM. Dado que el permiso de salud para el CFM cubre a todos los agricultores certificados, el gerente del mercado es responsable de garantizar que cada proveedor opere de conformidad con CalCode.
- P. Que es un “producto agrícola no certificable”?  
R. Estos productos son productos agrícolas que no están certificados por el comisionado de agricultura. Los productos que se consideran no certificables incluyen productos procesados de productos agrícolas certificados, como jugos de frutas y verduras, nueces sin cascara, mermeladas y jaleas. Otros ejemplos incluyen bagres, truchas y ostras de operaciones de acuicultura controladas, ganado y productos pecuarios, y aves de corral y productos avícolas. Aunque estos productos no están certificados, han sido producidos o derivados en plantas o animales criados o producidos por el productor. Estos productos agrícolas procesados no certificables pueden incluir, o haber agregado, un número limitado de ingredientes o aditivos que solo actúan como conservantes o son esenciales en la preparación de los productos. Los productos alimenticios agrícolas no certificables deben provenir de una “fuente aprobada.”
- P. Que se considera una “fuente aprobada”  
R. La posesión de un certificado de Productor Certificado valido por parte del vendedor se considera una fuente aprobada para productos agrícolas certificados. Para los productos alimenticios agrícolas no certificables, la ubicación de procesamiento y almacenamiento debe estar regulada por una autoridad aceptable para el Departamento de Servicios de Salud del Estado o por esta División. Ejemplos de fuentes aprobadas incluyen un Registro de Alimentos de la Rama de Alimentos y Medicamentos del Estado, un permiso de la agencia de salud ambiental local de la jurisdicción donde tiene lugar la producción en un certificado de inspección federal.
- P. Cuáles son las formas aceptables de exhibir productos agrícolas en un CFM?  
R. En la mayoría de los casos, los productos agrícolas certificados y no certificables se muestran en tablas. CalCode requiere que los alimentos se almacenen al menos a 6 pulgadas del piso

o del suelo. Los alimentos a granel listos para comer, como las nueces sin cascara y los frutos secos, deben protegerse de la contaminación. Los métodos aceptables incluyen envasar los alimentos en un establecimiento de alimentos aprobado o exhibir los alimentos en recipientes aprobados con tapa. Los métodos de dispensación deben evitar el contacto directo de las manos con alimentos listos para comer y deben ser aprobados por la División.

P. Se permite la preparación de alimentos en el CFM?

R. No. La preparación de alimentos está prohibida en los CFMs con la excepción de las muestras de los productos agrícolas. La distribución de muestras de alimentos puede ocurrir siempre que existan las siguientes condiciones sanitarias:

1. Las muestras se deben guardar en recipientes aptos para alimentos, limpios, no absorbentes y cubiertos.
2. Todo corte o distribución de muestras solo debe ocurrir debajo de una carpa, marquesina u otra cubierta superior.
3. Todas las muestras de alimentos serán distribuidas por el productor de manera higiénica sin posibilidad de que un consumidor toque las muestras restantes.
4. Se deben usar guantes plásticos limpios y desechables al cortar muestras de alimentos.
5. Los productos frescos y enteros destinados a la toma de muestras se lavarán o limpiarán para eliminar la tierra u otro material mediante el uso de agua potable a fin de que sean sanos y seguros para el consumo.
6. Se requerirá agua potable para lavarse las manos y desinfectar.
7. Las muestras de alimentos potencialmente peligrosos se deben mantener a 45 grados Fahrenheit o menos y se deben desechar dentro de las dos horas posteriores al corte.
8. Los utensilios y el agua para lavarse las manos deberán desecharse en una instalación conectada a un sistema de alcantarillado público o de una manera aprobada por esta División.
9. Las superficies de los utensilios y recortes deben ser lisas, no absorbentes y fáciles de limpiar, o se deben utilizar artículos de un solo uso.

P. Se pueden vender aves procesadas y no inspeccionadas en un CFM?

R. No. La exención del Departamento de Alimentos y Agricultura de las leyes estatales que requieren la inspección y la licencia de las plantas de sacrificio de aves de corral no se aplica a las ventas en las instalaciones de alimentos al por menor. Dado que el CFM es una instalación de alimentos al por menor y las Regulaciones de Mercadeo Directo requieren el cumplimiento de CalCode, las aves de corral no inspeccionadas, incluidos los conejos, no serían de una fuente aprobada.

P. Se puede vender carne no inspeccionada en un CFM?

R. No. Toda la carne roja debe provenir de una Fuente aprobada. Una operación de "corte personalizado" bajo inspección por el Departamento de Alimentos y Agricultura del Estado no es una fuente aprobada para las ventas minoristas de carne roja. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos es la autoridad reguladora reconocida para la inspección de plantas de procesamiento de ganado, terneros, ovejas, cerdos y cabras.

P. Qué tipo de mariscos se pueden vender en un CFM?

R. Solo el pescado y los mariscos producidos en condiciones controladas en aguas o estanques ubicados en California pueden venderse en un CFM. No se permite cortar o filetear en el CFM.

- P. Que se requiere en una etiqueta para alimentos envasados?  
R. El etiquetado de los alimentos envasados debe incluir: nombre y dirección del fabricante, productor o distribuidor; declaración precisa de la cantidad del contenido en términos de peso, medida en cuenta numérica; nombre del producto, ingredientes, si hay dos o más ingredientes, enumerar por orden de predominio en peso, por ejemplo, maní, sal.

Para obtener la lista completa de requisitos para las etiquetas de los alimentos, comuníquese con la Rama de Alimentos y Medicamentos del Departamento de Servicios de Salud de California en [www.fda.gov/FoodLabelingGuide](http://www.fda.gov/FoodLabelingGuide).

- P. Se requieren baños en el CFM?  
R. Si. Las instalaciones aprobadas para el baño y el lavado de manos deben estar disponibles dentro de una distancia de viaje de 200 pies de las instalaciones del CFM.
- P. Se permiten perros en un CFM?  
R. No. Con la excepción de los perros guía, perros de señales o perros de servicio, no se permiten animales vivos, aves o aves de corral dentro de los 20 pies de cualquier área donde se almacenen alimentos o se mantengan para la venta dentro de un CFM.
- P. Pueden las unidades móviles de alimentos operar en un CFM?  
R. Si. Las unidades móviles de alimentos permitidos por el Condado de Ventura pueden operar en un CFM siempre que estén ubicados a menos de 200 pies de baños aprobados.
- P. Pueden las Operaciones de Comida Casera operar en un CFM?  
R. Si. Las operaciones de comida casera del Condado de Ventura pueden operar dentro del CFMs in un permiso adicional siempre que operen dentro de las limitaciones de una operación de comida casera.
- P. Pueden los puestos temporales de comida operar en un CFM?  
R. Los puestos temporales de comida solo pueden operar en eventos comunitarios aprobados. Si el CFM tiene un permiso para que un evento comunitario opere junto con el CFM, se permiten los puestos temporales de comida para operar en un evento comunitario que se realiza junto con un CFM. Se deben cumplir los requisitos del puesto temporal de comida para obtener este permiso.