



Hoja informativa de puestos agrícolas en California

Un puesto agrícola con montones de duraznos recién cortados es una imagen eterna del verano en California. Los agricultores han estado vendiendo sus frutas y verduras en puestos a la orilla de las carreteras casi tanto tiempo como han existido las carreteras y los clientes que las recorren. Los puestos agrícolas en California están regulados por los [Códigos de salud y seguridad de California](#) (a nivel estatal) y los reglamentos sobre el uso de la tierra del condado y municipales (reglamentos de zonificación).

Puestos de venta al por menor en el campo y puestos agrícolas

Puestos de venta al por menor en el campo

Los puestos de venta al por menor en el campo son una forma sin muchas barreras para vender productos agrícolas directamente al consumidor. Estos son de la propiedad del productor y operados por él mismo, ubicados en el lugar o cerca del lugar en donde se cultivó el producto. Solo las frutas y verduras y los huevos con cáscara enteros que el operador produce pueden venderse en los puestos de venta al por menor en el campo. La mayoría de los condados permiten los puestos de venta al por menor en el campo “por derecho” en tierras zonificadas agrícolas; esto significa que estos no requieren tener un permiso, siempre y cuando se cumpla con las normas adecuadas, y están exentos de los requisitos habituales de tamaño y empaque de venta al por mayor. Sin embargo, dado que cada condado tiene jurisdicción para regular, los agricultores deben consultar con el departamento de planificación de su condado. Las instalaciones deben cumplir con los requisitos en cuanto al tamaño, estar retiradas de la carretera, poner letreros, etc., según lo determine el condado.

Puestos agrícolas

Los puestos agrícolas son puestos de venta al por menor en el campo, que, además de vender frutas y verduras y huevos con cáscara enteros producidos por el operador en o cerca del lugar del puesto agrícola, también pueden vender productos alimenticios preenvasados que no son potencialmente peligrosos. Los productos

Productos alimenticios preenvasados que no son potencialmente peligrosos

A los puestos agrícolas se les permite vender productos alimenticios que no son potencialmente peligrosos (de larga conservación) de una fuente aprobada. Esto incluye productos con “valor agregado” con ingredientes producidos en la granja o cerca de esta, siempre y cuando se preparen en un establecimiento aprobado por el departamento de salud, como una Operación de Comida Casera (Cottage Food) o cocina comercial. Entre los ejemplos se incluyen los siguientes:

- Mermeladas y jaleas
- Encurtidos
- Aceitunas encurtidas

Los productos de fuentes aprobadas que no se producen en proximidad cercana a la granja también se permiten, pero se limitan a 50 pies cuadrados del puesto agrícola. Entre los ejemplos se incluyen los siguientes:

- Agua embotellada y refrescos
- Papitas fritas en bolsa

preenvasados que no se cultivan en proximidad cercana a la granja se limitan a 50 pies cuadrados.

¿Puedo ofrecer muestras?

Normalmente, solo se permiten muestras de productos que no son potencialmente peligrosos que se prepararon en cocinas comerciales o caseras certificadas como Operaciones de Comida Casera. A fin de ofrecer otras muestras de alimentos, como frutas y verduras cortadas, se requiere contar con instalaciones aprobadas de inodoros y lavado de manos.

Reglas de seguridad alimentaria

- Todos los alimentos deben almacenarse al menos a seis pulgadas del piso o del suelo.
- No se permite tener animales, aves de corral u otras aves vivientes a 20 pies de cualquier área en donde se almacenen o tengan alimentos para su venta. Esto no aplica a perros guía, perros escucha o perros de servicio cuando se utilizan de la forma especificada en la sección 54.1 del Código Civil. Esta sección del código civil trata sobre las personas con discapacidades o afecciones médicas y su derecho al uso completo y libre de todos los lugares públicos que están a la disposición del público en general.
- Toda la basura y desperdicios deben almacenarse y desecharse de una forma adecuada.
- Todos los productos alimenticios procesados y preenvasados para su venta deben provenir de fuentes aprobadas y almacenarse en estructuras o contenedores aprobados a prueba de alimañas cuando el puesto agrícola esté cerrado.
- No se permite la preparación de alimentos en el puesto agrícola, aparte de las muestras de alimentos.
- Se permite la muestra de alimentos si:
 - Al menos hay un inodoro portátil e instalaciones temporales para el lavado de manos para el uso de los empleados.
 - Las muestras deberán mantenerse en envases limpios, no absorbentes y cubiertos. Cualquier corte o distribución de muestras solo ocurrirá bajo una carpa, toldo u otra cubierta elevada.
 - El productor distribuirá todas las muestras de alimentos en una forma que sea sanitaria y en la que todas las muestras se distribuyan sin la posibilidad de que un cliente toque el resto de las muestras.
 - Se utilizarán guantes de plástico, limpios y desechables al cortar las muestras de alimentos.

Cómo comenzar

- Consulte con su condado: Consulte con el Departamento de Planificación de su condado o con el Departamento de Salud para averiguar si se permiten en su zona las ventas al por menor en el campo y los puestos agrícolas. Allí también se le puede decir qué licencias o permisos, si es el caso, se requerirán. Es posible que las licencias y los permisos incluyan registrarse como un productor certificado/fuente aprobada con el Departamento de Alimentos y Agricultura de California (California Department of Food and Agriculture, CDFA), solicitar un permiso para manipuladores de huevos con el CDFA o una licencia para una Operación de Comida Casera con su condado.
- Infórmese: Visite el sitio web de Agroturismo de California (ucanr.edu/sites/agritourism), para obtener más información sobre la operación de un puesto agrícola y ver ejemplos. Comuníquese con su Asesor de la Cooperative Extension of Agriculture and Natural Resources (ANR) (Extensión Cooperativa de Agricultura y Recursos Naturales) de UC local para hacer preguntas o pedir ayuda.

Recursos

- [California Retail Food Code](#) (Código de alimentos para la venta al por menor de California) – División de Salud Ambiental de California (California Division of Environmental Health) cdph.ca.gov
- Programa de Agroturismo de California: El Programa de Agroturismo del SAREP de UC proporciona recursos, información y cursos de capacitación para aquellas personas involucradas en el agroturismo en California, y más allá. El sitio web de Agroturismo de California proporciona recursos, guías, hojas informativas, presentaciones y contactos para apoyar a aquellas personas involucradas en el agroturismo. ucanr.edu/sites/agritourism
- Cooperative Extension (Extensión Cooperativa) de UC: Asesores y personal basados en el condado que ayudan a los agricultores y a las comunidades. ucanr.edu/sites/ucanr/County_Offices