

Venta o Servicio de Productos Agrícolas Cultivados en las Instalaciones de Servicio y Venta de Alimentos

Selling or Serving Locally Grown Produce in Food Facilities

Spanish

Las instalaciones de servicio y venta de alimentos, tales como restaurantes, supermercados, centros de reparto de alimentos para los necesitados (food shelves) y programas de almuerzos escolares, pueden comprar o aceptar legalmente productos agrícolas del mercado campesino, o directamente del agricultor, y ofrecerlos a sus clientes o estudiantes. Esta hoja de datos define algunos términos comunes y también ofrece respuestas a las preguntas más frecuentes acerca de cómo las instalaciones de venta y servicios de alimentos pueden usar legalmente y con toda seguridad los productos agrícolas locales.

Términos

Los términos que aparecen a continuación son los más comunes que se usan para describir las relaciones entre los que se dedican al cultivo y cría de alimentos y aquellos que venden o dan comida al público.

Instalaciones de venta y servicio de alimentos

Incluyen a los establecimientos de venta de comida, las empresas de alimentos y las organizaciones sin fines de lucro, tales como:

- Restaurantes o servicios de comida (catering)

English

Food facilities such as restaurants, grocery stores, food shelves, and school lunch programs can legally buy or accept donated produce from a farmers' market or directly from a grower and offer it to their clients, students, or customers. This fact sheet defines some common terms and provides answers to some frequently asked questions about how food facilities can use locally grown produce safely and legally.

Terms

The following terms are commonly used when describing the relationships between businesses that grow or raise food and those that provide food to the public.

Food facilities

Food facilities include food establishments, businesses and non-profit organizations such as:

- Restaurants or caterers
- School food services or day cares

VENTA O SERVICIO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS CULTIVADOS EN LAS
INSTALACIONES DE SERVICIO Y VENTA DE ALIMENTOS | SELLING OR SERVING
LOCALLY GROWN PRODUCE IN FOOD FACILITIES

- Servicios de comida para escuelas y guarderías
- Hospitales, centros o instalaciones de cuidados médicos
- Centros comunitarios, iglesias o centros y bancos de reparto de alimentos para los necesitados
- Supermercados, tiendas de conveniencia o cooperativas
- Mercados o puestos temporales de alimentos
- Almacenes, panaderías o procesadores y fabricantes de comida al mayor

Cultivador

El término cultivador puede incluir lo siguiente:

- Agricultores y jardineros
- Huertos escolares o de la comunidad
- Huertos en las instalaciones de venta de alimentos

Vender

“Vender” y “venta” se refieren a las acciones de almacenar, ofrecer o exhibir comida para la venta, uso, transporte, transferencia, negociación, venta a domicilio, oferta o intercambio; tener comida con intención de venta, uso, transporte, negociación, venta a domicilio, oferta o intercambio; almacenamiento, fabricación, producción, procesamiento, envase, empaque y almacenamiento de comida para la venta; distribución o entrega de comida; persona, o a través de terceros, con el debido permiso. - Estatutos de Minnesota, capítulo 34A.01, subdivisión 12.

- Hospitals, health care facilities, or institutions
- Community centers, churches, or food shelves/banks
- Grocery stores, convenience stores, or cooperatives
- Food markets or temporary food stands
- Warehouses, bakeries, or wholesale food processors and manufacturers

Growers

Growers may include:

- Farmers and gardeners
- School or community gardens
- Gardens at food facilities

Sell

“Sell” and “sale” mean keeping, offering, or exposing for sale, use, transporting, transferring, negotiating, soliciting, or exchanging food; having in possession with intent to sell, use, transport, negotiate, solicit, or exchange food; storing, manufacturing, producing, processing, packing, and holding of food for sale; dispensing or giving food; or supplying or applying food in the conduct of any food operation or carrying food in aid of traffic in food whether done or permitted in person or through others. – Minnesota Statutes, chapter 34A.01, subd. 12

Espacio aprobado

Los negocios de venta al detal y al mayor tienen requerimientos diferentes relativos a los espacios aprobados. A continuación, se presentan algunos ejemplos de estos requerimientos:

- Una cocina o instalación de procesamiento aprobada debe contar con un certificado de ocupación con aprobación documentada de los inspectores locales de construcción, plomería, incendios, electricidad y zonificación.
- Algunos equipos minoristas deben contar con una certificación o clasificación para instalaciones sanitarias otorgadas por un programa de certificación acreditado por el Instituto Estadounidense Nacional de Normas (ANSI).
- Las instalaciones deben contar con el espacio de almacenamiento adecuado para los ingredientes, el equipo, los materiales de empaque y los productos terminados.
- Las instalaciones deben contar con un suministro de agua seguro y aprobado, al igual que con sistemas aprobados de eliminación de aguas residuales y tratamiento de agua.
- Los planos se deben presentar, cuando menos, 30 días antes de iniciarse la construcción, una remodelación amplia, o la conversión de una estructura existente para que opere como un establecimiento de venta de comida.
- Si opera un negocio de venta al mayor o está exento de tener licencia, el espacio aprobado debe cumplir con los

Approved spaces

Wholesale and retail businesses have different requirements for approved spaces. Here are some examples of requirements:

- An approved kitchen or processing facility must have a certificate of occupancy with documented approval from local building, plumbing, fire, electrical, and zoning inspectors.
- Some retail equipment must be certified or classified for sanitation by an American National Standards Institute (ANSI) accredited certification program.
- The facility must have adequate storage space for ingredients, equipment, packaging materials, and finished goods.
- The facility must have an approved safe water supply and an approved wastewater disposal and treatment system.
- Plan submittal is required at least 30 days before beginning construction, extensive remodeling, or conversion of a retail food facility.
- If you are wholesaling or exempt from licensing, an approved space must meet the requirements in the Good Manufacturing Practices (GMPs).

requerimientos que establecen las Buenas Prácticas de Fabricación (GMP).

Preguntas más frecuentes

¿Un agricultor puede considerarse una fuente aprobada?

Sí. Las instalaciones de venta de alimentos pueden comprarle o aceptarle directamente el producto agrícola al agricultor, si los alimentos se cultivan en una granja o huerto que ocupa o cultiva el agricultor. Los agricultores deben asegurar que todos los alimentos que vendan o donen, cumplan con las regulaciones aplicables. Estas regulaciones pueden incluir lo siguiente:

- Prácticas de manipulación y procesamiento que garanticen que los alimentos son seguros, saludables y que no están adulterados.
- Usar agua que sea segura y de calidad sanitaria adecuada para su uso previsto. Toda el agua utilizada después de la cosecha de productos agrícolas debe tener cero *E. coli*. Esto podría aparecer en un informe de laboratorio como “no detectado” O “ausente” O “< 1”.
- Cumplir con las GMP, Buenas Prácticas Agrícolas (GAP) aplicables y con el Reglamento de Seguridad de Productos Agrícolas de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FMSA).

Para más información sobre estas regulaciones, por favor, póngase en contacto con el Departamento de Agricultura de Minnesota (MDA) a través de 651-201-6027.

¿Se requiere que el agricultor tenga una licencia de manipulación de alimentos para

Frequently asked questions

Can a grower be an approved source?

Yes, food facilities can buy or accept produce directly from a produce grower if the food is grown on a farm or garden occupied or cultivated by the grower. Growers must ensure that all food they sell or donate complies with applicable regulations. These may include:

- Handling and processing practices to ensure the food is safe, wholesome, and unadulterated.
- Using water that is safe and of adequate sanitary quality for its intended use. All water used after harvest of produce must have zero *E. coli*. This might appear on a lab report as no detect OR absent OR < 1.
- Following applicable GMPs, Good Agricultural Practices (GAPs), and/or the Food Safety Modernization Act (FSMA) Produce Safety Rule.

For more information on these regulations, please contact the Minnesota Department of Agriculture at 651-201-6027

Is a grower required to have a food handler license to sell or donate their produce?

vender o donar sus productos agrícolas?

Todo depende de la situación.

Las personas que venden o donan productos agrícolas de una granja o un huerto que alquilan o poseen, están exentos de la licencia. Esto incluye productos agrícolas enteros o procesados sin ingredientes que sean externos a la granja.

En estas situaciones, lo que se les exige es una licencia de manipulador de alimentos.

- Las personas que agregan ingredientes ajenos a la granja (inclusive sal) durante el procesamiento de los productos agrícolas deben tener la licencia pertinente.
- También necesitan tener una licencia aquellos que desean vender o donar productos agrícolas que ellos no han cultivado directamente.

Requiera o no una licencia, toda persona que produzca, procese, manipule o venda comida, debe cumplir con otros reglamentos y requerimientos de seguridad alimentaria. El Departamento de Agricultura de Minnesota tiene a su disposición información adicional acerca del otorgamiento de licencias, la seguridad alimentaria y los requerimientos para productos o tipos de procesamiento específicos.

¿Cuándo debo usar un espacio aprobado para procesamiento?

No es necesario usar un espacio aprobado para el procesamiento que se realiza en el campo o en el cobertizo de empaque, como es el caso de:

- Clasificar o cortar los tallos y las raíces. Este es el caso, por ejemplo, de quitarle

It depends on the situation.

People who sell or donate produce from a farm or garden they rent or own are exempt from licensing. This includes whole or processed produce with no added off-farm ingredients.

These situations require a food handler license:

- People who add off-farm ingredients (including salt) during processing of produce need a license.
- People who wish to sell or donate produce they have not grown themselves need a license.

Anyone who produces, processes, handles, or vends food, whether or not they need a license, must comply with other food safety rules and requirements. Additional information on licensing, food safety, and specific product or processing requirements is available from the Minnesota Department of Agriculture

When do I need to use an approved space for processing?

An approved space is not required for processing done in the field or packing shed, such as:

- Sorting or trimming, such as topping carrots or husking corn as part of the harvesting process.

los tallos verdes a las zanahorias o quitarle las hojas a las mazorcas de maíz.

- Lavar para iniciar el proceso de enfriamiento o para quitar el sucio y la tierra.

Se requiere un espacio aprobado para etapas posteriores de procesamiento, tales como:

- Rebanar, mezclar o recubrir.
- Calentar, enlatar o embotellar.
- Congelar o secar.

Se requiere usar un espacio Y tener una licencia de manipulador de alimentos para las actividades siguientes:

- Agregar ingredientes ajenos a la granja (inclusive sal) antes de usar o vender los productos.

¿Qué papel desempeña la persona a cargo (PIC) o el supervisor?

Todas las personas que trabajan con alimentos comparten la responsabilidad de aplicar prácticas de manipulación segura de la comida que reduzcan el potencial de enfermedades transmitidas por los alimentos.

En los establecimientos de venta de comida al detal, la PIC debe:

- Demostrar su conocimiento específico y cumplir con ciertas obligaciones dirigidas a reducir el potencial de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Supervisar a los voluntarios de la comunidad que pueden ayudar a procesar los productos agrícolas en un espacio aprobado (por ejemplo, los padres que trabajan en la cocina de la escuela para ayudar a lavar y cortar las zanahorias que se cultivan en el huerto escolar).

- Washing to start the cooling process or to remove soil and debris.

An approved space is required for further processing, such as:

- Slicing, mixing, or coating.
- Heating, canning, or bottling.
- Freezing or drying.

An approved space AND food handler license are required for:

- Adding off-farm ingredients (including salt) prior to use or sale.

What is the role of the person in charge (PIC) or supervisor?

Everyone working with food shares the responsibility to use safe food handling practices that reduce the potential for foodborne illness.

In retail food establishments, the PIC must:

- Demonstrate specific knowledge and fulfill certain duties to reduce the potential for foodborne illness.
- Supervise community volunteers who may help process produce in an approved space (for example, parents working in the school kitchen to help wash and cut carrots grown in the school garden).

In food processing plants, competent supervisors must:

- Ensure compliance with safe food handling practices.

En las plantas de procesamiento de alimentos, los supervisores competentes deben:

- Asegurar que se cumpla con las prácticas de manipulación segura de los alimentos.

¿Qué otras normas rigen las compras y las donaciones de productos agrícolas locales?

- Confirme con las autoridades reguladoras estatales o locales que otorgan las licencias e inspeccionan su establecimiento antes de cambiar el menú o ampliar su negocio para ofrecer nuevos platos y usar nuevos métodos. Lo ayudarán a identificar los requerimientos adicionales de capacitación, certificación, licencias y permisos.
- Revise el plan de seguridad alimentaria del agricultor en la granja, que le haya dado por escrito o que le haya comunicado verbalmente, y que contiene los pasos de producción, cosecha, manipulación, almacenamiento y transporte.
- Inspeccione el vehículo de transporte para asegurar que esté limpio. Busque evidencia de productos químicos, olores y desechos obvios.
- Inspeccione los productos agrícolas para ver si presentan indicios de insectos, enfermedades, magulladuras, daños, si están demasiado maduros o muy verdes.
- Pida la documentación que haga referencia al Agente Certificador del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) si el producto se promociona como “Orgánico”.

What are other purchasing and receiving guidelines for local produce?

- Check with the state or local regulatory authority that licenses and inspects your facility before changing your menu or expanding your business to include new foods or methods. They can help you identify additional training, certification, licensing, or permit requirements.
- Review the farmer’s on-farm food safety plan, provided either in a written or verbal form, for production, harvest, handling, storage, and transportation steps.
- Inspect the transportation vehicle to see if it is clean. Look for evidence of chemicals, odors and obvious debris.
- Inspect the produce for signs of insects, disease, bruising, damage, over-ripeness, and immaturity.
- Ask for documentation that references the USDA Certifying Agent if the produce is advertised as “Organic.”
- Properly wash produce to remove soil and surface contamination before use.
- Ask for a receipt of purchase and keep good records. Good record-keeping is particularly important if illness or injury prompts the need to trace a product back to the supplier.
-

- Antes de usarlos, lave cuidadosamente los productos agrícolas para retirarles la tierra y la contaminación.
- Pida un recibo de compra y mantenga registros completos. Llevar buenos registros es muy importante, especialmente si alguna enfermedad o lesión genera la necesidad de rastrear el producto hasta el proveedor.

¿Qué tipo de documentación debe entregar el agricultor a las instalaciones de venta de alimentos?

Las instalaciones de venta de alimentos deben obtener un recibo que incluya la información siguiente:

- Fecha de entrega
- Recibido por: (nombre)
- Donado o comprado
- Descripción y cantidad de alimentos
- Fecha en que fue cosechado
- Lugar de la cosecha
- Nombre del agricultor
- Dirección
- No. de teléfono
- Dirección de correo electrónico

What kind of documentation should food facilities get from the grower?

Food facilities should obtain a receipt that includes the following information:

- Date of delivery
- Received by name
- Donated or purchased
- Description and amount of produce
- Date harvested
- Harvest location
- Name of grower
- Address
- Phone
- Email address

Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety
\(www.health.state.mn.us/foodbizsafety\)](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)

[Food Safety Modernization Act, Preventive Control for Human Food
\(www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334115.htm\)](http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334115.htm)

VENTA O SERVICIO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS CULTIVADOS EN LAS
INSTALACIONES DE SERVICIO Y VENTA DE ALIMENTOS | SELLING OR SERVING
LOCALLY GROWN PRODUCE IN FOOD FACILITIES

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

Agosto 2022

*Para obtener esta información en otro formato,
llame al 651-201-4500 or 651-201-6000*

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division
625 Robert Street N
St. Paul, MN 55155-2538

651-201-6027 or 1-800-697-AGRI
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

August 2022

*To obtain this information in a different format, call:
651-201-4500 or 651-201-6000.*