



## REQUISITOS PARA UN MERCADO CERTIFICADO DE AGRICULTORES

Los siguientes requisitos del Código de salud y Seguridad de California se relacionan con el funcionamiento de un Mercado Certificado de Agricultores. Los gerentes del mercado son responsables de implementar las leyes, regulaciones políticas y pautas aplicables a los Mercados Certificados de Agricultores. Se incluyen secciones del código específicas entre paréntesis como referencia.

1. "Mercado Certificado de Agricultores" (CFM por sus siglas en inglés) significa una ubicación que está certificada por el estado de California a través de los oficiales de ejecución de los comisionados agrícolas del Condado y operada de conformidad con el Capítulo 10.5 (comenzando con la Sección 47000) de la División 17 del Código de Alimentos y Agricultura y reglamentos adoptados de conformidad con ese capítulo (Código de Salud y Seguridad, Sección 113742).
2. "Permiso" significa el documento emitido por la agencia de ejecución (División de Salud Ambiental, o EHD por sus siglas en inglés) que autoriza a una persona a operar una instalación de alimentos (esto incluye un CFM). Se requiere un permiso para el CFM, el cual el gerente del CFM lo tendrá en su posesión y que debe mostrarse al público en el CFM (Código de Salud y Seguridad, Secciones 113789(b)(9), 113851, and 114381).
3. "Productos agrícolas" significa cualquier porción comestible entera de una planta en su estado crudo o natural (Código de Salud y Seguridad, Sección 113877).
4. "Preparación de alimentos" significa empaquetar, procesar, ensamblar, dividir o cualquier otra actividad que cambie la forma, el sabor o la consistencia de los alimentos, pero no incluye el recorte de productos agrícolas (Código de Salud y Seguridad, Sección 113791).
5. Solo se pueden vender u ofrecer a la venta productos agrícolas en un CFM (Código de Salud y Seguridad, Sección 113742; Código de Alimentos y Agricultura, División 17, Capítulo 10.5 comenzando con la Sección 47000).
6. Todos los alimentos provistos en un CFM deben ser producidos, preparados, empaquetados, almacenados, transportados, y mantenidos para la venta, de tal manera que sean puros, libres de contaminación, adulteración y deterioro, deben haber sido obtenidos de fuentes aprobadas; ser totalmente aptos para el consumo humano; y deberán cumplir con las disposiciones aplicables de la Ley de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos de Sherman [Parte 5 (comenzando con la Sección 109875)] (Código de Salud y Seguridad, Sección 113980).
7. Toda la comida se almacenará al menos a 6 pulgadas del piso o del suelo [Código de Salud y Seguridad, Sección 114371(a)].
8. La preparación de alimentos está prohibida en un CFM con la excepción de muestras de alimentos. Se permite la distribución de muestras de alimentos siempre que existan las siguientes condiciones sanitarias:
  - a. Las muestras deben guardarse en recipientes limpios, no absorbentes y cubiertos, diseñados por el fabricante para su uso con alimentos. Cualquier corte o distribución

de muestras solo debe ocurrir debajo de una carpa u otra cubierta superior.

- b. Todas las muestras de alimentos deben ser distribuidas por el agricultor de una manera higiénica y en la que cada muestra se distribuya sin la posibilidad de que un consumidor toque las muestras restantes.
- c. Se deben usar guantes de plástico desechables cuando corten o partan las muestras.
- d. Los productos agrícolas frescos y enteros destinados a la toma de muestras deberán lavarse o limpiarse de otra manera de cualquier tierra u otra materia con agua potable para que sean sanos y seguros para el consumo.
- e. Debe haber agua potable disponible para lavarse las manos y desinfectar de la siguiente manera:
  - Instalación para el lavado de manos con recipientes de agua de flujo por gravedad de 5 galones como mínimo, equipados con un grifo que permita que ambas manos estén libres para lavarse las manos; dispensador de jabón para lavarse las manos; toallas de papel de un solo uso; y una cubeta para recibir las aguas residuales.
  - Solución desinfectante de concentración aprobada (como 100 ppm de cloro) para desinfectar superficies y utensilios.
- f. 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.
- g. Las aguas residuales se eliminarán en una instalación conectada al sistema de alcantarillado público o de una manera aprobada por EHD, pero nunca se eliminarán en el suelo.
- h. Los utensilios y las superficies del corte deben ser lisas, no absorbentes y fáciles de limpiar, o se deben utilizar artículos de un solo uso. Si el productor usa solo artículos de un solo uso o mantiene un suministro adecuado de artículos de reemplazo limpios disponibles en el sitio en el momento del uso, no se requerirá un fregadero de tres compartimientos para lavar utensilios.

[Código de Salud y Seguridad, Sección 114371(b)].

9. Descascarar nueces, secar frutas o producir jugo se considera preparación de alimentos y debe realizarse en una instalación aprobada [Código de Salud y Seguridad, Secciones 113791 and 114371(b)].
10. Ningún alimento preparado, procesado, empaquetado y /o almacenado en una casa privada se puede ofrecer para la venta o regalar en el CFM a menos que ese alimento se prepare de una operación de comida casera registrada o autorizada de conformidad con la Sección 114365 [Código de Salud y Seguridad, Sección 114021(b)].
11. Labels of packaged foods must include the following:
  - a. The common name of the food;
  - b. A list of ingredients in descending order of predominance by weight, if made from two or more ingredients (e.g. peanuts, salt);
  - c. An accurate declaration of the quantity of contents (e.g. net weight, count, or volume);
  - d. The name and place of business of the manufacturer, packer, or distributor.(Health and Safety Code, Section 114089; Sherman Food, Drug, and Cosmetic Law, Part 5, commencing with Section 109875).
12. All harvested, cut, wrapped, or otherwise processed meat, poultry, and fish products shall be from approved sources and shall be properly labeled or have documentation present at the point of sale. [Health & Safety Code, Section 114371(i)].

13. All harvested, cut, wrapped, or otherwise processed meat, poultry, and fish products offered for sale shall be transported, stored, displayed, and maintained at a temperature of 41 degrees Fahrenheit or colder. The temperature-holding capabilities of the storage containers used shall be sufficient to maintain safe product temperatures. Storage containers for meat, poultry, and fish products shall be insulated and have interior surfaces that are smooth, nonabsorbent, and easily cleanable. All meat, poultry, and fish products shall be stored in a manner that reduces the risk of cross-contamination [Health & Safety Code, Section 114371(i)].
14. If nonagricultural food products are sold at a CFM, they must be sold from a Mobile Food Facility (MFF) or Temporary Food Facility (TFF) having a valid Permit to Operate from EHD (Health and Safety Code, Section 114381).
15. MFF vendors selling food adjacent to and under the jurisdiction and management of a CFM may store, display, and sell food from only one table or display fixture apart from the MFF, in a manner approved by EHD. The MFF (cart or vehicle) must be directly adjacent to the one approved table or display fixture. [Health and Safety Code, Section 114371(g)].
16. All products sold as organic must be grown, produced, or processed in accordance with the Health and Safety Code beginning with Section 110810 (California Organic Products Act of 2003). Products must be prominently labeled with terminology as set forth by regulations promulgated by the National Organic Program established pursuant to the Federal Organic Foods Production Act of 1990.
17. Raw shell eggs may be stored and displayed without refrigeration if all of the following conditions are met:
  - a. The eggs were produced by poultry owned by the seller and collected on the seller's property.
  - b. The eggs are not placed in direct sunlight during storage or display.
  - c. Retail egg containers are labeled "refrigerate after purchase" or the seller posts a sign advising consumers that the eggs are to be refrigerated as soon as practical after purchase.
  - d. Retail egg containers are conspicuously identified as to the date of the pack.
  - e. The eggs have been cleaned and sanitized.
  - f. The eggs are not checked, cracked, or broken.
  - g. Any eggs that are stored and displayed at temperatures of 90 degrees Fahrenheit or below and that are unsold after four days from the date of pack shall be stored and displayed at an ambient temperature of 45 degrees Fahrenheit or below, diverted to pasteurization, or destroyed in a manner approved by the enforcement agency.
  - h. Any eggs that are stored and displayed at temperatures above 90 degrees Fahrenheit that are unsold after four days from the date of pack shall be diverted to pasteurization or destroyed in a manner approved by EHD.  
(Health and Safety Code, Section 114373)
18. Approved toilet and handwashing facilities shall be available within 200 feet of the premises of the Certified Farmers' Market or as approved by EHD [Health & Safety Code, Section 114371(c)].
19. No live animals, birds, or fowl are kept or allowed within 20 feet of any area where food is stored or held for sale. This requirement does not apply to guide dogs, signal dogs, or service dogs when used in accordance with Section 54/1 and subdivision (b) of Section 54/2 of the

Civil Code, and Section 30850, 30851, and 30852 of the Food and Agricultural Code [Health & Safety Code, Section 114371(d)].

20. Smoking of cigarettes, cigars, pipe tobacco, and other nicotine products shall not be permitted within 25 feet of the common commerce area comprised of sales personnel and shopping customers of the Certified Farmers' Market. [Health & Safety Code, Section 114371(f)].

21. All garbage and rubbish shall be stored, and disposed of, in a manner approved by EHD [Health & Safety Code, Section 114371(e)].
22. The California Health and Safety Code requires that all food at a Certified Farmers' Market be obtained from approved sources. Possession of a valid Certified Producer's Certificate by the Seller will be accepted as evidence of the produce having been obtained from an approved source. The following agencies regulate the growing or processing of the indicated food products. Acceptance of an approved source is up to EHD.

PRODUCT		AGENCY			
		AGRICULTURE DEPARTMENT	ENVIRONMENTAL HEALTH	STATE FOOD & DRUG	OTHER
Nuts	Whole	X			
	Shelled		X	or X	
Dried Fruits	Whole	X			
	Processed		X	If Stemmed, Cut Or Chemicals Added	
Juices			X	or X	
Jellies & Jams			X	or X	
Low Acid Canned Foods				X	
Sprouts		X			
Honey		X		If Blended & Bottled.	
Eggs		X			
Poultry					State Food & Ag or USDA
Whole Fish & Shellfish		X			State Fish & Game
Red Meat (Fresh)					USDA
Red Meat (Processed)					State Food & Ag or USDA