

MF3138

La seguridad por vendedores en mercados: los requisitos y practicas mejores
Ha revisado en enero 2018

TEXT BOX ON FIRST PAGE:

Overview: Allowed Foods, Label Requirements	1
General Food Safety Practices, Selling	
Fresh Produce, Samples, and Demos	6
Selling Prepared Foods and Baked Goods	10
Selling Meat, Eggs, and Dairy Products	12
Key Contacts	15

Alimentos permitidos, requisitos 1
Las prácticas, La venta
Productos, muestras y demostraciones 6
Comidas preparados y horneados 10
Vende el carne, huevos y productos lácteos 12
Contactos 15

Alimentos permitidos, requisitos

Mercados de agricultores están creciendo en popularidad en los estados unidos y en Kansas. Estos mercados prestan una oportunidad por los y asisten consumidores comprar productos sanas y alimentos. Para proteger este mercado, es importante que la comida vende al mercado han producido y procesado en una manera segura y en acordinada con las reglas y requisitos. Siguiendo las reglas va asegurar que los consumidores están seguros y que el mercado tiene productos calidades y pone la seguridad de comida en su mente.

** La venta de comida (incluyendo en mercados) en Kansas tiene reglas por seguridad alimentaria por el Departamento de agricultura (KDA) Food Safety and Lodging Program. Entonces, si usted es un vendedor de Kansas y está vendiendo productos en Kansas, sigue los requisitos en este documento. Más información sobre cómo obtener una licencia vender comidas están al fin de este documento. Puede contactar KDA si tiene preguntas.

** Vendedores pueden preguntar el mercado en que está vendiendo productos sobre las reglas. Es posible que las reglas son diferentes del estado o gobierno.

** Más información sobre los productos esta en las tablas.

Nota: las ventas “direct-to-consumer” de comida, incluyendo festivales, y eventos especiales, estas reglas se apliquen. Estas exenciones se apliquen también a las comidas se vende en la red y se manda a la casa del consumidor por el productor.

No permite vender estas comidas en mercados de agricultores en Kansas (Sin licencia)

- Los encurtidos hechos en casa, carnes, verduras, y sauerkraut. Más información está en las tablas abajo.

- Comidas posibles peligrosas (incluyendo crema o pasteles, natillas, tartas de queso, rosquillas con crema, etc.)
- Nota: comidas posibles peligrosas son comidas que requieren control de calidad por seguridad
- Productos lácteos hecho en casa (queso, yogur, helado, etc.)
- Carne o carne de ave sin inspección (tienen que hacerlos en una empresa con licencia; hay una lista de exenciones en página 2)

Comidas permitidas a mercados de agricultura en Kansas sin licencia

Tipo de Comida	Ejemplos	Requisitos
Comidas horneados	Pasteles, pan, pan de rollos de canela, galletas, tartas	Sigue los requisitos (en una lista abajo). Nota que pan con queso se requieren un examen (lista abajo) decidir su categoría.
Mezclas hornear	Mezcla por galletas o bizcochos de chocolate	Sigue los requisitos de etiquetas
Frutas frescas sin cortar, verduras, o hierbas (sin cortar más de cosechar)	Tomates, melones, okra, manzanas, y albahaca	Puede crecer en casa; las pesticidas tienen que seguir las direcciones de etiquetas.
Las lechugas (sin cortar más de cosechar)	Mezclas de lechugas con hojas intacto, incluyendo "microgreens" (sin cortar más de cosechar)	Sigue requisitos medir y pesar. Nota que toda la lechuga con cortes más de cosechar tiene que tener una licencia.
Frutas y hierbas	Bayas cortadas, hierbas cortadas, zanahorias cortadas, etc. pueden ser congelados, frescos, o sacados.	Si el producto está blanqueado antes de congelar y tiene un pH más de 4.2, tiene que obtener una licencia por comidas congeladores. Si no está blanqueado, no necesita una licencia.
Nueces	Nuez, y pacana	Puede vender en la cascara o sin cascara
Miel		Puede vender directamente al consumidor sin licencia. Nota que la venta de miel en paquete en el mercado para revender se requiere una licencia de productores "KDA Food Processors License".
Huevos (< 250 gallinas)	Gallo, pato, pavo, etc.	Debe vender a $\leq 45^{\circ}\text{F}$. Cartones deben ser limpios y con la etiqueta correcta (Es una surgerencia control la temperatura y usar etiquetas por menos de 50 gallinas; control de temperatura y etiquetas son requisitos por 51 a 249 gallinas, sin grado. Tiene

Tipo de Comida	Ejemplos	Requisitos
		que obtener licencia y grado por > de 249 gallinas o si está vendiendo huevos con grado.
Carne de ave < 20,000 animales/año	Gallo, pato, pavo, etc.	Productores con menos de 1,000 aves/año pueden carnear y vender directamente al consumidor a su empresa sin registraci3n o inspecci3n. Productores que venden 1,001 a 20,000 aves/año tienen que registrar su exenci3n de inspecci3n con KDA (sin cuota). M3s detalles: https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/rc-meat-and-poultry/mp-19-m-p-registration-application.pdf
Mermeladas, gelatinas, y gelatinas con vinagre con sabor de pepina o pepina en polvo hechos en casa	Gelatinas o mermeladas de fruta (nota que productos sin az3car o az3car reducido tiene que pasar un examen)	Sigue los requisitos de etiquetas.
Comidas en latas, comidas con mucho 3cido (y comidas con "3cido formulado")	Coba, frutas en latas	Sigue los requisitos de etiquetas. Requisitos por comidas en lata est3 en la lista abajo. M3s informaci3n est3 en: www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/acidifiedlacf/default.htm
Jugo, sidra	Jugo de manzana,	No requiere una licencia si tiene paquete (vende por taza necesita licencia). Si no es pasteurizado, tiene que incluir un aviso en la etiqueta, (Ve p3gina 58, Kansas Food Code, https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/fsl--handouts/2012_kda_food_code_12_14_12.pdf).
Dulces (hecho en casa)	Dulce de canela, caramelos	Nota: Chocolates hecho en casa tiene que pasar el examen decidir si necesita una licencia. (Ve p3gina 4)
<i>Hongos cultivados (alimentarios y medicos)</i>	Frescos o sacados	Nota la lista abajo por hongos.

Tipo de Comida	Ejemplos	Requisitos
Pesca y mariscos – vende en todo en hielo	Bagre, tilapia, y camarones	No requiere plan HACCP o licencia. Nota que no puede vender pescado capturado en la naturaleza ilegal sin permiso del Kansas Department of Wildlife, Parks and Tourism. Ve K.S.A. 115-17-10 y 115-17-13 por más información.
Comidas y bebidas preparados, vende lista para consumir – <i>seis o menos veces por año.</i>	Sándwiches, pizza, ensalada de papas, kombucha, etc. Preparado y vendido por una empresa con la intención consumir los en el mercado- <i>seis o menos veces por año.</i>	No necesita licencia; pero, tienen que seguir requisitos de desinfectar por empresas con exenciones. No necesita licencia; pero, tiene que seguir los requisitos de la administración en Kansas. KAR 4-28-34 (Exención de licencia; definiciones). Nota que está regla incluye clases de cocinar y competiciones, como los de barbacoa.
Comidas y bebidas listas para comer por grupos de la comunidad para recaudar los fondos	Sándwiches, pizza, etc. preparado y vendido por 4-H, grupos de la iglesia, escuelas, etc. (sin empleados quien gana dinero por la venta de los productos).	No requieren tener una licencia; pero, tiene que seguir requisitos de desinfectar por empresas con exenciones. Hay exenciones por las recaudaciones de fondos y pueden vender comidas sin restricción en cuantas veces pueden vender.
Comidas procesadas sin especialización hecho o vende seis o menos días por año.	Bierocks (comida Alemania) congelados	Puede hacer el producto en día uno y cada día que sigue suma hasta seis días in licencia. Tiene que seguir requisitos de desinfectar por empresas con exenciones.
Pasta hecha en casa	Tallarines de huevo	No necesita licencia si los tallarines están en un ambiente protegida y en tiempo breve.
Extracto de Vainilla		No necesita una licencia si el producto obtiene el nivel de identidad en 21 CFD 169.175 asegurar que el extracto es vainilla y no es un alcohol con sabor.
Espicas- por volumen o cantidades pequeños	Canela, clavos, etc.	El producto tiene que tener etiqueta correcta, vende en una manera sanitaria.
Manteca de cerdo		No necesita licencia si está vendiendo directamente al consumidor.
Vinagre de pepina		Pepinas crudas tiene que ser usados en el hecho de vinagre con pepina para vender sin licencia.

Tipo de Comida	Ejemplos	Requisitos
Vinagres con sabores de hierbas	Estragón fresco, ajo, albahaca sobre vinagres	A no ser que usar vinagre con bajo acido (pH >4.2) o tantas hierbas subir pH más de 4.2, el producto no necesita una licencia.
Productos de cereales	Harina, harina de maíz, palomitas, granos intactos	Sigue los requisitos de desinfectar, como todas las comidas vendidas.
Frutas sacadas	Albaricoque sacado, otras frutas	Sigue los requisitos de desinfectar, como todas las comidas vendidas.
Muestra de productos alimentarias	Frutas, verduras, comidas preparados.	Muestras tienen que ser preparados y servidos en una manera sanitaria. Más información está disponible en la publicación de KSRE/KDA MF 3311 en "Sampling Safely at Kansas Farmer's Markets. (https://www.bookstore.ksre.k-state.edu/pubs/MF3311.pdf)

Nota: Es un requisito que todas las comidas vender o muestrear (aunque no necesita una licencia) tiene que ser protegidas por contaminación y vender en una manera sanitaria. Nota que productos no requieren inspecciones no necesitan tener una etiqueta "hecho en casa" o indicación que no tiene inspección. Pero, si puede poner esta información en la etiqueta, si quiere.

Comidas permitidas con licencia (comidas posiblemente peligrosas y bebidas)

Nota: Más información sobre las cuestas y requisitos por el departamento de agricultura en Kansas está en <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-lodging/food-safety-egg-lodging-app-forms> o por fsl@kda.ks.gov or 785-564-6767. Nota que los licencia por productores permite vendidos en carga (a mercados, restaurantes, etc.) La licencia de establecimientos solamente permite la venta directamente al consumidor.

Tipo of Producto	Ejemplos	Requisitos
Productos lácteos; leche	Leche, queso, yogur, etc. de vaca y otros mamíferos.	Si el producto está procesado en una empresa con licencia de producir productos lácteos por KDA, necesita una licencia de establecimiento de alimentos al lugar de vender los productos. Nota que el vendedor puede proveer información de queso en paquete por aspiradora muestrear que no necesita congelador el queso por seguridad (típicamente bajo actividad de agua y bajo niveles de pH), no necesita una licencia al lugar de vender.

Tipo of Producto	Ejemplos	Requisitos
Productos horneados con productos posibles peligrosos.	Los payes de queso, donuts con crema, pasteles con llena de crema, etc.	Tiene que obtener una licencia por el productor y el establecimiento donde vender el producto.
Masa	En el fregador o congelador- de galleta o pizza	Tiene que controlar la temperatura por seguridad, entonces, necesita una licencia.
Carne y carne de ave (>20,000 aves/año)- crudo Nota: productos con 2% o más de carne cocido o ave con más de 3% carne cruda por medir son "productos de carne"	Filetes, carne molida, chorizos, pollo	Producto tiene que ser de una productora que pasó una inspección y tiene una etiqueta. Necesita una licencia del establecimiento donde vender el producto. Tiene que vender el producto de la fregador o congelador. Nota que estos productos requieren una inspección por KDA departamento de carne y para vender en carga.
Carne y carne de ave, listos para comer	Cecina, salchicha, y productos similares	Tiene que controlar la temperatura por seguridad, y necesita una inspección.
Pesca y mariscos	Bagre, tilapia	Obtenga una licencia por el establecimiento o productor a la empresa de producción, análisis de peligro, y licencia por el establecimiento al lugar de venta. Tenga un plan HACCP si hay peligro posible. Nota que la venta de pescado silvestre es ilegal sin licencia de KDWPT.
Los brotes	Los brotes de alfalfa y frijoles	Necesita una licencia al lugar de producción y la venta.
Verduras (frescos o sacados)	Lechuga corte o desgarrado	Necesita una licencia al lugar de producción y la venta. Control la temperatura a o menos de 41°F.
Otros productos cortes	Melones, tomates, salsa en el refrigerador, salsa pesto en la refrigerador	Necesita una licencia al lugar de producción y la venta.
Vegetales asados	Ajo, maíz	Tiene que controlar la temperatura por seguridad; entonces, necesita una licencia de KDA. Si va asar la comida en el lugar de venta, también necesita una licencia.

Tipo of Producto	Ejemplos	Requisitos
Hongos silvestres	Hongos de Morel	Los hongos recogidos silvestres tienen que pasar una inspección de KDA individualmente. Más información está en la sección de las ventas.
Comidas en lata fermentados	Sauerkraut, kimchi, kombucha	Tenga una licencia por el lugar de producción por KDA.
<ul style="list-style-type: none"> - Comidas estables en lata - Comidas estables en lata con ácido bajo 	<ul style="list-style-type: none"> • Encurtidos, salsas calientes, tomates en lata Vegetales en lata, carnes, pastel/pan horneado en un frasco 	Necesita una licencia por el lugar de producción. Requiere aprobado de la receta; Better Process Control School (BPCS) es un requisito. Una inspección de carne y carne de ave por KDA es necesario si vende la carne por mayor. Más información de recetas: www.ksre.ksu.edu/kvafl
Comidas y bebidas preparados listos para consumir- seis o más veces por año	Burritos, rollito primavera, pizza, hamburguesas u otra carne; limonada	<i>Si va vender más de seis veces por año, el vendedor tiene que obtener una licencia de establecimientos. Nota que tiene una licencia de productores si va vender por mayor.</i>
Bebidas con alcohol (>0.5% alcohol por volumen)	Cerveza, vino, kombucha posiblemente	Requisitos de licencias de alcohol por KDR. (www.ksrevenue.org/abcstatutes.html)
Aceites infundidos	Aceite infundido por la cocina; mezclas de ajo en aceite	Necesita una licencia por el lugar de producción o de establecimiento. Si el producto no está estable, también necesita una licencia al lugar de venta.
Golosinas por animales	Todas las golosinas	Obtiene una licencia de forraje comercial. No necesita una licencia de seguridad alimentaria (puede usar su cocina en casa). Incluye el análisis de proteína, grasa, fibra, y declaración de ingredientes en la etiqueta. Más información: http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/dairy-inspection/feed-safety/feed-licenses

***Nota:** No importa las veces que vende estos productos, necesita una licencia.

† Tomates en lata tiene que añadir ácido (2 cucharadas grandes de jugo de limón, ½ cucharada ácido cítrico, o 4 cucharadas grandes de vinagre con 5% ácido por cuarto de tomates. Por las pintas, usa ½ la cantidad arriba) o pasa una revista por KS Value Added Foods Lab o algún servicio asegura que el pH está menos de 4.6.

‡ Nota que puede vender estos productos sin requisitos del BPCS o un proceso programado, pero todavía necesita una licencia del establecimiento vender al consumidor.

Las comidas que requieren una revista determinar su categoría.

Productores pueden mandar sus productos al Kansas Value Added Foods Lab (www.ksre.ksu.edu/kvafll) u otro laboratorio para exámenes del producto. Además de la lista de cuesta en el sitio de web, las cuestas para exámenes individuales están disponibles. Contacta kvafll@ksu.edu por más información. Por todos los productos que requieren exámenes, tiene que guardar la documentación del producto y tiene que estar disponible por pedir.

Tipo de Comida	Razon del examen	Notas
Mermeladas, gelatinas, y gelatinas con vinagre con sabor de pepina o pepina en polvo hechos en casa	"Product Water Activity"	Si es decido que el producto tiene bajo actividad del agua, puede vender sin licencia.
Mermeladas y gelatinas (en lata, estables)	"pH and/or water activity, product formulation"	Si la comida es una comida acida, acido formulado, o con actividad agua bajo, no necesita la licencia.
Salsa, salsa de barbacoá	"pH and product formulation"	Depende en el pH del producto y los ingredientes, es posible que hay una exención por el producto de la licencia o puede ser una comida acido que necesita una licencia.
Dulces chocolates	"Water Activity and product formulation"	Si tiene que asistir la temperature por seguridad, tiene que obtener una licencia de KDA.
Pastel de pacanas	"Water activity of the filling"	Si tiene que asistir la temperatura por seguridad, tiene que obtener una licencia de KDA.
Azúcar glas/leche/glaseado	"Water activity of the icing"	A menudo, usa esto en rollos de canela y productos similares determinar su actividad de agua. Si es bajo, no necesita licencia.
Pan con queso encima	"Water activity and product formulation"	Si el producto tiene bajo actividad de agua, no requiere el refrigerador, entonces, no necesita una licencia.
Mostaza (hecho en casa)	pH and product formulation	Si determina que el producto tiene pH bajo de 4.6 y puede guardarlo en la temperature ambiente, no necesita una licencia.

†Todavía el producto tiene exención, debe chequea el pH asegura que el pH no tiene variación. Debe recordar estos niveles de pH.

¿Como obtener las licencias cumplir los requisitos arriba?

Más información sobre las licencias y las formas completar está a <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-lodging/food-safety-egg-lodging-app-forms> o puede contactar KDA Food Safety and Lodging Program (kda.fsl@ks.gov o 785-564-6767). Ellos pueden ayudarte con el proceso y pueden responder a sus preguntas. Después de completa su aplicación, mande a forma con el dinero a KDA y ellos contactará a usted.

¿Y si proceso mi comida en Kansas y quiero vender en otro estado?

- Si va vender su producto el otro estado, tiene que seguir los requisitos del gobierno federal y también los requisitos de estado en que está vendido su producto (y los de Kansas).
- Si vende un producto procesado, necesita registra con el FDA, y cada 2 años después (octubre-diciembre de los años con números pares) a www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FoodFacilityRegistration/default.htm. El FDA puede inspeccionar su empresa y asegura que usted está siguiendo los requisitos se llaman "Good Manufacturing Practices (GMPs¹ – Code of Federal Regulations (CFR) Title 21 Part 110: www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=110) y los requisitos de comidas acidas o comidas en lata con ácido bajo. Estos productos también necesitan seguir los requisitos del Federal Food Safety Modernization Act (FSMA) Preventative Controls Rule, www.fda.gov/fsma
- Se vende productos de carne, tiene que ser USDA FSIS
- Se vende productos frescos, en todo, puede ser impactado por el Food Safety Modernization Act (FSMA), si está en su estado u otro. www.ksre.k-state.edu/foodsafety/produce/index.html

¿Además, cuales requisitos necesito seguir vender a los mercados de agricultura?

- **Impuestos:** todos los vendedores tienen que obtener una certificada de impuestos (Retail Sales Tax certificate); vendedores deben archivar su responsabilidad de impuestos individualmente. Más información está disponible (www.ksrevenue.org) o por teléfono a 785-368-8222.
- **Archiva como una empresa:** La oficina del secretario del estado (SOS) tiene las formas disponibles en el web² o por 785-296-4564. Nota que propietario únicos no archiva con el SOS. Las pares pueden, pero no es un requisito³.

¹ Una página sobre GMPs está disponible a:
www.bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3201.pdf

² Formas: www.kssos.org/forms/forms_results.aspx?division=BS

³ Más información: www.kssos.org/resources/resources_faq_business.html

- **Registro del mercado:** Mercados (en todo, no individuales) deben registrar con el Central Registry of Kansas Farmer's Markets⁴. El registro no es obligatorio, pero proviene advertencia y cubierto de responsabilidad limite por productores.
- **Licencia por productos particulares:** Más información por los requisitos cultivar, producir y vender productos particulares están en los requisitos de KDA⁵. Temas en estas reglas incluyen procesadores, distribuir, usa de cocinas en casa, proceso de carne, proceso de productos lácteos, carne de ave, y escalas de huevos.
- **Senior Farmers Market Nutrition Program (SFMNP)** Granjeros, mercados de agricultura, y pulperías pueden aceptar SFMNP del consumidores. Más información en como aceptar y usar SFMNP está en: www.kdheks.gov/sfmnp.
- **Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP)** Mercados pueden aceptar SNAP del consumidor. Visite el sitio⁶ USDA por más información en como aceptar y usar SNAP de consumidores.
- **Examen de escala:** Los vendedores en el Mercado usando la escala vender productos por pesa tienen que pasar un examen una vez por año⁷. Más información está disponible de KDA Weights and Measures sitio de web⁸ o por 785-564-6700.

¿Cuales son requisitos de etiquetas para productos en paquete?⁹

1. Nombre del producto en general (ejemplo: torta de manzana)
2. Nombre y dirección del vendedor
3. Ingredientes del producto en orden del más predominio. Esta regla es muy importante por los consumidores con alergias.
4. Cantidad (pesa, volumen, cantidad, depende en el producto)

⁴ Aplicación y más información: www.agriculture.ks.gov/docs/default-source/ag-marketing/central-registration-of-kansas-farmers%27-markets.pdf?sfvrsn=0

⁵ Reglas de licencias:
<http://agriculture.ks.gov/kda-services/licensing-guides>

⁶ USDA SNAP sitio: www.fns.usda.gov/ebt/learn-about-snap-benefits-farmers-markets

⁷ Servicio por la escala:
<http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/weight-measures/scales>

⁸ KDA Weights and Measures website:
<http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/weight-measures>

⁹ Más información está disponible por el KSU Extension Food Safety publicación, Food Labeling for Kansas Food Producers and Processors:
<https://www.bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3385.pdf>; or by contacting KDA Food Safety and Lodging (785-564-6767).

Nota que los productos de carne tienen más requisitos de la etiqueta, en la sección de la venta de carne, huevos, y productos lácteos. También, si quiere escribir “orgánico”, tiene que obtener los requisitos del USDA. Más información en cómo obtenerla, está a <http://agriculture.ks.gov/kda-services/grants-and-cost-share-programs/organic-cost-share-program>. Si los productos se llaman “orgánico”, prueba de la certificación deben estar en archiva con la oficina correcta.

¿Como hice cumplir estas reglas?

Los inspectores del KDA Food Safety and Lodging Program pasan inspecciones al azar a los mercados asegura la seguridad.

El director del mercado, trabajadores de extensión, y algunos trabajadores deben proveer información en requisitos y pueden pedir sugerencia en como los vendedores pueden cumplirlos. Pero, no son los reguladores de los requisitos. Directores deben hacer cumplir los vendedores específicos en su mercado.

Las etapas por los productores

- Transporta y guarda comidas a la temperatura correcta previene creciendo de bacteria
 - **Vendedores que vende comidas percederas tienen que tener un termómetro consigo.**
 - **Comidas calientes deben ser 135°F o más.**
 - Comida a temperatura ambiente deben ser menos de 80°F
 - **Comidas percederas deben ser 41°F o menos**
 - **Comidas congeladas como carne o helado deben ser menos de 0°F.**
 - Puede usar una nevera o hielo acerca del producto mantiene la temperatura. Cheque el termómetro una vez/hora con un termómetro con un tallo¹⁰.
- Reduzca contaminación que transmita bacteria de una comida a otra.
 - **Asegura que carne caldo o carne de ave no tiene contacto con comidas lista para comer.**
 - Si está usando bolsas vender productos, asegura que están limpias y no fueran usado por carne en el pasado.
 - **Lava, enjuaga, y desinfecta la superficie, equipo, y utensilios entre uso.**
- **Usa practicas higiénicos (ropa limpia, manos limpios) previene transmitir bacteria a la comida**
 - Dar la mano, tocar dinero, animales, vegetales sucios o utensilios pueden transmitir bacteria a sus manos

¹⁰ Puede comprar unos termómetros con tallo por como \$10. Necesita calibrar el termómetro antes de usarlo.

- **Lava sus manos cuando es necesario y no toque comidas preparadas y comidas horneados con sus manos desnudas (usa guantes o tenacillas u otro método).**
- Gel antibacterial no es un sustituto por lavar sus manos; pero, puede usar lo después de lavar sus manos.
- Asegura que los ingredientes son de una fuente segura
 - Por ejemplo, usa carne que pasó inspección, leche del productor con licencia, ingredientes de productores buenas, asegura que los productos no son contaminados, etc.
- No puede tener perros (u otros animales), con la exención de animales de servicio a su barraca.
 - En las áreas comunes, hay reglas del mercado en relación a mascotas (no hay reglas del estado)
 - Tiene desechar la comida contaminada por perro (o mascota)
- Más información específica en prácticas alimentarias seguras y requisitos por alimento están en este documento.

Demonstraciones del Chef

- Si no hay una cuesta con la demostración y es una muestra (no cuesta, y cantidades pequeñas), no hay límite en cuantas veces puede ofrecerlas.
- Si la comida ofrecida no satisfacía esta definición (por cuesta o en porción grande), puede servir comida seis o menos veces por año calendario sin licencia.
 - Si no tiene la licencia, el chef todavía tiene que seguir los requisitos de desinfectar y higiénico (Sanitation and higiene requirements for exempt food establishments) en el requisito 4-28-33. Es similar por las reglas de licencia por un establecimiento o empresa móvil.
 - Hay una recomendación que el chef hace mucho de la tarea preparatorio en una empresa con licencia.
- **Se vende productos de la demostración más de seis veces por año, necesita una licencia.**
- Por más información, contacta KDA Food Safety and Lodging Program a kda.fsl@ks.gov o 785-564-6767.

La venta de productos frescos

- Frutas o vegetales sin proceso, nueces y productos agriculturas no requieren inspección vender, a menos que sea protegido por el FDA Food Safety Modernization Act (FSMA) Reglas de producto¹¹.
- Productores en mercados deben saber, entender, y aplicar las reglas de FSMA Produce Safety Rule, aunque tienen exenciones del FSMA.

¹¹ Más información de FSMA está de: www.ksre.k-state.edu/foodsafety/produce

- **Vendedores tienen que seguir requisitos por KDA Weights and Measures Division¹² por el método en cómo vender productos (por pesa, cantidad, cabeza, o por medir seco). Hay una lista en tablas 1 y 2 de métodos permitidos.**
 - **Vendedores tienen que usar una ¹³ empresa chequear sus escalas una vez/año¹⁴.**
- **Productos tiene que estar en un lugar protegido de la contaminación.**
 - **Guarde el producto arriba del piso y protégelo de la lluvia y otros contaminantes del ambiente.**
- **No puede vender semilla germinada en mercados sin licencia por KDA.**
- **Hongos silvestres tienen que pasar una inspección individualmente por un trabajador de KDA.**
 - Será un trabajador con hongos, tiene que subir una declaración de cualificación en la identificación de hongos a KDA Food Safety and Lodging program por email, kda.fsl@ks.gov; fax 785-564-6779; o en persona. El solicitante tiene completar una clase (certificación dura 3 años) Después tiene la licencia, el experto tiene que identificar cada hongo se vende. No puede cultivar hongos vender sin aprobado del terrateniente, en público o privada.
 - Contacta KDA por más información o por una lista de expertos. (kda.fsl@ks.gov, 785-564-6767, o fax: 785-564-6779).
- Ofrece productos limpios. Si es adecuado, lava el producto con agua potable antes de venderlo. Remueve tierra de papas, cebollas, y otros productos cuando puede.
- Asegura que el agua usado “refrescar” el producto es potable (puede beberla).
- Transmite el producto al mercado en cajas limpias o contenedores.

La venta de plantas vivas en el mercado agricultura

- **Se vende plantas vivas (incluyendo “verduras vivas”, microgreens creciendo en sus charolas) gana más de \$10,000 en un año en recibos brutos de las ventas de plantas vivas, necesita una licencia vender plantas.**
- Plantas vivas incluya alguna planta viva, cultivada o silvestre, o una parte de la planta que puede propagar, son estas exenciones:
 - Cultivo del campo
 - Semillas
 - Flores cortas y verduras no usados por propagar; y

¹² Más información está disponible a: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/weight-measures>

¹³ Lista de empresas disponibles: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/weight-measures/scales>

¹⁴ La forma de reportar del KDA Weights and Measures: <http://agriculture.ks.gov/docs/w-m/scale-di701.pdf?sfvrsn=2>

- Frutas y vegetales usado por comida. Nota que, el vendedor si tiene exención de los requisitos de la licencia vender plantas vivas, necesita llenar la aplicación de exención. <http://www.agriculture.ks.gov/docs/default-source/default-document-library/live-plant-dealer-application.pdf>
- Más información y la aplicación de la KDA Plant Protection and Weed Control Program: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/plant-protect-weed-control/live-plant-dealer> o llama a 785-564-6700.

Venta de productos únicos (pajaros vivos, abono, gusanos, etc.)

Ahorita no hay requisitos por estos productos como animales vivos, abono, gusanos, etc. a los mercados de agricultura. Vendedores deben hablar con el mercado en que vende aprender las reglas. Contacta el KDA Food Safety and Lodging program con sus preguntas: kda.fsl@ks.gov or 785-564-6767.

Oferta de muestras

Puede ofrecer muestras a los mercados de agricultura si sigue los requisitos. La página se llama “*Sampling Safely at Kansas Farmers Markets, Farm Stands, and Related Events*” tiene más información y está disponible a:

www.bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3311.pdf

Calibración de termómetros

Tiene que usar termómetros medir las temperaturas de muestras. Cada día, calibra el termómetro antes de usarlo asegurar que está en acuerdo. Sigue estas etapas:

1. Llena una taza con hielo
2. Agrega 2 pulgadas de agua en el bajo de la taza
3. Pone el termómetro en la taza a menos dos minutos equilibrar
4. Lea el termómetro. Si no está a 32°F, ajusta su interpretación de la temperatura en acuerdo de los instrucciones- es posible que no puede ajustar termómetros digitales y es posible que necesita reemplazarlo.
5. Si ajusta el termómetro, repite el proceso.

Consejos:

- Asegura que usa el tipo de termómetro correcto. No use un termómetro por comidas calientes porque no puede revisar la temperatura de agua con hielo.
- Comidas calientes: al menos 135 °F a 165°F
- Comidas frías: al menos 0°F a 41°F
- Debe revisa la temperatura una vez/hora asegura que las comidas están a la temperatura correcta.

La Venta de Comidas Preparadas o Horneados

**** Nota que estas prácticas en cursivas son requisitos del estado. Los otros son recomendaciones por la seguridad.**

Venta de Comidas Preparadas (listos para comer y posible peligrosas)

Estas comidas incluyen listos para comer cómo:

- Comidas como un restaurante que puede comer al mercado
 - Ejemplos: tamales, sándwiches, pizza, carne asado, etc.
- Preparados al mercado:
 - Ejemplos: palomitas, muestras de la demostración

Necesita una licencia?

Tipo de comida	Necesita licencia?
Comida, se vende listo para comer por un grupo en la comunidad para recaudar fondos. No hay restricciones en cuantas veces por año puede vender recaudar fondos.	<i>No necesita una licencia;</i> pero, tiene que seguir los requisitos de KAR 4-28-33 “Sanitation and hygiene requirements for exempt food establishments.” Más información está en KAR 4-28-33 (Exención de licencias; definiciones)
Comidas listas para comer- seis veces o menos cada año.	<i>No necesita una licencia;</i> pero, tiene que seguir los requisitos de KAR “Sanitation and hygiene requirements for exempt food establishments.”
Comidas listas para comer que requieren control de temperatura (se vende más de seis veces por año).	Necesita una licencia

¿Como obtener una licencia del establecimiento?

Vendedores tiene completar una aplicación¹⁵ y paga las cuotas, incluyendo la cuota de aplicación y por todo el año. Estas cuotas son diferentes depende en que tipo. También, tiene que pasar una inspección de KDA. Algunos agricultores también necesitan completar el código de empresas ambulantes¹⁶ proveer información a KDA en los lugares donde va vender sus productos. El equipaje que necesita depende en sus productos que vende. Generalmente, sigue estas reglas cuando se vende comidas listas para comer¹⁷:

¹⁵ Disponible a: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-lodging/food-safety-licenses> or by contacting the KDA Food Safety and Lodging program at kda.fsl@ks.gov or 785-564-6767.

¹⁶ http://agriculture.ks.gov/docs/default-source/rc-food-safety/mobile_unit_log.pdf?sfvrsn=2

¹⁷ Más información del cogido alimentario en Kansas (2012): https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/fsl--handouts/2012_kda_food_code_12_14_12.pdf

- Estación lavar sus manos
- Habilidad controlar la temperatura de comidas perecederos
- Tanque de aguas residuales y habilidad transportar para desecharlo

Requisitos y practicas por todos quien vender comida lista para comer

- **Lave sus manos como necesita y no toque comidas preparadas con sus manos desnudos**
 - **En particular, vendedores tienen que lavar sus manos después tocar productos crudos, antes servir productos, después ir al baño, y antes empezar preparar comida.**
 - Usa guantes, papel desechable, espátulas, o equipo tocar comida, no sus manos desnudos. **No puede tocar comida lista para comer con sus manos desnudos.**
- **Cocina las comidas a la temperatura correcta¹⁸.**
- **Sierva comidas calientes inmediatamente o guárdelos a la temperatura correcta (135°F o más)**
 - **Vendedores quien vender comidas perecederas tienen que usar un termómetro**
 - **Necesita recalentar comidas calientes a la temperatura correcta a 165°F entre 2 horas después de remueve del refrigerador antes de guardándola a 135°F o menos.**
 - **Comidas frías potencialmente peligrosas, como ensalada de papas o productos lácteos, tienen que ser a menos de 41°F.**
- **Mocas, insectos, mascotas, y algunos consumidores no pueden tocar la comida. Entonces, vendedores tienen que cubrirla.**
 - Por la seguridad del consumidor con alergias, pone una lista de los ingredientes alérgenos- incluyendo leche, huevos, pez, mariscos, nueces, trigo, y soya.

¿Cuales son regulaciones vender comidas por una Community Supported Agriculture (CSA)?

Las regulaciones por cada tipo del producto son similares por los en el mercado y los vendidos directamente al consumidor. Las regulaciones dependen en la relación entre la empresa y el consumidor. Contacta KDA Food Safety and Lodging program obtener más información.

La venta de comidas horneadas (pan, galletas, pasteles, tortas, etc.)

- **No puede hornear comidas posibles peligrosas en la cocina de su casa**
 - Estos productos incluyen pasteles con crema, donuts, llenas de crema, etc.

¹⁸ Temperaturas del Kansas Food Code (2012): https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/fsl--handouts/2012_kda_food_code_12_14_12.pdf.

- **Necesita una licencia vender estos productos o similares**¹⁹
- Puede hornear otras comidas no peligrosas en la cocina de su casa y venderlos sin licencia, como tortas de fruta, galletas, rollos de canela, pan, etc. Nota que puede congelar estos productos después de vender al mercado, deshiela y vender otra vez al otro mercado sin licencia.
- Productos como pan y queso encima tienen que pasar un examen para determinar si es necesario obtener una licencia.
- **Pone una etiqueta en todos los productos en paquete en acuerdo con los requisitos de etiquetas. Estos productos incluyen**²⁰:
 1. El nombre común del producto (por ejemplo: torta de manzana)
 2. Nombre y dirección de la persona quien vende el producto.
 3. Cantidad (pesa o cuenta) del producto
 4. Ingredientes en orden de predominio. Es muy importante por los consumidores con alergias.
 5. Declaración de los ocho alérgenos²¹

Nota: Si vende porciones individuales, no tiene que poner la etiqueta en todos los paquetes, pero necesita estar disponible por pedir. Vendedores deben tener una señal al consumidores que ellos pueden pedir los ingredientes y la etiqueta.

- Productos deben ser en porciones y en bolsas o contenedores limpios.
- Paquetes deben estar cerrados y no pueden estar abiertos antes de la venta.
- Si un vendedor muestra un producto por mayor y después tiene porciones individuales por los consumidores, el vendedor tiene que usar las estaciones lavar sus manos.

La venta de mermelada, gelatina, y comidas en latas estables

- **No puede vender adobos hechos en casa, carnes, vegetales, y sauerkraut en el mercado sin licencia.**
- **Puede vender mermeladas, gelatinas al mercado sin licencia.**
- **Para vender adobos, carnes, y vegetales estables necesita una licencia de KDA**²².

¹⁹ Más información está disponible a: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-lodging/food-safety-egg-lodging-app-forms> or by contacting the KDA Food Safety and Lodging program (kda.fsl@ks.gov or 785-564-6767).

²⁰ Más información está disponible a Food Labeling for Kansas Food Producers and Processors: <https://www.bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3385.pdf> or by contacting KDA Food Safety and Lodging (785-564-6767).

²¹ Más información está disponible:
www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm079311.htm

²² Es posible que necesita una licencia por el establecimiento alimentaria. Ve las notas arriba obtener más información.

- Requisitos vender comidas estables incluyen:
 - El productor tiene una licencia
 - El edificio es bueno producir comida obtener una licencia
 - Nota que la licencia es para el productor, no el edificio. No puede usar la licencia de alguna persona a menos que ellos tenía la responsabilidad.
 - La autoridad tiene aprobar la receta²³
 - Completa la clase de Better Process Control School (BPCS) por las comidas de bajo ácido
- Gelatinas con pimienta y salsas tienen que pasar exámenes determinar la categoría en que están y si necesitan licencias²⁴.
 - Mermeladas y gelatinas con vinagre de sabor pimienta o pimienta en polvo tienen exenciones de licencias y exámenes.
- Todos los productos estables tienen que tener etiquetas en acuerdo con los requisitos de la sección de comidas horneadas.

La venta de comidas en el refrigerador/congelador

Ejemplos incluyen salsas frescas, adobos, salsa pesto, ajo en mezclas de aceite, u otro producto con ingredientes que requieren control de la temperatura.

- **Requisitos vender incluyen:**
 - **Los productores tienen que tener la licencia correcta de KDA**
 - El edificio debe ser bueno procesar comida para obtener una licencia
 - Nota que la licencia es para el productor, no el edificio. No puede usar la licencia de alguna persona a menos que ellos tenía la responsabilidad.
 - **Los productos tienen que tener la etiqueta en acuerdo de los requisitos en la sección de comidas horneadas**
 - **Mantiene la temperatura (<41°F en el refrigerador, <0°F en el congelador)**
- Nota que productos con 2% o más de carne cocido o ave con más de 3% carne cruda por pesa vende por mayor en el refrigerador o congelador tiene que ser procesado al USDA o KDA facilidad.
- Nota que la comida no especial, como bierocks congeladas, pueden usar la exención de seis días y no usa una licencia. Puede cocinar el producto en día uno y los días siguientes hasta seis no requieren una licencia. Pero, tiene que seguir el productor los requisitos de KAR 4-28-33 "Sanitation and hygiene requirements for exempt food establishments." Más detalles esta en KAR 4-28-33.

²³ Contacta Kansas State University Value-Added/Product Development Lab obtener más información y aprende del BPCS: www.ksre.ksu.edu/kvaf/p.aspx?tabid=1

²⁴ Productores pueden usar el Kansas Value Added Foods Lab, www.ksre.ksu.edu/kvaf/p.aspx?tabid=1 u otro laboratorio por los exámenes de su producto. Hay información de la cuesta y más a kvaf@ksu.edu

- Nota: Un restaurante está vendiendo productos como salsa al mercado de agricultura, el restaurante no necesita otra licencia si la receta de salsa está aprobada en el restaurante y se pone en el paquete en el restaurante. ¿No? Pues, el restaurante tiene que obtener una licencia adicional por el mercado.

La venta de carne, huevos, y productos lácteos

Venta de carne y carne de ave

**** nota que todos las practicas requisitos de KDA están en cursiva. Las otras son sugerencias.**

Carne y carne de ave (crudo o sin proceso)²⁵ tienen que pasar estas reglas:

- **No puede vender carne con la etiqueta que dice “Custom- not for sale”**
- **Tiene que matar las carnes en facilidades aprobados del USDA o KDA y se pone la información en la etiqueta.**
 - o Agricultores de carne de ave con menos de 1,000 aves/año pueden matar y venderlos directamente al consumidor sin registro o inspección. Lo mismo es la verdad por conejos, pero el límite es 250/año.
 - o Agricultores con 1,001-20,000 aves/año tienen que registrar su exención de inspección con KDA (sin cuota). Las formas y detalles: <https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/rc-meat-and-poultry/mp-19-m-p-registration-application.pdf>
 - o Agricultores con más de 20,000 aves/año solamente pueden vender productos matados a las facilidades aprobados
 - o Cuando vende carne por mayor, el producto tiene que pasar un inspección por KDA o USDA. Si vende directamente al consumidor, tienen que empezar el proceso con productos que han pasado el inspección pero no tienen que procesar la carne con otro inspección de KDA o USDA.
- Etiquetas tienen que ser aprobados por el KDA Meat and Poultry program o USDA.
 - o Tiene que registrar declaraciones como “pasto alimentado” o “sin antibióticos” con el KDA²⁶.
- **Tiene que guardar, y transportar la carne en un método higiénico y limpia.** Este método tiene que incluir control de insectos y animales.

Si el vendedor tiene a menos una cuenta de ventas por mayor, tienen que obtener una licencia se llama “KDA Meat Wholesaler License”

²⁵ Nota que productos con 2% o más de carne cocido o ave con más de 3% carne cruda son productos de carne o carne de ave.

²⁶ Contacta el KDA Meat and Poultry program a 785-564-6776 por más información sobre etiquetas. Está disponible a: <http://www.bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3209.pdf>

- **La licencia tiene que ser nuevo cada año, \$25/año²⁷.**
- **Transporte productos crudos congelados a 0°F o menos, o frescos a 36°F en congeladores o refrigeradores con termómetros calibrados.**
- Productos de carne procesados tienen que seguir todos los requisitos y también:
 - **Pasa un examen de KDA**
 - **Tiene que mantener el producto a la temperatura correcta**

Si el vendedor no tiene cuentas de venta por mayor y el producto solamente pasa por los manos del productor (antes del consumidor), solamente necesita una licencia por establecimientos.

- **Puede vender productos crudos o frescos (41°F o menos)**

Otras reglas y recomendaciones vender carne y carne de aves

- Puede usar neveras o hielo transportar o mantener la temperatura de carne. Vendedores tienen que tener un termómetro. Cheque la temperatura una vez/hora con el termómetro²⁸.
- **En almacenamiento, asegura que los jugos de unos productos no mezclan con otros por peligro de contaminación.**
 - Pone carne en bolsa separada de otros productos (en particular, productos frescos, comidas listas para comer, comidas horneados) prevenir contaminación.
- Pone una etiqueta con “Safe Handling Instructions”²⁹ y entiende que estas prácticas porque es posible que necesitaba explicarlos a su consumidores.

La Venta de huevos

Si tiene 50 o menos gallinas o sus ventas son directamente al consumidor, tiene exenciones de los requisitos vender huevos a menos que elegía poner grados en los huevos. Puede elegir vender sus huevos con o sin grado.

- La venta de huevos se requiere³⁰ una licencia de KDA y pague las cuotas.

²⁷ Aplicación de licencias: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/meat-and-poultry-inspection/registration>

²⁸ Puede comprar unos termómetros con tallo por como \$10. Necesita calibrar el termómetro antes de usarlo.

²⁹ Las instrucciones están disponibles a:
http://www.fsis.usda.gov/OA/pubs/Safe_Handling2.gif

³⁰ Más información sobre los requisitos de huevos y sus grados:
<http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-lodging/food-safety-egg-lodging-app-forms>

Estas son recomendaciones por todos para bajar el riesgo de las enfermedades. No es un requisito por vendedores con menos de 50 gallinas, pero es una recomendación mantiene la temperatura bajo de 45°F por la seguridad. Más información está en:

http://agriculture.ks.gov/docs/default-source/rc-food-safety/egg_factsheet_farmersmarkets2006.pdf.)

Si tiene 51-249 gallinas, sigue estos requisitos vender a los mercados de agricultura

- Los huevos tienen que estar baja de 45°F **durante el transporte, y la venta**
 - **Los huevos tienen que estar en una nevera o cosa similar controlar la temperatura**
 - Si quiere muestrear los huevos, debe hervir duro los huevos y dice en una señal “Solamente para ver. No para vender”.
- Si usa muchas veces los cartones de huevos, asegura que son limpios y no tienen otros materiales prevenir el transmite de bacteria a los huevos.
 - Jalona la información incorrecta, como algunos productores nombres y direcciones
- Huevos tienen que ser limpios antes de la venta
- Todos los cartones tienen que tener una etiqueta con:
 - Nombre y dirección del vendedor
 - Cantidad de huevos
 - Identidad del animal (aparte de gallina)
 - Nota que los huevos con grados tienen más requisitos y usted necesita una licencia venderlos.
- Si las ventas son directamente al consumidor, puede elegir vender huevos con o sin grado (los con grados necesitan una licencia). **Si vende huevos sin grado, escribe en la etiqueta que los huevos no tienen grado.**

Si tiene más de 249 gallinas, tiene que obtener una licencia de huevos y solamente puede vender huevos con grado.

Nota: puede vender huevos de animales aparte de gallinas con los mismos requisitos, pero no puede venderlos con grados.

- Puede vender huevos fertilizados, pero tiene que seguir más reglas- más información está en la página de información en huevos “Egg Fact Sheet”

Productos lácteos

Tiene que seguir estas reglas:

- **Todos los productos lácteos a los mercados de agricultura tienen que ser de una facilidad que ha pasado una inspección de KDA.**
 - Inspectores pueden ayudarte con los planes de su facilidad
 - Pasará inspecciones como seis veces por año con exámenes de su equipo de pasteurización y muestrear.

- Las etiquetas en productos lácteos tienen que pasar el KDA Dairy Inspection program³¹.
- **Vendedores quien vende directamente al consumidor tienen que obtener una licencia por el establecimiento “KDA Food Establishment license” vender al mercado.**
- **Leche, queso, y otros productos lácteos no congelados tienen que estar a <45°F todo el tiempo para la seguridad y <40°F para la calidad.**
- **Productos congelados deben ser <0°F.**
- Puede usar nevaras o vehículos con refrigeradores
 - **Todos las nevaras o vehículos tienen que tener un termómetro calibrado.**
- **Leche fluida se vende al mercado tiene que ser pasteurizada.**
 - Puede vender leche cruda solamente en la granja.
 - Más información está disponible a: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/dairy-inspection/dairy-industry>

Referencias:

- *A Guide to Operating Farmers Markets in Kansas*. KC Healthy Kids. <http://www.kchealthykids.org/Our-Initiatives/A-Guide-to-Operating-Farmers-Markets-in-Kansas>
- *Kansas Food Code 2012*: https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/fsl--handouts/2012_kda_food_code_12_14_12.pdf
- *Kansas Department of Agriculture Food Safety and Lodging Program website*: agriculture.ks.gov/foodsafety
- *Kansas Farmers Market Resources* and resources for consumers, producers, and organizers of farmers markets: <http://fromthelandofkansas.com/discover-resources/farmers-market-resources>
- *Starting a Seasonal Open-Air Market in Kansas*. K-State Research and Extension and the Kansas Rural Center. 2008. www.bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/S140.pdf
- *Buying Guide for Kansas-Grown Fresh Fruits and Vegetables*. K-State Research and Extension. July 2010. <http://www.bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/mf2647.pdf>
- *Vegetable Garden Planting Guide*. K-State Research and Extension. 1992. www.bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/mf315.pdf
- *Kansas Garden Guide*. K-State Research and Extension. 2010. www.bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/S51.pdf
- Kansas State University Extension Food Safety website, including numerous publications and resources related to farmers market vendors and produce safety: www.ksre.ksu.edu/foodsafety

Tabla 1. Método de venta por productos frutas o vegetales.
--

³¹ Información contactar al programa de inspecciones para productos lácteos: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/dairy-inspection/dairy-consumers>

Producto	Pesa	Canti dad	Cabeza o ramo	Medir seco (algún tamaño)	Medir seco (más de 1 cuarto)
Alcofa	X	X			
Esparrago	X		X		
Avocados		X			
Bananas	X	X			
Frijoles (verde, amarillo, etc).	X				X
Coles de Bruselas (solas)	X				
Coles de Bruselas (en todo)			X		
Cereza	X			X	X
Coco	X	X			
Maiz en la mazorca		X			X
Datil	X				
Berenjena	X	X			
Higo	X				
Uvas	X				
Melones (cortes)	X				
Hongos (pequeños)	X			X	X
Hongos (de portobello, grandes)	X	X			
Okra	X				
Guisantes	X				X
Pimiento	X	X			X
Piña	X	X			
Ruibarbo	X		X		
Tomates (con exención de tomates uva/cereza)	X	X			X

Tabla 2. Metodo de venta por productas frutas y vegetales en grupos generals

Producto	Pesa	Canti dad	Cabeza o ramo	Medir seco (algún tamaño)	Medir seco (más de 1 cuarto)
Baya y tomates de uva/cereza	X			X	
Fruta cítrica (naranjas, toronja, limones, etc.)	X	X			X
Cabezas (cebolla, ajo, puerro, etc.)	X	X	X		X
Tubérculos (papas, boniatos, jengibre, rábano picante, etc.)	X				X
Vegetales con flores (brócoli, coliflor, coles de Bruselas)	X		X		
Vegetales calabazas (pepinos, Calabaza, melon)	X	X			X
Vegetales de hoja (lechuga, apio, etc.)	X		X		
Vegetales de hoja (perejil, verduras, etc.)	X		X	X	
Frutas deshuesadas (melocotones, ciruela, etc.)	X	X			X
Frutas pomos (manzanas, mango, etc.)	X	X			X
Vegetales de raíz (zanahoria, rábano, nabo)	X		X		

*Nota que bolsas de gallones no son aceptables medir en seco, entonces, no puede usarlos medir verduras. Debe vender los contenedores de 4 cuartos (u otro método medir, por cabeza, o pesa.) Debe medir el producto y moverlo a un contenedor transportar a casa.

Ha preparado por
Dr. Londa Nwadike, Kansas State University/University of Missouri Extension Food Safety
Specialist
22201 W. Innovation Dr
Olathe, KS 66061

913-307-7391

Inwadike@ksu.edu

OR

105 East 5th St., Suite 200

Kansas City, MO 64106

816-482-5860

nwadikel@missouri.edu

La página de datos por:

Fadi Aramouni, Kansas State University Extension Food Safety Specialist

Steve Moris and Adam Inman, Kansas Department of Agriculture Food Safety and Lodging Program

Debbie Beardon, Allen County Farm Bureau County Coordinator, Iola, Kan.

Linda Cottin, Cottin's Hardware Farmers Market, Lawrence, Kan.

Cole Cottin, Kansas Rural Center Program Coordinator, Lawrence, Kan.

Tracy Simmons, Emporia Farmers Market, Emporia, Kan.

Contactos/Información

¿Preguntas sobre?	¿Quién contactar?	Sitio de Web	Email	Telefono
Inspección de licencias alimentarias	Programa de Seguridad alimentaria y alojamiento	agriculture.ks.gov/foodsafety	kda.fsl@ks.gov	785-564-6767
Aprobado de recetas, desarrollo de productos, BPCS, HACCP, etc.	Laboratorio de desarrollo a Kansas State University	www.ksre.ksu.edu/kvafl	kvafl@ksu.edu	785-532-1668
Información de impuestos de ventas	Kansas Department of Revenue (departamento de monedas)	www.ksrevenue.org/	tac@kdor.ks.gov	785-368-8222
Presenta como una empresa	Kansas Secretary of State (secretario del estado en Kansas)	www.kssos.org/main.html		785-296-4564
Información general sobre mercados de agricultura	From the Land of Kansas program (De la Tierra de Kansas)	https://fromthelandofkansas.com/discover-resources/farmers-market-resources	farmersmarkets@kda.ks.gov	785-564-6755
Accepting Senior Farmers Market	Kansas Department of Health and	www.kdheks.gov/sfmnp/		

Nutrition Program (SFMNP) coupons (descuentos de programas nutricionales en mercados)	Environment (departamento de salud y el ambiente)			
Accepting SNAP (Benefits Cards) from customers (accepter SNAP)	USDA Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP)	www.fns.usda.gov/ebt/learn-about-snap-benefits-farmers-markets		
Probar escala, método de vender productos	KDA Weights and Measures (medir y pesar)	agriculture.ks.gov/divisions-programs/weight-measures		785-564-6700
Venta de plantas vivas	KDA Plant Protection and Weed Control Program (Programa de protection por prlantas)	agriculture.ks.gov/divisions-programs/plant-protect-weed-control/live-plant-dealer		785-564-6700
Inspecciones de carne y carne de ave y registro de etiquetas	KDA Meat and Poultry program (programa de carne)	agriculture.ks.gov/divisions-programs/meat-and-poultry-inspection/general-information		785-564-6776
Preguntas sobre el proceso de lácteos, producción, licencia y etiquetas	KDA Dairy Inspection program (programa de lácteos)	agriculture.ks.gov/divisions-programs/dairy-inspection/dairy-consumers	george.blush@kda.ks.gov	785-564-6700
Asesor de empresas pequeñas	Kansas Small Business Development Center	www.kansasbdc.net/		1-877-625-7232
Información y apoyo empezar o mantiene una empresa en Kansas	Kansas Business Center (Centro de empresas en Kansas)	www.kansas.gov/businesscenter/		877-521-8600
Apoyo para empresas pequeñas	Kansas Department of Commerce	www.kansascommerce.com/		785-296-3481

Información sobre oportunidades de financiamiento para empresas rurales	USDA Rural Development	www.rd.usda.gov/ks		785-271-2700
Apoyo e información sobre agricultura sustentable	Kansas Center for Sustainable Agriculture and Alternative Crops	kansassustainableag.org/	kebert@k-state.edu	785-532-2976
Información general para agricultores; seguridad de productos	Kansas State University Extension Consumer Food Safety Program	www.ksre.ksu.edu/foodsafety	lnwadike@ksu.edu	913-307-7391
Información sobre producción de frutas, vegetales, y plantas vivas.	Kansas State University Extension Horticulture Program	https://hnr.k-state.edu/extension/		785-532-6173

Food Safety for Kansas Farmers Market Vendors: Regulations and Best Practices 1

Las reglas y prácticas, La venta

Overview: Allowed Foods, Label Requirements 1

Alimentos permitidos, requisitos

Foods NOT allowed to be sold at Kansas farmers markets (WITHOUT proper licensing) 1

No permite vender estas comidas en mercados de agricultores en Kansas (Sin licencia)

Foods ALLOWED at Kansas farmers markets WITHOUT licensing, according to state regulations 2

Puede vender estas comidas en mercados de agricultores en Kansas (Sin licencia)

Foods ALLOWED WITH proper licensing (potentially hazardous foods and beverages) 3

Comidas permitidas con licencia (comidas posiblemente peligrosas y bebidas)

How do I get the license(s) I need to meet the requirements listed above? 5

¿Como obtener la licencia cumplir los requisitos arriba?

What if I produce (and/or process) my food in Kansas and want to sell in a neighboring state?

¿Y si proceso mi comida en Kansas y quiero vender en otro estado?

In addition to food safety, what other regulatory requirements do I need to follow to sell at a farmers market? 5

¿Además, cuales requisitos necesito seguir vender a los mercados de agricultura?

Foods that must tested to determine their category 5

Comidas tienen que pasar un examen determinar su categoria

What are the labeling requirements for packaged food products?	6
¿Cuales son requisitos de etiquetas para productos en paquete? ³²	
How are all these regulations enforced?	6
¿Como hice cumplir estas reglas?	
General Food Safety Practices, Selling Fresh Produce, Samples and Demos	6
General steps to food safety for all farmers market vendors	6
Las etapas por los productores	
Chef demonstrations	7
Demonstraciones del chef	
Selling fresh produce	7
La venta de productos frescos	
Selling live plants at a farmers market	8
La venta de plantas vivas en el mercado agricultura	
Selling unique agricultural products (live birds, manure, worms, compost, etc.)	8
Venta de productos únicos (pajaros vivos, abono, gusanos, etc.)	
Offering product samples	8
Oferta de muestras	
Calibrating a thermometer	8
Calibración de termómetros	
Table 1. Method of Retail Sale for Fresh Fruits and Vegetables Specific Commodity	9
Table 2. Method of Retail Sale for Fresh Fruits and Vegetables General Commodity Groups	9
Selling Prepared Foods and Baked Goods	10
Selling Prepared Foods (ready for immediate consumption potentially hazardous foods)	10
Is a license required?	10
How do I get a Food Establishment License?	10
¿Como obtener una licencia del establecimiento?	
Regulations and best practices for everyone selling food ready for immediate consumption	10
Requisitos y practicas por todos quien vender comida lista para comer	
What are the regulations for selling prepared (or shelf stable) foods through a Community Supported Agriculture (CSA)?	10
¿Cuales son regulaciones vender comidas por una Community Supported Agriculture (CSA)?	
Selling baked goods (breads, cakes, cookies, pies, etc.)	11
La venta de comidas horneadas (pan, galletas, pasteles, tortas, etc.)	

³² Más información está disponible por el KSU Extension Food Safety publicación, Food Labeling for Kansas Food Producers and Processors: <https://www.bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3385.pdf>; or by contacting KDA Food Safety and Lodging (785-564-6767).

Selling jams, jellies, and shelf-stable canned foods	11
La venta de mermelada, gelatina, y comidas en latas estables	
Selling refrigerated/frozen processed foods	11
La venta de comidas en el refrigerador/congelador	
Selling Meat, Eggs, and Dairy Products	12
La venta de carne, huevos, y productos lácteos	
Selling meat and poultry products	12
Venta de carne y carne de ave	
Other regulations and recommended best practices for selling meat and poultry	13
Otras reglas y recomendaciones vender carne y carne de aves	
Selling eggs	13
La Venta de huevos	
Selling dairy products	13
Productos lácteos	
References and other resources:	14
Referencias:	
Key Contacts	15
Contactos/Información	

Revisará los requisitos cada año por los trabajadores en KDA. La fecha del último reviso está en el documento. El uso de nombres marcados solamente está por la identificación del producto. No hay aprobaciones y no hay críticas intencionales. Puede ver publicaciones de Kansas State University a www.bookstore.ksre.ksu.edu

Puede reduplicar estos materiales como quiere. Por favor, de crédito a Londa Nwadike, Ph.D., *Food Safety for Kansas Farmers Market Vendors: Regulations and Best Practices*, Kansas State University, January 2018.

Kansas State University Agricultural Experiment Station and Cooperative Extension Service
 K-State Research and Extension is an equal opportunity provider and employer. Issued in furtherance of Cooperative Extension Work, Acts of May 8 and June 30, 1914, as amended. Kansas State University, County Extension Councils, Extension Districts, and United States Department of Agriculture Cooperating, John D. Floros, Director.
 MF3138 rev. January 2018