WISCONSIN SCHOOL NUTRITION

# IN A NUTSHELL

# VENTA A LAS ESCUELAS: Requisitos de Licencias

A continuación se presentan los requisitos de licencias del estado de Wisconsin y del gobierno federal para vender productos locales a las escuelas. *Tenga en cuenta que algunas escuelas pueden optar por establecer requisitos más estrictos.*

## Ganado, aves de corral y carne de caza en cautiverio (Domesticada)

*Definiciones*

1. *Ganado: vacuno, porcino, ovino y caprino.*
2. *Aves de corral: pollos, patos, gansos, pavos, pintadas y ratites (emus, rheas y avestruces).*
3. *Los animales de caza en cautiverio incluyen renos, alces, ciervos, antílopes, búfalos de agua y bisontes. Las aves de caza incluyen faisanes, codornices, pavos salvajes y aves migratorias.*

- El ganado y las aves deben ser procesados en una instalación estatal (Wisconsin Meat and Poultry Inspection Program — MPI) o federal del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Si el producto se vende fuera del estado, la instalación de procesamiento debe estar bajo inspección del USDA, a menos que el estado y la planta participen en el programa Cooperative Interstate Shipment.
- Se requiere registrarse como distribuidor de carne ante el Departamento de Agricultura, Comercio y Protección al Consumidor (DATCP). No hay tarifa para este registro.
- Se requiere una licencia de establecimiento minorista de alimentos si el producto ha sido procesado. Si el productor vende el animal vivo y el consumidor organiza el procesamiento, no se requiere licencia.
- Los grupos estudiantiles (como FFA) pueden criar ganado o aves en terrenos escolares si se presenta un Livestock Premise Registration a través de la División de salud animal (DAH).
- La carne puede pesarse en la granja con una báscula certificada o ser pesada de manera individual por el procesador.
- El almacenamiento del producto debe realizarse en un área limpia y ordenada (una casa o cobertizo es aceptable) y debe usarse exclusivamente para carne destinada a la venta.

- El congelador y el vehículo del productor deben ser inspeccionados para asegurar que la carne congelada permanezca congelada.
- La carne no congelada debe mantenerse y entregarse a una temperatura interna de 41°F o menos utilizando cualquier método efectivo de enfriamiento (congelador, hielo seco, nevera, etc.).
- La carne debe estar completamente etiquetada con: el nombre verdadero del producto, lista de ingredientes, peso neto, nombre y dirección del procesador, la declaración "Safe Handling Instructions" y una de las siguientes frases para carne cruda: "Perishable", "Keep Refrigerated", "Keep Under Refrigeration", "Keep Frozen." La carne no puede ser reenvasada.
    - Si el establecimiento está autorizado para realizar sacrificio de aves sin inspección, el producto debe llevar la etiqueta "NOT INSPECTED" junto con el nombre o número de licencia de la instalación.
- El transporte de los productos debe realizarse en un vehículo agrícola, no en un vehículo de uso familiar personal.

*Información del Wisconsin Local Food Marketing Guide.*

## Carne de caza silvestre

Los animales y aves de caza **silvestre** son capturados vivos o cazados. La caza silvestre puede incluir animales de libre pastoreo como bisontes, ciervos, alces, renos, conejos, ardillas y osos.

- El Código Alimentario de Wisconsin establece que la única forma de servir carne de caza silvestre es mediante inspecciones previas y posteriores al sacrificio, y debe procesarse en una instalación con licencia USDA, lo cual contradice la práctica tradicional de cazar carne de caza silvestre. Todas las escuelas, incluidas las ubicadas en reservas, deben cumplir con el Código Alimentario de Wisconsin o un Código Alimentario Tribal si participan en el USDA School Meals Program.

## Pescado

- Los productores de pescado en cautiverio deben estar registrados como Fish Farm ante el DATCP.
- Quienes capturan y venden pescado silvestre deben contar con una licencia comercial de pesca del Departamento de Recursos Naturales (DNR). Según la operación, puede requerirse una Wholesale Fish Dealer License.
- El pescado congelado debe mantenerse congelado.
- El pescado no congelado debe mantenerse y entregarse a 41°F o menos.
- El pescado debe estar completamente etiquetado, incluyendo "safe handling instructions" y una de las siguientes declaraciones para pescado crudo: "Perishable," "Keep Refrigerated," "Keep

Under Refrigeration," "Keep Frozen," además del nombre común de la especie y la lista completa de ingredientes si hay más de uno.

- El pescado ahumado debe cumplir con los siguientes requisitos: nombre común de la especie, fecha de procesamiento y la declaración "Perishable – keep refrigerated at or below 38°F." Para pescado ahumado en empaque de oxígeno reducido (envasado al vacío) que se vende sin congelar, debe declararse "Perishable – keep refrigerated at or below 38°F." Si está congelado, deberá declararse "Perishable – keep frozen prior to use."

- El pescado es considerado un alérgeno y debe identificarse claramente en la etiqueta.

## Huevos con cáscara

- Los huevos no están obligados a pasteurizarse.

- Los huevos deben incluir instrucciones de manejo seguro según 21 CFR 101.17, incluyendo el texto completo: "SAFE HANDLING INSTRUCTIONS: To prevent illness from bacteria: keep eggs refrigerated, cook eggs until yolks are firm, and cook foods containing eggs thoroughly."

- Los huevos deben estar etiquetados con "Keep Refrigerated", por separado de las Safe Handling Instructions.

- Todos los productores, sin importar el tamaño del lote, deben contar con una Food Processing Plant License. Esto incluye huevos de gallinas ubicadas en el campus escolar que se utilizan en programas de comidas escolares.

- Los huevos deben empacarse en cartones etiquetados con el nombre y dirección del productor, a menos que el establecimiento tenga un número WI-# (estatal) o P-# (federal) impreso en sus cartones o cajas.

- El cartón debe incluir la fecha de empaque, la fecha "use by" o "use before" dentro de 45 días, y una declaración del tamaño (small, medium, large, extra-large) o "ungraded (not sized)".

- Los huevos crudos con cáscara deben mantenerse a 45°F o menos durante el transporte, y los huevos destinados a venta minorista deben mantenerse a 41°F o menos.

- Los huevos deben limpiarse para eliminar suciedad y manchas, y no deben exceder los "restricted egg tolerances" según ATCP 88.20.

- Se recomienda que los huevos cumplan con los estándares de grado B. Los estándares de grado B establecen que la cáscara debe estar intacta, puede ser anormal y puede tener pequeñas áreas manchadas. Más información está disponible en U.S. Standards, Grades, and Weight Class for Shell Eggs.

## Productos agrícolas

- Las prácticas GAP y GHP no son obligatorias, pero se recomiendan. Las escuelas pueden exigirlas si lo desean.
- No se requiere cobertura de responsabilidad para agricultores.
- No se requiere licencia si el agricultor distribuye productos crudos y sin procesar directamente a la escuela.
- Si el agricultor procesa los productos (cortar, picar, congelar, encurtir), los productos terminados deben provenir de un establecimiento minorista de alimentos o una planta de procesamiento con licencia y deben estar completamente etiquetados.
- Si los programas escolares utilizan productos cultivados por estudiantes o personal en terrenos escolares, esto está permitido; sin embargo, se debe utilizar el Standard Operating Procedure (SOP): Accepting School Garden Produce para garantizar que los productos se cosechen, reciban y almacenen de manera segura. Si la escuela vende productos a terceros (como mercados agrícolas), debe consultar al DATCP en **datcpdfsicensing@wisconsin.gov** para determinar si se requiere alguna licencia adicional.

## Jarabe de arce

• Se requiere una licencia de procesador si ocurre cualquiera de los siguientes casos: (1) Las ventas anuales (del 1 de abril al 31 de marzo) superan los $5,000. (2) El jarabe o la savia concentrada se venden a otro procesador para procesamiento adicional. (3) El jarabe se obtiene de otros productores para embotellado, empaque o procesamiento. (4) El jarabe se convierte en un producto alimenticio (por ejemplo, dulces, crema de arce u otros productos). (5) El jarabe embotellado se vende a otra empresa para reventa.

• Se debe completar el Maple Sap Processor Registration Form si las ventas anuales de jarabe (del 1 de abril al 31 de marzo) son inferiores a $5,000.

• Los productores deben contar con una licencia para establecimientos de alimentos, a menos que ambas condiciones siguientes se cumplan: (1) El establecimiento solo vende frutas y verduras frescas, miel, sidra, sorgo o jarabe de arce. (2) El vendedor es la misma persona que produce los alimentos.

• Las escuelas que procesan jarabe de arce para uso en programas de comidas escolares deben operar bajo una licencia, independientemente de si el jarabe se compra o se dona. Las escuelas deben comunicarse con DATCP en **datcpdfsicensing@wisconsin.gov** para obtener orientación sobre las regulaciones aplicables.

## Miel

- No se requiere licencia para miel vendida por el propio apicultor siempre que no tenga colorantes, sabores u otros ingredientes añadidos.
- La miel debe manipularse de manera que garantice la seguridad alimentaria.
- La miel debe estar etiquetada como “Graded” o “Ungraded.”

## Lácteos

*Productos incluidos: leche fluida (con y sin sabor), crema, mantequilla, yogurt, kéfir, helado, crema agria y queso.*

- No se requiere licencia adicional cuando los productos lácteos provienen de una planta láctea con licencia.
- Los productos lácteos deben mantenerse y entregarse a 41°F o menos mediante cualquier método eficaz (congelador, hielo seco, nevera, etc.).
- Los productos deben estar completamente etiquetados.
- Toda la leche fluida y toda la leche utilizada en productos lácteos debe estar pasteurizada. La leche cruda y los productos de leche cruda no están permitidos.

## Granos

*Productos de panadería, mezclas y combinaciones de alimentos secos.*

- El producto terminado debe provenir de un establecimiento minorista de alimentos con licencia o una planta de procesamiento y debe estar completamente etiquetado.

**¿Tiene preguntas?**

• Para preguntas sobre las regulaciones de inocuidad alimentaria de Wisconsin, comuníquese con Wisconsin DATCP: **608-224-5012**.
• Para preguntas sobre cómo conectarse y vender a las escuelas, comuníquese con el DPI School Nutrition Team, Farm to School Specialists: **DPIF2S@dpi.wi.gov** o **608-267-9228**.