

# Exenciones de permiso

Reglamentación 61–25: Establecimientos minoristas de alimentos



[scdhec.gov/food](http://scdhec.gov/food)

Existen distintas situaciones y tipos de establecimientos que no están obligados a contar con un permiso expedido por el Departamento de Salud y Control Ambiental (Department of Health and Environmental Control, DHEC) ni a someterse a inspecciones. La mayoría de estos no necesitan un permiso debido a que no implican la preparación de alimentos sujetos a [control de tiempo/temperatura para la seguridad \(Time/Temperature Control for Safety, TCS\)](#). A continuación, se enumeran algunos ejemplos de alimentos que pueden venderse y los procesos que pueden realizarse sin requerir permisos. Para obtener más información, consulte la [Reglamentación 61-25, Cita 8-301.12 \(A\)](#).

## Negocios que solo sirven lo siguiente:

- » palomitas de maíz, algodón de azúcar o manzanas caramelizadas,
- » bebidas (p. ej., refrescos, té),
- » nachos con productos a base de queso,
- » chicharrones deshidratados preenvasados comercialmente,
- » pretzels preparados o preformados,
- » bebidas a base de café servidas con productos lácteos pasteurizados,
- » bebidas que se preparan a pedido con mezcla en polvo envasada comercialmente sin ingredientes TCS y se sirven en un único recipiente,
- » papas fritas cortadas y envasadas comercialmente,
- » cacahuates hervidos o maíz hervido/asado,
- » productos de hielo raspado, incluidos aquellos que se sirven con productos lácteos pasteurizados,
- » buñuelos, mini donas o productos similares que requieren pocas operaciones para su preparación\*.

## Cocinas residenciales:

- » Que solo preparan alimentos TCS, como pasteles, panes, galletas y dulces para venta directa a los consumidores.
- » Estas operaciones también deben cumplir con la [Reglamentación §44-1-143 de Carolina del Sur para la Producción Doméstica de Alimentos](#).

## Moteles y hoteles:

- » Solo deben preparar alimentos TCS para el desayuno o deben servir únicamente alimentos preenvasados.
- » Que distribuyen variedades de gofres preenvasados comercialmente en unidades individuales\*.

## Pensiones, albergues de caza y excursiones de aventura al aire libre:

- » Deben proporcionar alojamiento y comida o restringir el servicio de alimentación solo para los residentes o participantes.

## Alojamientos con desayuno incluido:

- » Deben contar con 10 habitaciones o menos para alquilar y una cocina residencial.

## Iglesias y organizaciones benéficas:

- » Pueden servir alimentos TCS a miembros e invitados.
- » Pueden vender productos TCS horneados a miembros, invitados y público en general durante el año.
- » Solo deben servir alimentos TCS en sus instalaciones 12 veces por año o menos.

## Comedores comunitarios o bancos de alimentos:

- » Los alimentos deben ser gratuitos y se deben destinar a personas que necesiten asistencia.

## Escuelas o clases de cocina:

- » Solo los estudiantes inscriptos que preparan los alimentos pueden consumirlos.

## Cocineros personales:

- » Preparan y sirven alimentos en residencias privadas a sus propietarios, ocupantes e invitados.

## Máquinas expendedoras o despensas:

- » Que solo venden alimentos envasados comercialmente provenientes de fábricas de productos alimenticios.

## Otras operaciones:

- » Que funcionan fuera de la vivienda personal en la preparación de alimentos TCS y requieren poca elaboración como los siguientes:
  - mermeladas, conservas y frutas deshidratadas,
  - hierbas secas, sazónadores y mezclas,
  - vinagres y vinagres saborizados.

\* Los productos (mezclas) NO deben mantenerse a temperatura ambiente por más de cuatro (4) horas; las porciones sobrantes se deben descartar luego del servicio.