



## REQUISITOS REGLAMENTARIOS PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LECHE CRUDA EN CALIFORNIA

Los californianos están cada vez más interesados en los alimentos y productos agrícolas producidos localmente. El Departamento de Alimentación y Agricultura de California (CDFA) ha recibido un número creciente de preguntas de personas interesadas en distribuir u obtener leche cruda producida en su comunidad local. El CDFA ha preparado este resumen de los requisitos reglamentarios para la producción y distribución de leche cruda de mercado para dar tanto a los consumidores como a los interesados en distribuir leche cruda información clave sobre los permisos estatales, las licencias, la sanidad y las normas de salud del ganado en el Código de Alimentos y Agricultura de California (FAC) y el Código de Reglamentos de California (CCR).

Es ilegal que cualquier persona venda, regale, entregue o compre o reciba a sabiendas cualquier leche o producto lácteo que no se ajuste a las normas establecidas por la División 15 del Código Alimentario y Agrícola (FAC § 32901). Dicha leche y productos lácteos incluyen la leche cruda y los productos lácteos crudos que se venden en efectivo, se regalan o se ofrecen a los consumidores en forma de acciones, intercambio, comercio u otra distribución. Algunos de los requisitos y normas de seguridad alimentaria importantes aplicables a la leche cruda y a los productos lácteos crudos son los siguientes.

- La leche cruda debe producirse en una granja lechera que cuente con un permiso de leche de mercado emitido por el CDFA o por un Servicio de Inspección de Leche Aprobado por el Condado (FAC § 33222), y que obtenga una puntuación no inferior al 90 % en la tarjeta de puntuación de saneamiento de la granja lechera de mercado (FAC § 35891).
- Todo el ganado lechero que produzca leche que se vaya a utilizar como leche cruda deberá ser sometido a pruebas de brucelosis y resultar negativo (FAC § 35601), y ser declarado no reactivo al menos una vez al año para la tuberculosis por un veterinario del CDFA, un veterinario del USDA o un veterinario aprobado por el CDFA y acreditado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FAC § 32903).
- La leche cruda no debe contener más de 15,000 bacterias por mililitro ni más de 10 bacterias coliformes por mililitro (FAC § 35781, 35891). Tampoco contendrá más de 600,000 células somáticas por mililitro en el caso de la leche de vaca o 1,500,000 células somáticas por mililitro en el caso de la leche de cabra (FAC § 35781; 3 CCR § 625).
- La leche cruda debe enfriarse y mantenerse a 45 grados Fahrenheit o menos dentro de los plazos especificados en relación con el inicio y la finalización del ordeño, y permanecer a esta temperatura hasta que sea adquirida por el consumidor (FAC § 35782; 3 CCR § 626).
- Una instalación de embotellado o envasado de leche cruda debe cumplir los requisitos sanitarios de una planta de productos lácteos (FAC § 32513; FAC § 33701-33782). Cualquier instalación de este tipo debe obtener una puntuación mínima del 80 % en la tarjeta de puntuación oficial para las plantas de productos lácteos. (FAC § 33701)
- *La leche cruda y los productos lácteos crudos deberán llevar la siguiente etiqueta: "ADVERTENCIA La leche cruda (sin pasteurizar) y los productos lácteos crudos pueden contener microorganismos causantes de enfermedades. Las personas con mayor riesgo de contraer enfermedades por estos organismos son los recién nacidos y los niños, los ancianos, las mujeres embarazadas, las personas que toman corticosteroides, antibióticos o antiácidos y las que padecen enfermedades crónicas u otras afecciones que debilitan su inmunidad"* (17 CCR § 11380).
- Todas las personas que entren en contacto con la leche cruda deberán mantener una limpieza escrupulosa y no deberán padecer ninguna enfermedad transmisible ni estar en condiciones de diseminar los gérmenes de ninguna enfermedad transmisible que pueda ser transmitida por la leche (FAC § 35892).

El cumplimiento de estos requisitos minimiza el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos para los consumidores de California, y promueve un suministro limpio y estable de leche cruda para el público. La conformidad también es esencial para mantener un entorno empresarial justo y equitativo. Cualquier persona que infrinja las disposiciones que rigen la producción y distribución de leche cruda está sujeta a un proceso por delito menor, con multas de 50 a 1,000 dólares, o prisión en la cárcel del condado de 10 a 90 días, o ambas cosas (FAC § 35281). Cualquiera que fabrique o procese intencionadamente leche o productos lácteos con fines de reventa en una planta de productos lácteos no autorizada por el CDFA está sujeto a un juicio por delito grave, con una multa no inferior a 1,000 dólares ni superior a 10,000 dólares, o a una pena de prisión no inferior a 6 meses ni superior a un año, o ambas cosas (FAC § 35283).

*(Continúa en el reverso)*

La Subdivisión de Seguridad Alimentaria de la Leche y los Productos Lácteos (MDFSB) del CDFA se encarga de garantizar que la leche, los productos lácteos y los productos similares a los productos lácteos de California sean seguros y saludables, cumplan las normas microbiológicas y de composición aplicables y estén debidamente etiquetados. La MDFSB mantiene cuatro oficinas regionales para ayudar a las personas que puedan estar interesadas en poner en marcha una explotación lechera autorizada de leche cruda y en el envasado y la distribución legal de leche cruda de mercado a los consumidores. Las ubicaciones y la información de contacto de las oficinas regionales del MDFSB se muestran junto al mapa siguiente. El MDFSB también tiene directrices disponibles a través del sitio web del CDFA que especifican los requisitos aplicables al diseño y la construcción de las explotaciones lecheras y las plantas de productos lácteos:

Las directrices para el diseño sanitario y la construcción de granjas lecheras de mercado pueden encontrarse en [http://www.cdfa.ca.gov/ahfss/Milk\\_and\\_Dairy\\_Food\\_Safety/pdfs/DairyFarmGuidelines.pdf](http://www.cdfa.ca.gov/ahfss/Milk_and_Dairy_Food_Safety/pdfs/DairyFarmGuidelines.pdf)

Las Directrices para el diseño sanitario y la construcción de plantas de productos lácteos pueden encontrarse en [http://www.cdfa.ca.gov/ahfss/Milk\\_and\\_Dairy\\_Food\\_Safety/pdfs/MilkPlantGuidelines.pdf](http://www.cdfa.ca.gov/ahfss/Milk_and_Dairy_Food_Safety/pdfs/MilkPlantGuidelines.pdf)

Los contactos de las oficinas regionales del MDFSB se encuentran en [https://www.cdfa.ca.gov/AHFSS/Milk\\_and\\_Dairy\\_Food\\_Safety/pdfs/RegionalOfficesContacts.pdf](https://www.cdfa.ca.gov/AHFSS/Milk_and_Dairy_Food_Safety/pdfs/RegionalOfficesContacts.pdf)