

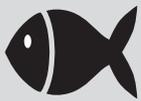
Procedencia de los Alimentos



No se pueden utilizar alimentos preparados en casa en un establecimiento de alimentos.



Las etiquetas de alimentos empacados deben cumplir con todas las leyes pertinentes.



Asegurarse que el pescado que se coma crudo o poco cocido cumpla con todos los requisitos para matar los parásitos antes de servir.



Los trozos de carne poco cocida deben cumplir con varios requisitos para no tener un aviso al consumidor.



La carne, aves y huevos, empacados para el consumo, se deben etiquetar con instrucciones para su manejo seguro.



Los alimentos sellados herméticamente deben venir de fuentes aprobadas.



La leche y los productos lácteos deben cumplir con los Estándares de Grado A.



Revisar los requisitos del código de alimentos antes de utilizar los siguientes alimentos: pescado, moluscos bivalvos, hongos silvestres y animales de caza.



Todos los alimentos TCS deben cumplir con los requisitos de temperatura cuando se reciban.



Los huevos en cáscara deben ser de Grado B o mayor.



Los huevos y los productos lácteos deben ser pasteurizados (con excepción de algunos quesos).



Las existencias (stock) de moluscos bivalvos deben cumplir varios requisitos referentes al etiquetado, condición, almacenamiento y exhibición.



Los jugos empacados deben ser pasteurizados o venir de un procesador de alimentos aprobado.