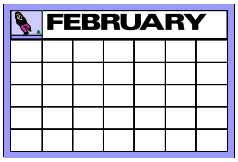
WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET
ПРОГРАММА ПИЩЕВОГО КОДЕКСА ШТАТА ВИСКОНСИН

Date Marking of Potentially Hazardous, Ready-to-Eat Foods
Макеровка Дат для Потенциально Опасных, Готовых к Употреблению Продуктов



- Даты должны помечаться для:
  - Потенциально опасных, готовых к употреблению продуктов (т.е. продуктов, употребляемых в холодном виде, в приготовлении которых использовались мясо, яйца, молочные продукты и т.п.), которые готовятся в местах общественного питания и которые планируется хранить в холодильнике более 24 часов; или
  - Потенциально опасных, готовых к употреблению продуктов, приготовленых и расфасованых на перерабатывающем заводе, которые открыты и которые планируется хранить в холодильнике более 24 часов.
- На контейнере, в котором хранится продукт, должен быть помечен день, который является 7-мым по счету с момента открытия или приготовления продукта (включая день приготовления или открытия). В течение этого времени продукт должен быть продан. Если по истечении 7 дней продукт не продан, он должен быть выкинут.
- Непомеченные пакеты с продуктами, хранящимися в холодильнике более 24 часов после открытия или приготовления, должны быть выкинуты.
- Если продукт заморожен в течение 7 дней, то на контейнере, содержащем продукт, должно быть отмечено количество дней, которое продукт хранился в холодильнике до замораживания.
- Если продукт вынут из морозильной камеры, то на контейнере должна быть отмечена дата, до которой продукт годен к употреблению. Дата должна исчисляться как 7 дней минус количество дней, которое продукт хранился в холодильнике до замораживания. В этом случае день, когда продукт вынут из холодильника, должен тоже учитываться.
- Если пакет не был соответственно помечен до помещения в морозильную камеру, продукт должен быть использован в течение 24 часов после размораживания.
- Клиент не обязательно должен понимать систему, используемую для пометки продуктов. Однако, все служащие, работающие с продуктами, должны полностью понимать систему, используемую для пометки продуктов и знать, как ее применять.
- Продаваемая копченая рыба должна соответствовать временным, температурным и маркировочным требованиям, указанным в section 70.22, Wis. Adm. Code, Labeling and Sale of Smoked Fish.
- **ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ СИСТЕМЫ ДАТИРОВАННОЙ МАРКИРОВКИ ПРОДУКТОВ:**
  - Долголетний твердый сыр, такой как Чеддэр, Колби, Швейцарский и некоторые полумягкие сыры; а также
  - Целые, ненарезанные куски копченого обработанного продукта, оболочка которого снимается перед употреблением, такого как болонья, салями или другие колбасы в оболочке.

Revised: 11/18/02