



AVES DE CORRAL

Aves domésticas (pollos, pavos, patos, ocas, gallinas de Guinea o pichones)

REQUISITOS DE LICENCIA

Si se procesan menos de 1,000 aves por año, entonces todas las aves de corral se deben sacrificar en una instalación de DATCP de Wisconsin o USDA federal y no se requiere la inspección de ave por ave. Etiquete el paquete con "No inspeccionado".

Si se procesan más de 1,000 aves por año, entonces todas las aves de corral se deben sacrificar en un DATCP de Wisconsin o en un establecimiento inspeccionado por el USDA federalmente y se requiere una inspección de ave por ave.

En el mercado granjeros:

- Se requiere una licencia de PHMDC
- Si vende en varios condados, se requiere una licencia de "DATCP Mobile Retail" (minorista móvil) en lugar de la licencia de PHMDC.
- Se requieren licencias adicionales cuando se opera simultáneamente en varios mercados

ALMACENAMIENTO Y EXPOSICIÓN

- Mantenga el producto congelado
- Los alimentos de exposición (no para la venta) deben ser etiquetados como "Solo exposición"
- Use un dosel (entoldado) y cubra los alimentos no empacados para protegerlos de la contaminación
- Transporte alimentos en equipos y vehículos limpios. Almacene los alimentos a 6 pulgadas del piso.
- Manipule los alimentos sin empacarlos con guantes, pañuelos de papel o utensilios.


ETIQUETADO

- Nombre y peso neto del producto
- Nombre y dirección del negocio
- Ingredientes con la información de alérgenos
- Frases de manipulación como "Mantener refrigerado" o "Mantener congelado"
- Logotipo de inspección (USDA o WI) (imagen debajo)
- Instrucciones de seguridad en la manipulación (imagen debajo)



Safe Handling Instructions

This product was prepared from inspected and passed meat and/or poultry. Some food products may contain bacteria that could cause illness if the product is mishandled or cooked improperly. For your protection, follow these safe handling instructions.

-  Keep refrigerated or frozen. Thaw in refrigerator or microwave.
-  Keep raw meat and poultry separate from other foods. Wash working surfaces (including cutting boards), utensils, and hands after touching raw meat or poultry.
-  Cook thoroughly.
-  Keep hot foods hot. Refrigerate leftovers immediately or discard.

Mercados de granjeros dentro del Condado de Dane:

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane
(608) 242-6515
health@publichealthmdc.com

Licencias de procesamiento de alimentos y mercados de granjeros fuera del Condado de Dane:

DATCP, División de Seguridad Alimentaria
(608) 224-4700
<http://datcp.wi.gov>