

PANADERÍA

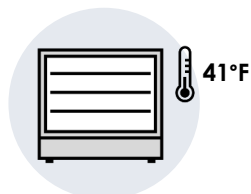
Galletas, pasteles, panes y tartas

Requisitos para obtener la licencia

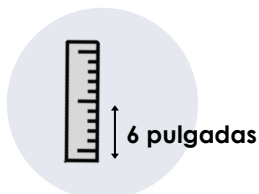
Todos los vendedores de mercados agrícolas deben obtener y preparar los alimentos en un establecimiento autorizado.

- **Necesita** una licencia de comercio minorista transitorio de alimentos si vende productos que necesitan refrigeración y/o se venden a granel.
- **No necesita** una licencia de comercio minorista transitorio de alimentos si vende productos envasados y estables en estantes.
- **Necesita licencias adicionales** si opera en varios eventos simultáneamente u opera varios puestos en el mismo evento. Si tiene una licencia de alimentos transitoria vigente de otra jurisdicción, puede vender en eventos del condado de Dane.

Almacenamiento, exposición y manejo



Mantenga los artículos refrigerados a 41°F o menos (propvea un termómetro).



Almacene los alimentos al menos a 15 cm del suelo.



Proporcione un techo y cubra los alimentos no envasados.



Coloque un cartel de "sólo para exposición" en los alimentos que no estén a la venta.



Maneje los alimentos no envasados con guantes, pañuelos o utensilios.



Instale un lavamanos si sirve alimentos sin empaquetar.

Etiquetado

Productos envasados

- Nombre del producto
- Peso o cantidad
- Nombre y dirección de la empresa
- Ingredientes, incluida la información sobre alérgenos
- Información nutricional (a menos que esté exenta)", tal como se indica en [la hoja informativa sobre etiquetado de alimentos para minoristas del DATCP](#).

Productos sin empaquetar

Disponga de un cartel o carpeta con el nombre del producto, los ingredientes y la información sobre posibles alérgenos.

Preguntas en el Condado de Dane

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane
(608) 243-0380
LEAdmin@publichealthmdc.com
publichealthmdc.com/productosagricolas

Preguntas fuera del Condado de Dane

DATCP, División de Seguridad Alimentaria
(608) 224-4923
DATCPDFSLicensing@wi.gov
datcp.wi.gov

Leer en línea



ABRIL 2024



ENLATADO

Productos encurtidos, vinagres de hierbas, aliños, jaleas, mermeladas, pesto, limón cuajado

Requisitos de autorización

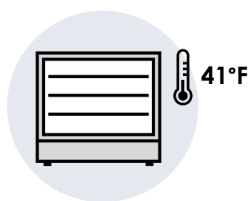
Los alimentos enlatados deben prepararse u obtenerse en una instalación de procesamiento de alimentos autorizada por el DATCP.

- **Necesita** una licencia de venta transitoria de alimentos al por menor si vende productos que necesitan refrigeración.
- **No necesita** una licencia de comercio minorista transitorio de alimentos si vende productos envasados estables en estantes.
- **Necesita licencias adicionales** si opera en varios eventos simultáneamente u opera varios puestos en el mismo evento. Si tiene una licencia de alimentos transitoria vigente de otra jurisdicción, puede vender en eventos del condado de Dane.
- Para conocer las excepciones a la licencia de enlatado doméstico, [consulte la página web de enlatado del DATCP](#).

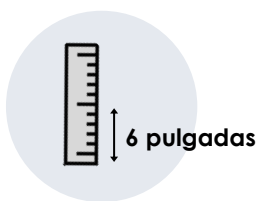
Consideraciones especiales para los alimentos de bajo contenido en ácido

Se requiere un proceso de enlatado por escrito para los alimentos poco ácidos o acidificados. Póngase en contacto con el DATCP para conocer [los requisitos y licencias del proceso de enlatado](#).

Almacenamiento, exposición y manejo



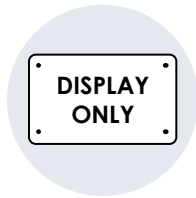
Mantenga los artículos refrigerados a 41°F o menos (proporcione un termómetro).



Almacene los alimentos al menos a 15 cm del suelo.



Proporcione un techo y cubra los alimentos no envasados.



Coloque un cartel de "sólo para exposición" en los alimentos que no estén a la venta.



Maneje los alimentos no envasados con guantes, pañuelos o utensilios.

Etiquetado

Productos empaquetados

- Nombre y peso del producto
- Nombre y dirección de la empresa
- Ingredientes, incluida la información sobre alérgenos
- Información nutricional necesaria para declaraciones especiales de propiedades nutricionales, saludables o de calidad
- Consérvese congelado" o "Consérvese refrigerado" con marca de fecha (si es necesario)

Preguntas en el Condado de Dane

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane
(608) 243-0380
LEAdmin@publichealthmdc.com
publichealthmdc.com/productosagricolas

Preguntas fuera del Condado de Dane

DATCP, División de Seguridad Alimentaria
(608) 224-4923
DATCPDFSLicensing@wi.gov
datcp.wi.gov

Leer en línea





JUEGO DE CAPTURA

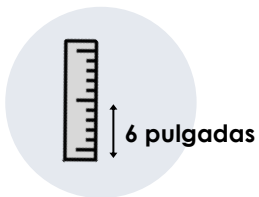
Ciervos, alces, búfalos, faisanes y codornices de granja

Requisitos de autorización

Toda la carne y las aves de corral deben procesarse e inspeccionarse en una instalación inspeccionada por el DATCP de Wisconsin o por el USDA federal.

- **Necesita** una licencia de comercio minorista transitorio de alimentos si vende productos que necesitan refrigeración y/o se venden a granel.
- **Necesita licencias adicionales** si opera en varios eventos simultáneamente u opera varios puestos en el mismo evento. Si tiene una licencia de alimentos transitoria vigente de otra jurisdicción, puede vender en eventos del condado de Dane.

Almacenamiento, exposición y manejo



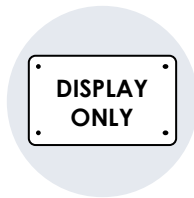
Almacene los alimentos al menos a 15 cm del suelo.



Mantener el producto refrigerado o congelado.



Proporcione un techo y cubra los alimentos no envasados.



Coloque un cartel de "sólo para exposición" en los alimentos que no estén a la venta.



Maneje los alimentos no envasados con guantes, pañuelos o utensilios.



Instale un lavamanos si sirve alimentos sin empaquetar.

Etiquetado

- Nombre y peso del producto
- Nombre y dirección de la empresa
- Ingredientes, incluida la información sobre alérgenos
- Indicaciones de manipulación como "Conservar congelado" o "Conservar refrigerado"
- Leyenda de inspección (USDA o WI)
- Instrucciones de manipulación segura (abajo)



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.

Preguntas en el Condado de Dane

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane
(608) 243-0380
LEAdmin@publichealthmdc.com
publichealthmdc.com/productosagricolas

Preguntas fuera del Condado de Dane

DATCP, División de Seguridad Alimentaria
(608) 224-4923
DATCPDFSLicensing@wi.gov
datcp.wi.gov

Leer en línea



Gente sana. Lugares saludables.

ABRIL 2024



QUESO

Quesos blandos, semiblandos, envasados en frío, duros, duros para rallar y pasteurizados

Requisitos de autorización

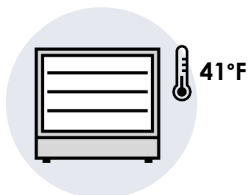
Todos los vendedores de mercados agrícolas deben obtener el queso de una central lechera autorizada por el DATCP.

- **Necesita** una licencia de comercio minorista transitorio de alimentos si vende productos que necesitan refrigeración y/o se venden a granel.
- **Necesita licencias adicionales** si opera en varios eventos simultáneamente u opera varios puestos en el mismo evento. Si tiene una licencia de alimentos transitoria vigente de otra jurisdicción, puede vender en eventos del condado de Dane.

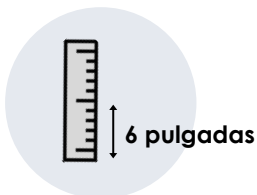
Consideraciones especiales para el queso de leche cruda

El queso producido a partir de leche cruda debe cumplir los criterios enumerados en 21 CFR 133. Para más información, póngase en contacto con el DATCP.

Almacenamiento, exposición y manejo



Mantenga los artículos refrigerados a 41°F o menos (provea un termómetro).



Almacene los alimentos al menos a 15 cm del suelo.



Proporcione un techo y cubra los alimentos no envasados.



Coloque un cartel de "sólo para exposición" en los alimentos que no estén a la venta.



Maneje los alimentos no envasados con guantes, pañuelos o utensilios.



Instale un lavamanos si sirve alimentos sin empaquetar.

Etiquetado

- Nombre del producto (incluida la palabra queso) y peso
- Nombre y dirección del envasador, distribuidor o transformador
- Ingredientes, incluida la información sobre alérgicos
- Información nutricional requerida para declaraciones especiales de propiedades nutricionales, saludables o de calidad
- Fecha de fabricación alfanumérica, numérica o calendario juliano
- Número de identificación del Estado: 55 o Wisconsin, número de identificación de la planta lechera y de la cuba

Tipo	Contenido de humedad	Refrigeración necesaria	Ejemplos
Blando	Más del 50%	Sí	Requesón (cottage cheese), ricotta, chevre, mozzarella
Semiblando	Entre el 39% y el 50%	Sí	Brick, limburgero, blue, muenster, provolone, roquefort
Duro	Menos del 39%	No, a menos que el producto esté engrasado	Colby, cheddar, suizo
Rejilla dura	Menos del 34%	No	Parmesano, Romano
Paquete frío		Sí	Queso para untar
Pasteurizado		No	

Cuajadas de queso Ver la hoja informativa sobre la cuajada de queso

Preguntas en el Condado de Dane

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane
(608) 243-0380
LEAdmin@publichealthmdc.com
publichealthmdc.com/productosagricolas

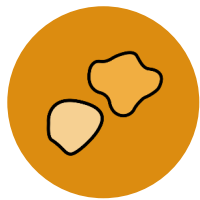
Preguntas fuera del Condado de Dane

DATCP, División de Seguridad Alimentaria
(608) 224-4923
DATCPDFSLicensing@wi.gov
datcp.wi.gov

Leer en línea



ABRIL 2024



REQUESÓN DE QUESO

Cuajada de queso lavada

Requisitos de licencia

Todos los vendedores del mercado de granjeros deben obtener la cuajada de queso destinada a la producción de queso cheddar en una planta lechera autorizada por el DATCP.

- **Necesita** una licencia transitoria de venta de alimentos al por menor.
- **Necesita licencias adicionales** si opera en varios eventos simultáneamente u opera varios puestos en el mismo evento. Si tiene una licencia de alimentos transitoria vigente de otra jurisdicción, puede vender en eventos del condado de Dane.

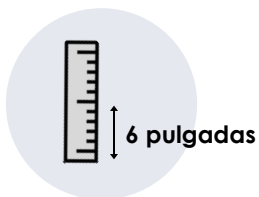
Consideraciones especiales

- La cuajada de queso fresca debe mantenerse en refrigeración o fuera de ella utilizando el tiempo como control de salud pública.
- Si la cuajada de queso está marcada con la fecha y la hora de fabricación, puede conservarse hasta 24 horas sin refrigeración antes de desecharla.
- Si la cuajada de queso sólo lleva marcada la fecha de fabricación, deberá desecharse a más tardar a medianoche del día de fabricación cuando se mantenga a temperatura ambiental.
- Mantener registros que indiquen la cantidad de producto expuesto y la cantidad de producto desechado cada día.
- Consulte la [hoja informativa sobre la cuajada de queso de DATCP](#) para obtener más información.

Almacenamiento, exposición y manejo



Coloque un cartel de "sólo para exposición" en los alimentos que no estén a la venta.



Almacene los alimentos al menos a 15 cm del suelo.



Proporcione un techo y cubra los alimentos no envasados.



Maneje los alimentos no envasados con guantes, pañuelos o utensilios.



Instale un lavamanos si sirve alimentos sin empaquetar.

Etiquetado

Productos empaquetados

- Nombre del producto (incluida la palabra queso) y peso
- Nombre y dirección del envasador, distribuidor o transformador
- Ingredientes, incluida la información sobre los alérgenos
- Información nutricional requerida para declaraciones especiales de propiedades nutricionales, saludables o de calidad
- Número de identificación del Estado: 55 o Wisconsin, número de identificación de la central lechera y de la cuba

Preguntas en el Condado de Dane

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane
(608) 243-0380
LEAdmin@publichealthmdc.com
publichealthmdc.com/productosagricolas

Preguntas fuera del Condado de Dane

DATCP, División de Seguridad Alimentaria
(608) 224-4923
DATCPDFSLicensing@wi.gov
datcp.wi.gov

Leer en línea



ABRIL 2024



HUEVOS

Huevo con cáscara de gallina, pato, oca, pintada, codorniz, rática o pavo

Requisitos de autorización

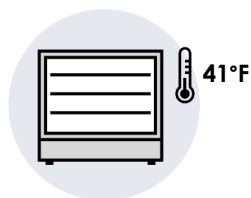
Se requiere una licencia de procesamiento de alimentos de la DATCP en la granja para limpiar, envasar y conservar en frío los huevos.

- **Necesita** una licencia de comercio minorista transitorio de alimentos si vende productos que necesitan refrigeración y/o se venden a granel.
- **Necesita licencias adicionales** si opera en varios eventos simultáneamente u opera varios puestos en el mismo evento. Si tiene una licencia de alimentos transitoria vigente de otra jurisdicción, puede vender en eventos del condado de Dane.

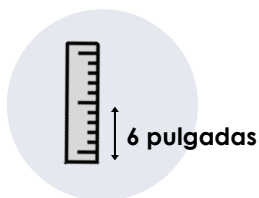
Excepciones

- Los huevos se producen en una granja autorizada como una planta lechera de DATCP -Wisconsin.
- El productor tiene 150 aves o menos y vende directamente al consumidor en la granja, en un mercado de agricultores o en una ruta de venta de huevos.

Almacenamiento, exposición y manejo



Mantenga a 41°F o menos (propvea un termómetro).



Almacene los alimentos al menos a 15 cm del suelo.



Proporcione un techo y cubra los alimentos no envasados.



Coloque un cartel de "sólo para exposición" en los alimentos que no estén a la venta.



Maneje los alimentos no envasados con guantes, pañuelos o utensilios.



Instale un lavamanos si sirve alimentos sin empaquetar.

Etiquetado

- Nombre y dirección del empaquetador, distribuidor o procesador
- Grado y tamaño o declaración "Sin clasificar y sin inspeccionar"
- Fecha de envasado
- Fecha de caducidad/venta (no más de 30 días a partir de la fecha de envasado)

Requerido para productores con más de 150 aves:

- Nombre del producto y cantidad
- Indicación "Mantener refrigerado"
- Instrucciones de manejo seguro (abajo)

INSTRUCCIONES PARA UN MANEJO SEGURO:

Para prevenir enfermedades causadas por bacterias: mantener los huevos refrigerados, cocinar los huevos hasta que las yemas estén firmes y cocinar bien los alimentos que contengan huevos.

Preguntas en el Condado de Dane

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane
(608) 243-0380
LEAdmin@publichealthmdc.com
publichealthmdc.com/productosagricolas

Preguntas fuera del Condado de Dane

DATCP, División de Seguridad Alimentaria
(608) 224-4923
DATCPDFSLicensing@wi.gov
datcp.wi.gov

Leer en línea



Gente sana. Lugares saludables.

ABRIL 2024



FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS

Fresas, melón, zanahorias, rábanos, brócoli, tomates, verduras de hoja verde cortadas, germinados

Requisitos de autorización

Para germinados, melones cortados, tomates cortados o verduras de hoja verde cortadas

- **Necesita** una licencia de venta transitoria de alimentos al por menor.
- **Necesita licencias adicionales** si opera en varios eventos simultáneamente u opera varios puestos en el mismo evento. Si tiene una licencia de alimentos transitoria vigente de otra jurisdicción, puede vender en eventos del Condado de Dane.

Para microverduras

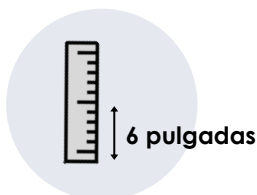
- **Se necesita una licencia** para:
 - Microverduras lavados o procesados después del corte de la cosecha
 - Microverduras cultivados en medios distintos al suelo
- **No se necesita licencia** para microverduras cultivados en tierra y retirados con un solo corte de cosecha (considerado un producto agrícola crudo).

Para productos crudos, sin cortar

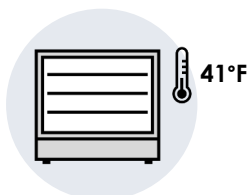
- **No necesita una licencia** de venta transitoria de alimentos al por menor.

Almacenamiento y exposición

Para alimentos procesados (no aplicable a los productos crudos, sin cortar)



Almacene los alimentos al menos a 15 cm del suelo.



Mantenga refrigerados los germinados, los melones cortados, los tomates cortados y las verduras de hoja verde cortadas a 41°F o menos (proporcione un termómetro).



Proporcione un techo y cubra los alimentos no envasados.



Coloque un cartel de "sólo para exposición" en los alimentos que no estén a la venta.

Etiquetado

Productos procesados envasados

(No aplicable a los productos crudos, sin cortar)

- Nombre del producto y peso o cantidad
- Nombre y dirección de la empresa
- Ingredientes, incluida la información sobre alérgenos si es necesario
- Información nutricional necesaria para declaraciones especiales de propiedades nutricionales, saludables o de calidad

Preguntas en el Condado de Dane

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane
(608) 243-0380
LEAdmin@publichealthmdc.com
publichealthmdc.com/productosagricolas

Preguntas fuera del Condado de Dane

DATCP, División de Seguridad Alimentaria
(608) 224-4923
DATCPDFSLicensing@wi.gov
datcp.wi.gov

Leer en línea





MIEL

Miel de panal sin clasificar, en panal, extraída, en trozos y cortada

Requisitos de autorización

Usted necesita una licencia de procesamiento de alimentos DATCP si se aplica alguna

- Recoge o compra miel o productos procedentes de abejas de otros apicultores o
- Usted procesa su propia miel o la de otros añadiendo color, sabores u otros ingredientes, incluido el batido con aire, o
- Transforma su propia miel o la de otros en otros productos, como caramelos.
- Encontrará más información en la [página web sobre miel del DATCP](#) (enlace en inglés).

Usted no necesita una licencia de procesamiento de alimentos DATCP para la miel "cruda" si

- Extrae, envasa y vende su propia miel de sus propias abejas.
- No procesa la miel, o sólo la procesa mínimamente, colándola, calentándola y/o elaborando miel hilada o cremosa con los iniciadores de su propia miel.
- Vende sus productos directamente a sus clientes desde su casa, a través de Internet o en un mercado agrícola. Esto incluye a los clientes comerciales que utilizan su miel como ingrediente, como las cervecerías.

En el mercado agrícola

No necesita una licencia de venta transitoria de alimentos al por menor.

Almacenamiento, exposición y manejo



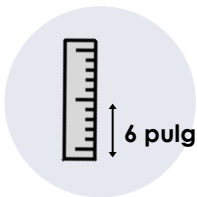
Instale un lavamanos si sirve alimentos sin empaquetar.



Coloque un cartel de "sólo para exposición" en los alimentos que no estén a la venta.



Maneje los alimentos no envasados con guantes, pañuelos o utensilios.



Almacene los alimentos al menos a 15 cm del suelo.



Proporcione un techo y cubra los alimentos no envasados.

Etiquetado

Aunque no necesite licencia, debe cumplir los [requisitos de etiquetado](#) que se indican a continuación:

- Su nombre o el nombre y la dirección de su empresa
- Peso neto del contenido; debe indicar el peso en libras/onzas y en medida métrica.
- Si no está clasificado, la palabra "sin clasificar".
- Si está clasificado, incluya el grado y el color de la miel si es Wisconsin No.1.

Preguntas en el Condado de Dane

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane
(608) 243-0380
LEAdmin@publichealthmdc.com
publichealthmdc.com/productosagricolas

Preguntas fuera del Condado de Dane

DATCP, División de Seguridad Alimentaria
(608) 224-4923
DATCPDFSLicensing@wi.gov
datcp.wi.gov

Leer en línea



Gente sana. Lugares saludables.

ABRIL 2024



JUGO Y SIDRA

Líquido, puré o concentrado de una o más frutas o verduras

Requisitos de autorización

El jugo y la sidra procesados por alguien que no sea el cultivador/cosechador deben tener licencia, y deben ser producidos bajo un plan APPCC en una planta de procesamiento de alimentos.

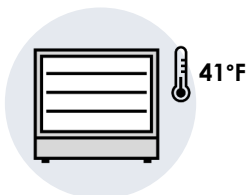
Para la sidra

- **Necesita** una licencia de venta transitoria de alimentos al por menor si el vendedor no es el cultivador/cosechador.
- **Usted no necesita** una licencia en el mercado si se produce por el cultivador/cosechador.

Para jugos que requieren refrigeración por seguridad

- **Necesita** una licencia de venta transitoria de alimentos al por menor si vende productos que necesitan refrigeración y/o se venden a granel.
- **Necesita licencias adicionales** si opera en varios eventos simultáneamente u opera varios puestos en el mismo evento. Si tiene una licencia de alimentos transitoria vigente de otra jurisdicción, puede vender en eventos del Condado de Dane.

Almacenamiento, exposición y manejo



Guarde el jugo y la sidra no pasteurizados a 41°F o menos (proporcione un termómetro).



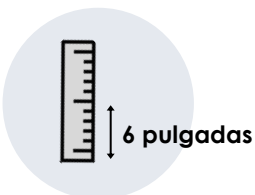
Maneje los alimentos no envasados con guantes, pañuelos o utensilios.



Proporcione un techo y cubra los alimentos no envasados.



Coloque un cartel de "sólo para exposición" en los alimentos que no estén a la venta.



Almacene los alimentos al menos a 15 cm del suelo.



Instale un lavamanos si sirve alimentos sin empaquetar.

Etiquetado

Aunque no necesite licencia, sí debe cumplir los requisitos de etiquetado que se indican a continuación:

- Nombre y peso del producto
- Nombre y dirección de la empresa
- Ingredientes, incluida la información sobre alérgenos
- "Consérvese refrigerado" o "Refrigérese después de abrir" (si es necesario)
- Si el jugo o la sidra no están pasteurizados, la etiqueta debe incluir la siguiente advertencia dentro de un cuadro de texto:

ADVERTENCIA:

Este producto no ha sido pasteurizado y, por lo tanto, puede contener bacterias nocivas que pueden causar enfermedades graves en niños, ancianos y personas con sistemas inmunitarios debilitados.

Preguntas en el Condado de Dane

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane
(608) 243-0380
LEAdmin@publichealthmdc.com
publichealthmdc.com/productosagrícolas

Preguntas fuera del Condado de Dane

DATCP, División de Seguridad Alimentaria
(608) 224-4923
DATCPDFSLicensing@wi.gov
datcp.wi.gov

Leer en línea





JARABE DE ARCE

Grado A, grado de transformación, de calidad inferior o sin clasificar

Requisitos de licencia

No necesita una licencia de planta de procesamiento de alimentos si se cumplen todas las siguientes condiciones

- Vende el jarabe de arce o la savia de arce concentrada únicamente a otros procesadores para su elaboración adicional.
- Vende menos de \$5,000 durante el año de la licencia. Esto incluye las ventas de los ingresos brutos combinados de todo el jarabe de arce, la savia de arce concentrada no comercializable y la savia de arce concentrada comercializable.
 - Nota: Esto sólo cubre el producto al por mayor y los \$5,000 no incluyen las ventas al por menor.
- Usted mantiene un registro escrito de cada venta y conserva ese registro durante al menos dos años.
- Usted se registra en DATCP antes de participar en cualquier actividad de procesamiento en cualquier año de licencia que finalice el 31 de marzo. Un registro vence al final del año de licencia. Un procesador deberá registrarse por escrito utilizando el formulario de registro de procesador de savia de arce (F-fd-346).
- Para más información, consulte la [página web del DATCP sobre el jarabe de arce](#).

En el Mercado de Agricultores, usted no necesita una licencia de Alimentos Transitorios al por menor si

- Usted extrae, empaqueta y vende su propio jarabe de arce de sus propios árboles.
- No procesa el jarabe de arce.

Consideraciones especiales para la mantequilla de arce

El jarabe de arce que se ha calentado, enfriado y removido para incorporar aire y conseguir la consistencia deseada se denomina "mantequilla de arce". Se requiere una licencia adicional para este producto. Las ventas anuales no determinan si se requiere o no una licencia.

Almacenamiento, exposición y manejo



Proporcione un techo y cubra los alimentos no envasados.



Instale un lavamanos si sirve alimentos sin empaquetar.



Coloque un cartel de "sólo para exposición" en los alimentos que no estén a la venta.



Maneje los alimentos no envasados con guantes, pañuelos o utensilios.

Etiquetado

Aunque no necesite licencia, sí debe cumplir los requisitos de etiquetado que se indican a continuación:

- Nombre y peso neto del producto
- Nombre y dirección de la empresa
- Ingredientes, incluida la información sobre alérgenos
- Grado: Grado A de WI o Grado del fabricante de WI según las normas de color del USDA para el jarabe de arce

Preguntas en el Condado de Dane

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane
(608) 243-0380
LEAdmin@publichealthmdc.com
publichealthmdc.com/productosagricolas

Preguntas fuera del Condado de Dane

DATCP, División de Seguridad Alimentaria
(608) 224-4923
DATCPDFSLicensing@wi.gov
datcp.wi.gov

Leer en línea





CARNE

Ganado bovino, porcino, ovejas, conejos, ratidas y cabras

Requisitos de autorizaci3n

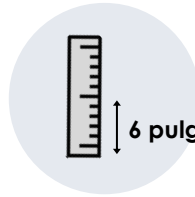
Toda la carne debe ser procesada, inspeccionada y aprobada en una instalaci3n de Wisconsin DATCP o USDA federalmente inspeccionada. El conejo debe llevar la etiqueta "No inspeccionado".

- **Necesita** una licencia de venta transitoria de alimentos al por menor si vende productos que necesitan refrigeraci3n y/o se venden a granel.
- **Necesita licencias adicionales** si opera en varios eventos simultáneamente u opera varios puestos en el mismo evento. Si tiene una licencia de alimentos transitoria vigente de otra jurisdicci3n, puede vender en eventos del Condado de Dane.

Almacenamiento, exposici3n y manejo



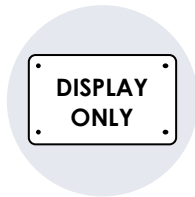
Mantener el producto refrigerado o congelado.



Almacene los alimentos al menos a 15 cm del suelo.



Proporcione un techo y cubra los alimentos no envasados.



Coloque un cartel de "s3lo para exposici3n" en los alimentos que no est3n a la venta.



Maneje los alimentos no envasados con guantes, pañuelos o utensilios.



Instale un lavamanos si sirve alimentos sin empaquetar.

Etiquetado

- Nombre del producto y peso neto
- Nombre y direcci3n de la empresa
- Ingredientes, incluida la informaci3n sobre alérgenos
- Indicaciones de manipulaci3n como "Conservar refrigerado" o "Conservar congelado".
- Leyenda de inspecci3n (USDA o WI) (abajo)



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.

Preguntas en el Condado de Dane

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane
(608) 243-0380
LEAdmin@publichealthmdc.com
publichealthmdc.com/productosagrícolas

Preguntas fuera del Condado de Dane

DATCP, Divisi3n de Seguridad Alimentaria
(608) 224-4923
DATCPDFSLicensing@wi.gov
datcp.wi.gov

Leer en línea



Gente sana. Lugares saludables.

ABRIL 2024



HONGOS

Hongos frescos, no procesados, no importados, silvestres y cultivados

Requisitos de autorización

Requisitos para los vendedores

- No necesita una licencia de alimentos para vender setas silvestres y/o cultivadas.
- Es posible que necesite aprobación y documentación para vender hongos silvestres recolectados.

No necesita aprobación/documentación si:

- Es un productor que cultiva especies de hongos silvestres y/o sólo vende directamente a los consumidores

Sí necesita autorización/documentación si:

- Está vendiendo hongos silvestres recolectados a tiendas de comestibles, restaurantes o a cualquier agente que compre en nombre de tiendas de comestibles o restaurantes.

Requisitos para los compradores de establecimientos alimentarios minoristas autorizados

Un establecimiento alimentario minorista autorizado puede utilizar hongos silvestres recolectados como alimento o ingrediente si:

- Son un producto de, Y se reciben de un establecimiento minorista de alimentos con licencia o planta de procesamiento de alimentos, o
- El establecimiento alimentario minorista ha recibido autorización para hacerlo.

La autorización se concede si se puede facilitar al personal de inspección la siguiente documentación

- Los hongos silvestres se obtienen de un buscador de hongos que ha realizado un curso de identificación de hongos en una universidad acreditada o en una sociedad micológica.
- Una copia de esta documentación se pondrá a disposición del departamento o de su agente a petición de éste.

For more information and certification courses

- [Wisconsin Mycological Society](#) (enlace en inglés)
- [Minnesota Mycological Society](#) (enlace en inglés)
- [Midwest American Mycological Information](#) (enlace en inglés)

Lista de especies de hongos silvestres actualmente autorizadas en Wisconsin

- Colmenillas - todas las especies de WI del género *Morchella*
- Rebozuelos - todas las especies WI del género *Cantharellus*
- Trompetas - todas las especies WI del género *Craterellus*
- Boletes/Porcini - todas las especies WI del clado *Boletus edulis*
- Hongos ostra - todas las especies WI del género *Pleurotus*
- Hongos erizo - todas las especies WI del género *Hydnum*
- Hongos langosta - *Hypomyces lactifluorum* en especies de *Lactifluus* y *Russula*
- Melena de león, cabeza de oso y diente de peine - todas las especies de WI del género *Hericium*
- Matsutake - la especie de Wisconsin es *Tricholoma magnivelare*
- Maitake/Hen of the Woods - *Grifola frondosa*
- Pollo de los bosques - sólo *Laetiporus cincinnatus* y *Laetiporus sulphureus*
- Bistec Salisbury del bosque/Poliporo resinoso - *Ischnoderma resinosum*
- - *Cerioporus squamosus* (*Cerioporus squamosus*)
- Bola gigante - *Calvatia gigantea*
- Especies de *Ganoderma* consideradas Reishi en WI - *Ganoderma tsugae*, *Ganoderma applanatum*, *Ganoderma sessile*
- Chaga - *Inonotus obliquus*
- Cola de pavo - *Trametes versicolor*

Preguntas en el Condado de Dane

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane
(608) 243-0380
LEAdmin@publichealthmdc.com
publichealthmdc.com/productosagricolas

Preguntas fuera del Condado de Dane

DATCP, División de Seguridad Alimentaria
(608) 224-4923
DATCPDFSLicensing@wi.gov
datcp.wi.gov

Leer en línea



 **Salud Pública**
DE MADISON Y EL CONDADO DE DANE
Gente sana. Lugares saludables.

ABRIL 2024



LEY DE COMIDAS FERMENTADAS

Encurtidos, chucrut, boniatos, jaleas, salsa, chutney, chucrut, kimchi

Requisitos de autorización

No necesita licencia si se cumplen todas las condiciones siguientes

- El procesador es de Wisconsin y vende en un mercado de agricultores, mercadillo o evento comunitario/social en Wisconsin
- Las ventas totales son inferiores a \$5,000 al año
- El pH de los alimentos aprobados debe ser inferior a 4.6
- Se coloca un cartel que indique "Estos productos enlatados son caseros y no están sujetos a inspección estatal".
- Los productos se venden únicamente al por menor (directamente del productor al consumidor)

Alimentos cuya venta no está permitida por la ley de pepinillos

- Pescado o carne en escabeche/en conserva
- Conservas con un pH superior a 4.6
- Aliños o condimentos
- Alimentos enlatados que no se consideran frutas o verduras, como la cuajada de limón, el pesto, las salsas y los huevos en escabeche.
- Productos marinados como ajo o hierbas en aceite

Recomendaciones adicionales

- Asistir y completar un curso aprobado de seguridad de los alimentos enlatados.
- Utilizar recetas estandarizadas o hacerlas revisar por una autoridad en materia de conservas
- Llevar registros de los lotes
- Comprobar el pH del producto

Para más información

- [DATCP Home-Canned Foods](#) (enlace en inglés)
- [UW-Extension Selling Home-Canned Foods](#) (enlace en inglés)

Almacenamiento, exposición y manejo



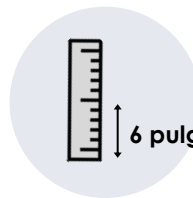
Coloque un cartel de "sólo para exposición" en los alimentos que no estén a la venta.



Maneje los alimentos no envasados con guantes, pañuelos o utensilios.



Instale un lavamanos si sirve alimentos sin empaquetar.



Almacene los alimentos al menos a 15 cm del suelo.



Proporcione un techo y cubra los alimentos no envasados.

Etiquetado

Etiquete cada recipiente con:

- Nombre y dirección de la persona que hizo la conserva
- Fecha de la conserva
- Declaración: "Este producto ha sido elaborado en un domicilio particular no sujeto a licencia o inspección estatal".
- Todos los ingredientes en orden descendente de importancia, incluido el nombre común de cualquier ingrediente que proceda de la leche, los huevos, el pescado, los mariscos crustáceos, los frutos secos, los cacahuets, el trigo, la soja o el sésamo, ya que son ingredientes que pueden provocar reacciones alérgicas graves en algunas personas, que deben ser capaces de reconocer su presencia.

Preguntas en el Condado de Dane

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane
(608) 243-0380
LEAdmin@publichealthmdc.com
publichealthmdc.com/productosagrícolas

Preguntas fuera del Condado de Dane

DATCP, División de Seguridad Alimentaria
(608) 224-4923
DATCPDFSLicensing@wi.gov
datcp.wi.gov

Leer en línea



ABRIL 2024



AVES DE CORRAL

Aves domésticas (pollos, pavos, patos, ocas, guineas o pichones)

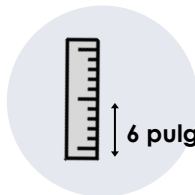
Requisitos de autorización

- Si se procesan menos de 1,000 aves por año, entonces todas las aves de corral deben ser matadas en una instalación inspeccionada por el DATCP de Wisconsin o por el USDA federal y no se requiere la inspección ave por ave. Etiquete el paquete "No inspeccionado"
- Si se procesan más de 1,000 aves al año, entonces todas las aves de corral deben ser matadas en una instalación inspeccionada por el DATCP de Wisconsin o por el USDA federal y se requiere la inspección ave por ave.
- **Necesita** una licencia de venta transitoria de alimentos al por menor si vende productos que necesitan refrigeración y/o se venden a granel.
- Es posible que **necesite licencias adicionales** si opera en varios mercados simultáneamente.
- Si tiene una licencia de alimentos transitoria vigente de otra jurisdicción, puede vender en eventos del Condado de Dane.

Almacenamiento, exposición y manejo



Mantener el producto refrigerado o congelado.



Almacene los alimentos al menos a 15 cm del suelo.



Proporcione un techo y cubra los alimentos no envasados.



Coloque un cartel de "sólo para exposición" en los alimentos que no estén a la venta.



Maneje los alimentos no envasados con guantes, pañuelos o utensilios.



Instale un lavamanos si sirve alimentos sin empaquetar.

Etiquetado

- Nombre y peso del producto
- Nombre y dirección de la empresa
- Ingredientes, incluida la información sobre alérgenos
- Indicaciones de manipulación como "Conservar congelado" o "Conservar refrigerado"
- Leyenda de inspección (USDA o WI)
- Instrucciones de manejo seguro (abajo)



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.

Preguntas en el Condado de Dane

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane
(608) 243-0380
LEAdmin@publichealthmdc.com
publichealthmdc.com/productosagricolas

Preguntas fuera del Condado de Dane

DATCP, División de Seguridad Alimentaria
(608) 224-4923
DATCPDFSLicensing@wi.gov
datcp.wi.gov

Leer en línea



Gente sana. Lugares saludables.

ABRIL 2024



PESCADO AHUMADO

Ahumado en caliente y en frío

Requisitos de autorización

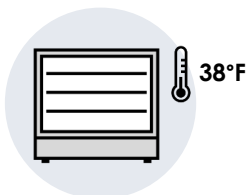
Los vendedores del mercado agrícola deben obtener su pescado ahumado procesado de una instalación autorizada.

- Necesita una licencia de comercio minorista transitorio de alimentos si vende productos que necesitan refrigeración y/o se venden a granel.
- Es posible que necesite licencias adicionales si opera en varios mercados simultáneamente.
- Si tiene una licencia de alimentos transitoria vigente de otra jurisdicción, puede vender en eventos del Condado de Dane.
- Para más información, [consulte la página web del DATCP](#) (enlace en inglés) sobre pescado ahumado.

Consideraciones especiales para prevenir el botulismo

El pescado ahumado suele curarse en salmuera, pero no es un alimento conservado. El principal peligro es el botulismo. Para evitar que la bacteria del botulismo produzca una toxina potencialmente mortal, el pescado ahumado debe mantenerse siempre a **38°F** o menos.

Almacenamiento, exposición y manejo



Almacene el pescado ahumado a 38°F o menos (suministre un termómetro).



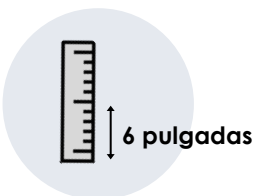
Maneje los alimentos no envasados con guantes, pañuelos o utensilios.



Proporcione un techo y cubra los alimentos no envasados.



Coloque un cartel de "sólo para exposición" en los alimentos que no estén a la venta.



Almacene los alimentos al menos a 15 cm del suelo.



Instale un lavamanos si sirve alimentos sin empaquetar.

Etiquetado

- Nombre del producto (incluida la especie) y peso
- Nombre y dirección de la empresa
- Ingredientes, incluida la información sobre alérgenos
- Fecha de procesamiento del pescado ahumado
- El procesador debe etiquetar el envase con letras del tamaño del nombre del producto con una de las opciones que se indican a continuación :

PERECIBLE -
MANTENER REFRIGERADO A 38°F O MENOS

o

PERECIBLE -
CONSERVAR CONGELADO ANTES DE USAR

Preguntas en el Condado de Dane

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane
(608) 243-0380
LEAdmin@publichealthmdc.com
publichealthmdc.com/productosagricolas

Preguntas fuera del Condado de Dane

DATCP, División de Seguridad Alimentaria
(608) 224-4923
DATCPDFSLicensing@wi.gov
datcp.wi.gov

Leer en línea



 **Salud Pública**
DE MADISON Y EL CONDADO DE DANE
Gente sana. Lugares saludables.

ABRIL 2024



MUESTRAS

Porciones gratis, del tamaño de un bocado

Requisitos de autorización

No necesita una licencia de alimentos para transeúntes si

- las muestras son porciones del tamaño de un bocado
- las muestras son gratuitas

Usted necesita una licencia de alimentos transitorios si

Junto con las actividades de muestra se venden alimentos envasados con control de tiempo/temperatura para su consumo seguro o alimentos sin envasar.

Instrucciones para las actividades de muestra de alimentos

- Los alimentos deben obtenerse de una fuente autorizada.
- Dispense muestras de forma higiénica al público sirviendo porciones individuales en recipientes desechables, servilletas de servicio único o con utensilios desechables.
- Mantenga los alimentos a la temperatura adecuada o deséchelos en un plazo de 4 horas a temperatura ambiental (el tiempo como control de salud pública).
- No se permite el contacto de las manos descubiertas con los alimentos.
- Si es necesario lavar los utensilios utilizados para preparar o porcionar las muestras en el sitio, instale una estación de lavado de utensilios para lavar, enjuagar y desinfectar.

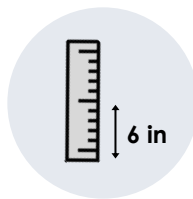
Almacenamiento y manejo



Maneje los alimentos no envasados con guantes, pañuelos o utensilios.



Instale un lavamanos si sirve alimentos sin empaquetar.



Almacene los alimentos al menos a 15 cm del suelo.

Preguntas en el Condado de Dane

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane
(608) 243-0380
LEAdmin@publichealthmdc.com
publichealthmdc.com/productosagricolas

Preguntas fuera del Condado de Dane

DATCP, División de Seguridad Alimentaria
(608) 224-4923
DATCPDFSLicensing@wi.gov
datcp.wi.gov

Leer en línea



 **Salud Pública**
DE MADISON Y EL CONDADO DE DANE
Gente sana. Lugares saludables.

ABRIL 2024