



Etiquetas y Fechas

Los alimentos y productos quimicos no etiquetados pueden causar muchos problemas, que van desde la calidad a riesgos de seguridad graves, como:

- Utilizarse ingredients incorrectos
- Contaminacion cruzada de alergenos
- Productos químicos de limpieza y pesticidas confundidos con alimentos/ingredientes alimenticios
- Equipo antihigiénico debido al uso inadecuado de productos químicos

Errores como estos pueden ser **mortales!** Asegúrese de que todos los recipientes en su establecimiento de alimentos tengan etiquetas!

Ejemplos de productos s in etiqueta o mal etiquetados:



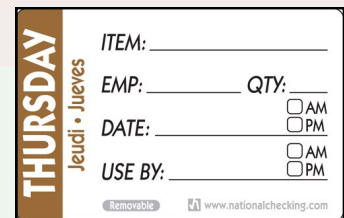
Todos los alimentos en un establecimiento de alimentos deben estar etiquetados.

Los articulos preenvasados deben tener una etiqueta pre-fabricada que contenga el:

- Nombre común o descripción adecuada
- Ingredientes listados por peso
- Información nutricional
- Nombre y lugar del fabricante, empacador o distribuidor

Todos los recipientes de trabajo que contengan alimentos deben estar etiquetados por lomenos el nombre del contenido.

- Esto incluye jarras de agua, botellas con atomizador, recipientes Tupperware®, etc.
- El nombre común o la descripción de la etiqueta debe ser fácil de leer y comprender.
- Se haran algunas excepciones cuando este muy claro de que se trata el product (es decir saleros y pimenteros), PERO solo porque tú sepas lo que es, no significa que todos los demás lo sepan.
- **En caso de duda, etiquetalo!**



Todos los alimentos potencialmente peligrosos, listos para comer, que se conservan por más de 24 las horas deben estar marcadas con la fecha.

- Esto incluye las mayoría de los articulos que se mantienen refrigerados.
- El marcado de la fecha debe indicar el dia en que el product debe consumirse, venderse o desecharse.
- Todos los articulos se pueden guardar hasta 7 dias, si no se abusa de la temperatura. El dia de preparacion o el dia de apertura del paquete cuenta como dia 1.
- Si no puede poner una fecha real en el empaque del product, puede usar otro Sistema que indique claramente el dia por otros medios (es. Decir, a traves de codigos de colores o dias de la semana). Los procedimientos alternativos deben estar por escrito y disponibles para su revision.