



获批的原产地

《罗得岛州食品法》（216-RICR-50-10-1）的“获批的原产地”部分（3-201.11）有助于确保食品安全和保护公众健康。



- 食品必须获得审批。这意味着食品必须来自符合法律的原产地，例如获得许可证的工厂。
- 在私人住宅中制备的食物不得使用或出售。
- 包装食品必须贴有符合法律规定的标签。
- 除了一些用于生食的可食用软体动物贝类外，用于生食的鱼必须先进行冷冻。
- 未煮熟的全肌肉完整牛肉，如果没有消费者咨询，则必须如实贴上有关的标签。
- 肉类和家禽必须贴有符合法律规定的的安全处理说明。
- 未经沙门氏菌杀菌处理的鸡蛋必须按照法律贴有符合法律规定的的安全处理说明。

