

» Origen autorizado

La sección Origen autorizado (3-201.11) de la ley de Código de Alimentos de Rhode Island (216-RICR-50-10-1) ayuda a garantizar la seguridad alimentaria y a proteger la salud pública.



- Los alimentos deben estar autorizados. Es decir, deben provenir de un origen que cumpla con la ley, como instalaciones con licencia.
- Los alimentos preparados en un hogar privado **no se podrán** utilizar ni ofrecer para la venta.
- Los alimentos envasados deben etiquetarse como lo exige la ley.
- Los mariscos comestibles que se sirven crudos y el pescado que se sirve crudo primero deben congelarse.
- La carne de músculo entero cocida por debajo de su punto de cocción y que no tiene una advertencia para el cliente debe etiquetarse como tal.
- La carne de res y de ave se debe etiquetar con las instrucciones de manipulación segura que indica la ley.
- Los huevos que no fueron tratados para destruir la Salmonella se deben etiquetar con las instrucciones de manipulación segura que indica la ley.