



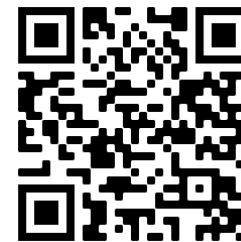
¿Está manteniendo registros de molienda de la carne cruda molida o productos de ternera que vende?

El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos requiere que las tiendas minoristas que muelen productos crudos de carne de res o de ternera para la venta mantengan registros que muestren:

- Nombre de los productos de origen utilizados para producir los productos de la carne de res o de ternera molida cruda
- Fechas de producción y números de lote de los productos de origen
- El número del establecimiento productor (EST) para los productos de origen para cada lote de producto molido
- Fecha y hora en la que se produce cada lote de carne de res o ternera molida cruda en la tienda
- Fecha y hora en que se limpiaron y desinfectaron el molinillo y otras superficies que llegan en contacto con alimentos (por ejemplo, mesa y cuchillos)

Estos registros deben mantenerse en la tienda minorista durante un año.

¿Preguntas?
Pregúntele a FSIS:



fsis.usda.gov/contact-us/askfsis

Obtenga más
información en línea:



fsis.usda.gov/sites/default/files/import/Retail-Grinder-Log-Webinar.pdf