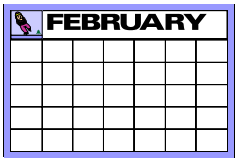
WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET
IZ ZAKONIKA O HRANI DRŽAVE VISKONSIN

Date Marking of Potentially Hazardous, Ready-to-Eat Foods
Datumiranje potencijalno opasne gotove hrane



- Datumiranje se mora koristiti za:
  - Potencijalno opasnu gotovu hranu (npr. Hladni obroci spravljeni sa mesom, jajima, mlečnim proizvodima, itd.) koja se sprema u prodavnicama i za koju nije predviđeno da bude u frižideru duže od 24 sata, ili
  - Potencijalno opasnu gotovu hranu koja se sprema i pakuje u tvornicama hrane i koja se ne pakuje već je predviđena da stoji u frižideru duže od 24 sata.
- Posude za hranu koje moraju biti obeležene datumom sedam dana nakon otvaranja ili od pripreme (uključujući taj dan), kada hrana mora biti ili prodata ili uništena.
- Neobeležena pakovanja hrane koja je stajala u frižideru duže od 24 sata nakon otvaranja ili pripreme, moraju biti uništena.
- Ukoliko je hrana zamrznuta tokom sedam dana, posuda sa hranom mora biti obeležena sa oznakom broja dana koji prethode smrzavanju u frižideru.
- Kada se hrana izvadi iz frizera, posuda se mora obeležiti sa "upotrebljivo do" što je sedam minus broj dana koliko je hrana stajala u frižideru pre smrzavanja. Ovaj datum treba da sadrži dan kada je hrana izvađena iz frizera.
- Ukoliko pakovanje nije bilo uredno obeleženo pre stavljanja u frizer, hrana mora biti upotrebljena u roku od 24 sata nakon odmrzavanja.
- Sistem obeležavanja datuma ne mora da bude razumljiv potrošaču. Međutim, svi zaposleni koji rade sa hranom moraju u potpunosti poznavati sistem datumiranja i kako da ga koriste.
- Dimljena riba koja se prodaje po radnjama mora da zadovolji zahteve za datumom, obeležavanjem i temperaturnim standardima istaknutim u stavci 70.22 Administrativnog zakona države Viskonsin za obeležavanje i prodaju dimljene ribe.
- **IZUZECI IZ DATUMIRANJA:**
  - Stari tvrdi sirevi, kao Čedar, Kolbi ili Švajcarski, kao i neki polu-tvrdi sirevi; i
  - Celi, nesečeni komadi u gotovom obrađenih i zgotovljenih produkata u originalnim pakovanjima kao što su parizer, salama ili kobasice u celuloznim vrećama.

Revised: 11/19/02