



Mercado de fecha

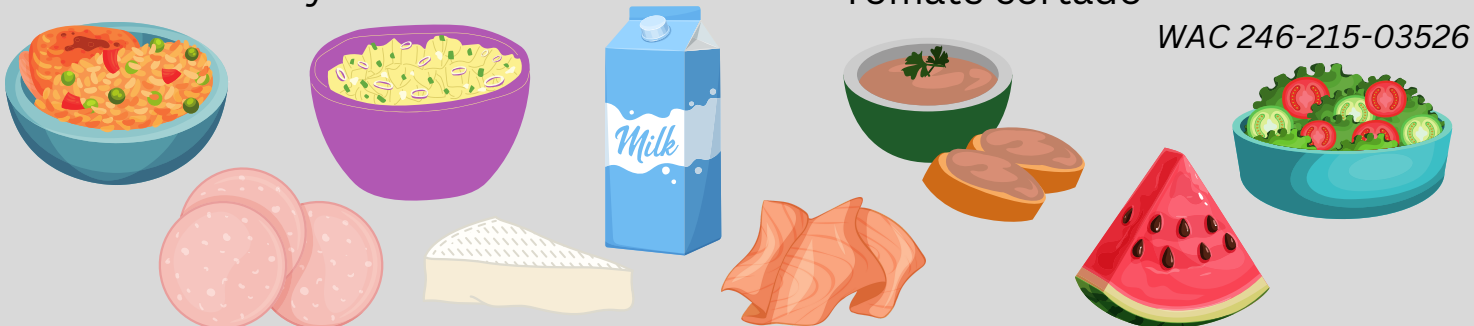
Comuníquese con YHD al 509-249-6508 o

YHD.Help.Desk@co.yakima.wa.us para obtener más información.

Cualquier alimento abierto que se mantenga refrigerado durante más de 24 horas debe tener **una fecha marcada**, a menos que esté listado como exento.

Todos los alimentos enumerados abajo deben tener **la fecha marcada y usarse dentro de los 7 días** después de abrir/preparar. Muchos de estos alimentos tienen un alto riesgo de *Listeria monocytogenes*, que puede causar una enfermedad grave.

- Cualquier comida hecha en el restaurante
- Fiambres
- Perritos calientes sin calentar
- Leche y crema
- Quesos blandos
- Mariscos ahumados
- Paté y pasta de carne
- Melón cortado
- Lechuga cortada
- Tomate cortado



Exento de requisitos:

- Ensaladas delicatessen producidas por un facilidad con licencia WSDA/USDA
 - Incluye: ensalada de jamón, ensalada de mariscos, ensalada de pollo, ensalada de huevo, ensalada de pasta, y ensalada de papa
- Quesos duros y semiblandos
 - Incluye: queso cheddar, gruyere, parmesano y reggiano, romano, blue, edam, gorgonzola, gouda, suizo y monterey jack.
- Productos lácteos cultivados
 - Incluye: yogur, crema agria y suero de leche.
- Productos de pescado en conserva
 - Incluye: arenque en escabeche y bacalao seco o salado
- Salchichas fermentadas secas y productos curados con sal, no perecederos
 - Incluye: pepperoni, salami de Génova, prosciutto y jamón de parma.



WAC 246-215-03526(7)