Los clientes deben poder tomar decisiones informadas sobre los alimentos. Cuando un empleado del sector de alimentos envuelve la comida a pedido de un cliente, el trabajador está disponible para responder las preguntas del consumidor y no se requiere ninguna etiqueta en el paquete. Sin embargo, cuando los alimentos se envasan antes de que el cliente lo solicite, se requiere una etiqueta completa con información sobre los ingredientes, los alérgenos, la cantidad y quién elaboró ​​el alimento.

Cómo etiquetar los paquetes de alimentos al por menor

**Nota**: Este kit de herramientas para alimentos comúnmente envasados ​​para autoservicio en establecimientos minoristas no incluye todas las situaciones, como la donación de alimentos o el envasado mediante métodos de reducción de oxígeno, como el enlatado o el sellado al vacío. Trabaje con el [departamento de salud local](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) para obtener mayor orientación: [www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts](http://www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts) (en inglés). Consulte las pautas de la FDA (por su sigla en inglés, Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU.) para obtener detalles adicionales sobre etiquetado: [www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download) (en inglés).

|  |
| --- |
| **Sección** **1: Información del establecimiento de alimentos** |
| **Nombre del establecimiento** | **Teléfono**      |
| **Calle (dirección física)**      | **Ciudad**      | **Código postal**      | **Correo electrónico**      |
| **Nombre del contacto**      | **Cargo/puesto**      |
| **Sección 2: Ejemplos de alimentos que deben etiquetarse cuando se envasan en tiendas minoristas** |
| * Comida preparada dentro o fuera del establecimiento y envasada con antelación para autoservicio del cliente desde un estante, una estantería, un expositor de mesa, un mostrador de comidas para llevar, una vitrina refrigerada o similar.
* Alimentos crudos o poco cocidos de origen animal (se necesita una declaración de manipulación segura o un aviso al consumidor).
* Alimentos preparados en una ubicación y envasados ​​para servir en ubicaciones alternativas.
* Kits de comida empaquetados antes de la solicitud del cliente.
* Los envases de alimentos no preparados en el establecimiento deben tener una etiqueta completa con información nutricional si se venden para consumo fuera del lugar.
 |
| **Sección 3: Componentes de la etiqueta requeridos para alimentos envasados ​​en comercios minoristas** |
| Cada alimento envasado en el comercio minorista debe estar etiquetado con los siguientes seis puntos. El texto de la etiqueta debe incluir la versión en inglés y ser fácil de leer en cuanto a tamaño, tipo y color. Para el tamaño de la fuente, la letra minúscula “o” debe tener al menos un dieciseisavo (1/16) de pulgada (0.15 cm) de altura.Consulte la sección 4 para conocer más requisitos de etiquetado de alimentos específicos. |
| **Elemento de la etiqueta** | **Descripción** |
| **Nombre del alimento** | El paquete debe tener el nombre común del alimento o una declaración que describa con precisión el producto en una fuente destacada y **en negrita**. |
| **Ingredientes** | En los alimentos que tengan más de un ingrediente, estos deben enumerarse en orden descendente por peso. El ingrediente que pesa más aparecerá primero y el ingrediente que pesa menos aparecerá último. Utilice nombres comunes para los ingredientes, como “azúcar” en lugar de “sacarosa”. Los productos elaborados a partir de alimentos preparados con múltiples ingredientes deben incluir los subingredientes como “arroz, salsa de soja (agua, trigo, soja, sal), nori”. Los conservantes químicos deben enumerarse por nombre y función, como por ejemplo “ácido ascórbico para promover la retención del color”. |
| **Cantidad** | La cantidad neta del contenido debe escribirse en el 30 % inferior de la etiqueta. Las etiquetas de los alimentos deben mostrar el contenido neto tanto en términos métricos (gramos, kilogramos, litros, etc.) como en el sistema consuetudinario de Estados Unidos (onzas, libras, etc.). Las porciones individuales de menos de media onza están exentas del etiquetado de peso. |
| **Alérgenos**(Pescado, mariscos crustáceos, huevos, leche, frutos secos, soja, maní, trigo, sésamo) | El nombre y la fuente de los principales alérgenos alimentarios deben declararse en la etiqueta de alguna de estas dos maneras:1. Indicar la fuente del alérgeno entre paréntesis dentro de la lista de ingredientes, como, por ejemplo, los siguientes:

**Ingredientes:** suero (leche), huevos y lecitina (soja).1. Colocar la palabra “Contiene”, seguida del nombre de la fuente alimentaria de cada alérgeno inmediatamente después o junto a la lista de ingredientes, como, por ejemplo, los siguientes:

**Ingredientes:** suero, huevos y lecitina.**Contenido:** leche, huevos y soja.Cuando se enumeren en los ingredientes, se debe declarar el tipo específico de fruto seco (almendra, nuez pecana, etc.) o especie de pescado (salmón, bacalao, etc.) y mariscos crustáceos (camarones, cangrejos, etc.).Consulte el kit de herramientas y los materiales de concientización sobre alérgenos: [www.doh.wa.gov/foodrules](http://www.doh.wa.gov/foodrules) (en inglés). |
| **Fabricante** | El nombre y el domicilio comercial de la empresa que fabricó, empacó o distribuyó el alimento deben incluir la dirección postal, la ciudad, el estado y el código postal. La dirección postal se puede omitir si figura en un directorio telefónico o de ciudades actual. Los alimentos importados deben incluir el país de origen. |
| **Información nutricional** | No es necesario colocar la información nutricional a los alimentos preparados dentro de un establecimiento minorista y envasados ​​para la venta dentro del establecimiento, a menos que se incluyan declaraciones nutricionales o de salud en la etiqueta o en la publicidad. Consulte las pautas de la FDA para obtener detalles adicionales sobre el etiquetado relacionado con la nutrición: [www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download) (en inglés).  |



Cómo etiquetar los paquetes de alimentos al por menor

|  |
| --- |
| **Sección 4: Alimentos con otros requisitos de etiquetado si se envasan en tiendas minoristas para autoservicio del cliente** |
| Los siguientes alimentos **envasados ​​**en tiendas minoristas tienen otros requisitos de etiquetado **además** de los que se enumeran en la sección 3.  |
| **Jugo** | A menos que esté sujeto a un plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (por su sigla en inglés, HACCP) aprobado o se trate para lograr una reducción de cinco logaritmos, el jugo envasado en un establecimiento de alimentos debe etiquetarse con la siguiente advertencia para el cliente.**ADVERTENCIA:** Este producto no ha sido pasteurizado; por lo tanto, puede contener bacterias perjudiciales propensas a causar enfermedades graves a niños, ancianos y personas con sistemas inmunitarios débiles.Únicamente las bebidas con 100 % de jugo pueden llamarse “jugo”, de lo contrario se debe utilizar información adicional como “refresco, bebida, \_\_\_ % de jugo”. |
| **Alimentos perecederos** | Los alimentos por vencer en un plazo de 30 días deben etiquetarse con una fecha de retiro para indicar la última fecha en que el alimento puede ofrecerse para la venta. Esto no se aplica a productos agrícolas crudos, alimentos congelados ni carne, aves, pescado o mariscos frescos. La fecha de retiro deberá ser dentro de los 7 días si el producto está sujeto a marcado de fecha. |
| **Carne cruda y de aves de corral** (no listas para comer) | Los huevos crudos deben incluir la siguiente etiqueta en el panel de exhibición principal o en el interior de la tapa del cartón de huevos.**INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN SEGURA:** Para prevenir enfermedades causadas por bacterias, mantenga los huevos refrigerados, cocínelos hasta que las yemas estén firmes y cocine completamente los alimentos que contengan huevos.Si esta declaración está en el interior de la tapa, las palabras “Mantener refrigerado” deben aparecer en la etiqueta principal. |
| Toda carne no lista para consumo proveniente de animales sujetos a inspección federal (ganado vacuno, cerdos, ovejas, cabras, equinos, aves de corral, etc.) debe incluir instrucciones de manipulación segura. Consulte la etiqueta de Instrucciones de manipulación segura del USDA (por su sigla en inglés, Departamento de Agricultura de EE. UU.) para carnes rojas y de aves:[www.fsis.usda.gov/sites/default/files/2020-10/safe\_handling\_label\_lo.jpg](https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/2020-10/safe_handling_label_lo.jpg) (en inglés).La carne de vaca y de ternera también debe incluir información nutricional: <https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/import/Beef_Veal_Nutrition_Facts.pdf> (en inglés). |
| **Alimentos a granel** | Los alimentos a granel para autoservicio del cliente deben tener la etiqueta del fabricante o algún otro método mediante el que se indique claramente el nombre del producto, los ingredientes, los alérgenos y la información nutricional, para que estén visibles para el consumidor. |
| * Los alimentos a granel y sin envasar dispensados por un empleado *a pedido del cliente* no necesitan etiquetarse si no hay ninguna declaración de propiedades saludables o nutricionales y el alimento es elaborado por el establecimiento (u otros establecimientos bajo la misma propiedad).
* Los alimentos a granel envasados *​​antes de la solicitud del cliente* deben tener una etiqueta completa, con información nutricional.
 |
| **Peces salmónidos** | Los peces salmónidos, como el salmón (rosado, coho, rojo, chinook, del Atlántico y chum) y la trucha (arcoíris, degollada y marrón) alimentados con los aditivos de color cantaxantina y astaxantina deben estar etiquetados en la lista de ingredientes del paquete o envase a granel para informarle al cliente sobre el aditivo de color específico. |
| **Alimentos de origen animal parcialmente cocidos** (listos para comer) | Los alimentos de origen animal crudos o poco cocidos que se venden como listos para comer, como el salmón ahumado en frío, el poke o el ceviche, deben incluir una advertencia al consumidor con información adecuada y un recordatorio en la etiqueta. |
| **Moluscos bivalvos descascarados** | Cada envase de autoservicio debe tener la etiqueta original del marisco. Información en cada paquete:* nombre, dirección y número de certificación del descascarillador/empacador;
* la fecha de caducidad del envase original.

La información de la etiqueta debe registrarse para el momento en que se venden o sirven los mariscos y conservarse durante noventa días. |
| **Moluscos con concha** | Cada envase de autoservicio debe tener la etiqueta original del marisco. Información en cada paquete:* nombre del área de cosecha (con la abreviatura del estado o país) y fecha, y número de certificación del distribuidor; *o*
* debe estar marcado con un código para correlacionarlo con la información de la etiqueta original.

La información de la etiqueta debe registrarse para el momento en que se venden o sirven los mariscos y conservarse durante 90 días. |
| **Orientación adicional** | Algunos alimentos tienen requisitos de etiquetado adicionales además de esta guía.* Alimentos envasados ​​específicamente para bebés y niños menores de 4 años. [www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download) (en inglés).
* Requisitos de etiquetado del país de origen para grandes tiendas de comestibles que venden más de $230,000 en productos al año: <https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/cool> (en inglés).
 |
| **Sección 5: Entrenamiento del personal** |
| [ ]  | ¿Quién estará capacitado para revisar y preparar etiquetas alimentarias adecuadas para los alimentos envasados ​​en el establecimiento?[ ]  Todo el personal [ ]  Persona a cargo/encargado [ ]  Chef/cocinero principal [ ]  Otro:       |
| **Sección 6: Firma** |
|              |
| Firma Fecha | Nombre en letra de imprenta Teléfono |

Para solicitar este documento en otro formato, llame al 1-800-525-0127. Las personas con sordera o problemas de audición deben llamar al 711 (servicio de relé de Washington) o enviar un correo electrónico a doh.information@doh.wa.gov.