

SCSL Digital Collections

Información de moluscos y mariscos : Norma 61-25: Establecimientos de ventas de alimentos

Item Type	Text
Publisher	South Carolina State Library
Rights	Copyright status undetermined. For more information contact, South Carolina State Library, 1500 Senate Street, Columbia, South Carolina 29201.
Download date	2024-10-08 14:37:03
Link to Item	http://hdl.handle.net/10827/19191

Información de moluscos y mariscos

Norma 61-25: Establecimientos de ventas de alimentos



www.scdhec.gov/food

Cinco factores de riesgo claves

que suelen ser identificados en los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos:

1. Temperaturas de conservación incorrectas
2. Cocción inadecuada
3. Equipos contaminados
- 4. Alimentos procedentes de fuentes inseguras**
5. Mala higiene personal

Esta ficha aborda el tema 4.

Norma 61-25

Cita 3-203.11 y 12

Los mariscos no deben ser extraídos de sus envases originales, salvo lo descrito en los puntos (B-D) la norma 3-203.11.

Las etiquetas de mariscos no se deben retirar de su envase hasta que dicho envase esté vacío, y después de esto se debe conservar la etiqueta durante 90 días.

Razones de salud pública

La separación por lotes es esencial para aislar los mariscos implicados en brotes de enfermedades y hacerles seguimiento hasta su origen. Un lote es un envase de mariscos etiquetado, que identifica la fecha de cosecha y la ubicación. Se requiere una identificación apropiada para rastrear el origen, y determinar las condiciones de procesamiento y envío de los mariscos.

Los registros exactos, conservados de tal forma que se puedan identificar fácilmente con cada lote de mariscos, representan el principal mecanismo de seguimiento hasta su fuente de origen.

Definiciones

Molusco es cualquier especie comestible de ostras frescas o congeladas, almejas, mejillones, vieiras u ostiones.

Marisco es cualquier tipo de molusco fresco, crudo con concha.



Envases de mariscos 3-203.11

Los mariscos no se deben sacar de su envase original, excepto para su exhibición o para empacarlos en envases de auto-servicio para los consumidores.

En cualquier caso, se deben conservar el etiquetado y los registros, y los mariscos se deben proteger contra la contaminación.

Acme Oyster Company, Inc. 555 Highway 173, Georgetown, SC	
ORIGINAL SHIPPER'S CERT. No. IF OTHER THAN ABOVE:	
HARVEST DATE: 05/29/2015	SHIPPING DATE: 05/29/2015
HARVEST LOCATION: Georgetown, SC	
TYPE OF SHELLFISH: Oysters	
Farm Raised <input type="checkbox"/>	
QUANTITY OF SHELLFISH: 100	
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.	
TO:	RESHIPPER'S CERT. NO. DATES RESHIPPED:
JOHN DOE CHARLESTON, SC 29045	

Registros de mariscos 3-203.12

- » La etiqueta o rótulo no se deben quitar hasta que el envase esté vacío.
- » En la etiqueta o rótulo eliminado se escribirá la fecha en que el envase fue vaciado.
- » Las etiquetas o rótulos de envases vacíos de mariscos se deben conservar durante 90 días.
- » Las etiquetas o rótulos se deben conservar en orden según la fecha en que el envase fue vaciado.

Información General

- » Verifique con su mayorista que el cargador o empacador original de los mariscos o moluscos que usted adquiere esté en la Lista de Transportistas Interestatales Certificados de Mariscos.
- » Facilite alertas para sus clientes respecto de los peligros que representa consumir mariscos o moluscos crudos o poco cocidos, haciendo énfasis en que es especialmente riesgoso para niños pequeños, personas con el sistema inmune comprometido y ancianos.
- » Los mariscos no se deben mezclar con otros mariscos que tengan diferentes etiquetas o rótulos.
- » Por favor consulte las normas 3-202.17 y 3-202.18, y la regulación 61 - 47 de Carolina del Sur, para tener mayor información sobre lo que se requiere en las etiquetas de cosechadoras y distribuidores.

Por favor vea en el respaldo la plantilla de registros de recepción de mariscos.

