

Manutenson di rijistus

- ➔ Mante itiketas ô rôtulu di marisku ku produktu ti ki risipientis isvaziadu.
- ➔ Mante itiketas ô rôtulus di marisku na arkivu pa 90 dia dipôs ki risipienti for isvaziadu.
- ➔ Mante itiketas ô rôtulus di marisku pa orden kronológiku di data di benda ô di konsumu.
- ➔ Pa fasilita rastriamentu guarda un rijistu di itiketa y rôtulus y rijista data ki risipienti for isvaziadu na itiketa (odja izénplu dibaixu)

Keep Refrigerated	Dealers Name Address	
ORIGINAL SHIPPERS CERT. No. IF OTHER THAN ABOVE	Dealers Certification #	
HARVEST DATE	SHIPPING DATE	
HARVEST LOCATION:		
TYPE OF SHELLFISH:		
QUANTITY OF SHELLFISH:		
O	BUSHELS	COUNT
	POUNDS	OTHER
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS		
TO:	RESHIPPERS	DATES RESHIPPED

Start Date

End Date

Rikursus:

Pa un lista atual di komersiantis di marisku sertifikadu pa otoridadis rigulador na Merka y na stanjeru, vizita Lista di Transportadoris di Marisku Sertifikadu Entri Stadu:

<https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/interstate-certified-shellfish-shippers-list>

Pa más informason sobri prátikas di manipulason siguru di alimentu a ritalhu y sirvisu alimentar, vizita Kódigu Alimentar di FDA:

<https://www.fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2017>

MANIPULASON DI MARISKU KRU FRESKU Y KONJELADU



DIKAS DI SIGURANSA PA
ISTABELESIMENTUS DI SIRVISUS
ALIMENTAR Y LOJAS DI
ALIMENTUS A RITALHU



Dipartamentu di Saúdi di Rhode Island,
Sentru di Proteson Alimentar
Pa más informason txoma pa 401-222-2750

Kel dokumentu li tradu di Food & Drug
Administration (FDA) di Merka.



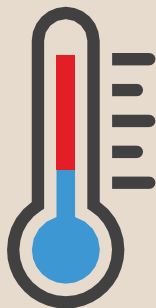
MANIPULASON DI MARISKUS

Risepson

- Verifika si kes enbarkason di marisku ta ben di fontis ki sta na Lista di Transportadoris di Marisku Sertifikadu Entri Stadus na <https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/interstate-certified-shellfish-shippers-list>
- Verifika temperatura di produktu na entrada. Verifika si:
 - Marisku vivu sta ku 50 F (10 C) ô más baxu.
 - Tenperatu di ar na veíkulu ô na kontentor di intrega debe sta 45 F (7.2 C) ô más baxu.
 - Produktu konjeladu resebedu konjeladu.
- Verifika si kualidadi y kuantidadi di bu inkumenda sta dretu. Poi imediatamenti marisku na kontrolu di temperatura.
- Aseita so marisku linpu, vivu y ku konxa interu. Mante itiketas y rótulus na risipientis di produktu vivu.

Armazenamentu y Ispuzison

- Mante frigorífikus y konjelador di ispuzison ben friu pa mante produktu na 41 F (5 C) ô ménus.
- Ka bu mistura diferenti variedades ô ispesis di marisku.



Vieiras



Mexilhon



Ameijua



Ostra

- Armazena mariskus di riba ô lonji di otus alimentus, otus animal kru ki ta pinga riba di marisku.
- Proteje marisku di kontaminason, sima kondensason na jilera, ki pode piga riba di produktu.
- Armazena marisku lonji ô baixu di alimentus pruntu pa kume.
- Monitora produktu tudu dia. Tra kes marisku mortu y kebradu.
- Linpa y ijieniza tudu ekipamentu y surperfisi di kontaktu alimentar regularmenti.

Ijieni Pesoal

- Laba mon antis di pega ô pripara alimentus.
- Laba mon duranti preparason di alimentu pa ivita kontaminason kruzadu.
- Laba mon óras ki bu ta troka entri trabadja ku alimentu kru y alimentu pruntu pa kume.
- Laba mon dipôs di involve na otu atividadis ki ta kontamina mon.
- Uza utensílius ô luvas pa mexe na marisku pruntu pa kume. Nunka ka bu uza bu mon.

