

记录保存

- 将贝类标签与产品放在一起，直到容器空了为止。
- 在容器清空后，将贝类标签保存 90 天。
- 按销售或食用日期的时间顺序保存贝类标签。
- 为了便于追踪，请保留标签日志，并在标签上记录容器清空的日期（见下例）

经销商名称	
保持 冷藏	地址 经销商认证号#
如非上述经销商，请填写原始托运人认证号 [HW: 开始日期]	
收货日期	出货日期
收货地点:	
贝类类型:	
贝类数量:	
0	蒲式耳 计数
	磅 其他计量方式
必须附上此标签，直到容器为空或者重新贴附标签并存档 90 天。	
至:	转运人 转运日期
[HW: 结束日期]	

来源:

有关目前经美国和国外监管机构认证的贝类托运人名单，请访问“州际认证贝类托运人名单”：

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

有关零售和餐饮服务安全食品处理做法的更多信息，请访问 FDA《食品法典》：

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

处理新鲜和冷冻生软体贝类



食品服务机构和
零售食品商店的
安全提示



Rhode Island 卫生部，食品保护中心
欲了解更多信息，请致电 401-222-2750。



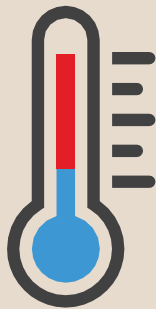
软体贝类处理

接收

- 如要确认贝类货物是否由州际认证贝类托运人名单中所列托运人供货，请登录 <https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/interstate-certified-shellfish-shippers-list>
 - 接收时检查产品温度。确认：
 - 活贝类温度为 50°F (10°C) 或以下。
 - 运输车辆或集装箱中的空气温度为 45°F (7.2°C) 或以下。
 - 冷冻产品以冷冻方式接收。
 - 确认产品订单中的质量和数量是否正确。立即将贝类置于温度控制之下。
 - 只接受干净、鲜活、完整的贝类。
- 保留标签与活产品容器。

冷藏和陈列

- 保持冷藏和显示冰箱足够冷，使产品温度保持在 41°F (5°C) 或更低。
- 切勿混合不同批次或种类的贝类。



扇贝



贻贝



蛤蜊



牡蛎

- 将贝类存放在可能滴到或漏到贝类上的其他生动物食品上方或远离这些生动物食品的地方。
- 保护贝类免受污染，如冰箱冷凝水可能会滴到产品上。
- 生贝类应远离即食食品或存放在即食食品下方。
- 每日监控产品。取出任何死贝类和严重破碎的贝类。
- 定期清洁和消毒设备和食品接触表面。

个人卫生

- 在处理或准备食品之前应洗手。
- 在准备食物期间洗手，以防止交叉污染。
- 在处理生食和即食食品之间切换时应洗手。
- 从事污染手部的其他活动后应洗手。
- 使用餐具或手套处理即食贝类。切勿裸手操作。

