

Lembretes

- ➔ Mantenha as etiquetas e rótulos dos mariscos com o produto até os recipientes serem esvaziados.
- ➔ Mantenha as etiquetas e rótulos dos mariscos em arquivo por 90 dias após o recipiente ter sido esvaziado.
- ➔ Mantenha as etiquetas e rótulos dos mariscos em ordem cronológica de datas de venda ou de consumo.
- ➔ Para uma rastreabilidade fácil, mantenha um registro de etiquetas e rótulos e registre a data em que o recipiente foi esvaziado na etiqueta (exemplo abaixo)

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

Recursos:

Para obter uma listagem atual de transportadoras de mariscos que foram certificadas pelas autoridades regulatórias nos Estados Unidos e em outros países, consulte a Lista Interestadual de Transportadoras de Mariscos Certificadas:

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

Para obter mais informações sobre práticas seguras de manipulação de alimentos no varejo, consulte o Código de Alimentos da FDA:

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

MANIPULAÇÃO DE MARISCOS CRUS, FRESCOS E CONGELADOS



DICAS DE SEGURANÇA PARA ESTABELECIMENTOS ALIMENTÍCIOS E VAREJISTAS



Rhode Island Department of Health, Center for Food Protection
Para obter mais informações, ligue para 401-222-2750



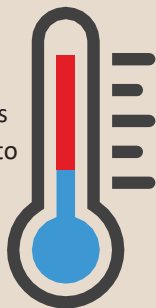
MANIPULAÇÃO DE MARISCOS

Recebimento

- ➔ Verifique se os transportes de mariscos são feitos por fontes listadas na Lista Interestadual de Transportadoras de Mariscos Certificadas em: <https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/interstate-certified-shellfish-shippers-list>
- ➔ Verifique a temperatura do produto ao recebê-lo: Verifique se:
 - Os mariscos vivos estão a 50 °F (10 °C) ou menos.
 - A temperatura ambiente no veículo de entrega ou recipiente de transporte é de 45 °F (7,2 °C) ou menos.
 - O produto congelado foi recebido congelado.
- ➔ Verifique se a qualidade e a quantidade no pedido do produto estão corretas. Coloque os mariscos sob controle de temperatura imediatamente.
- ➔ Aceite somente mariscos limpos, vivos e com as cascas intactas.
Mantenha as etiquetas e rótulos com os recipientes do produto vivo.

Armazenamento e disposição

- ➔ Mantenha os refrigeradores de armazenamento e disposição frios o suficiente para manter o produto a 41 °F (5 °C) ou menos.
- ➔ Não misture diferentes lotes ou espécies de mariscos.



Vieiras



Mexilhões



Amêijoas



Ostras

- ➔ Armazene os mariscos acima ou longe de outros alimentos crus de origem animal que possam pingar ou vazar nos mariscos.
- ➔ Proteja os mariscos de contaminação, como condensação dos refrigeradores, que podem pingar no produto.
- ➔ Armazene o marisco cru longe ou abaixo de alimentos prontos para o consumo.
- ➔ Monitore o produto diariamente. Remova qualquer marisco morto e danificado.
- ➔ Limpe e higienize os equipamentos e as superfícies de contato com os alimentos regularmente.

Higiene pessoal

- ➔ Lave suas mãos antes de manipular ou preparar alimentos.
- ➔ Lave suas mãos durante o preparo do alimento para evitar contaminação cruzada.
- ➔ Lave suas mãos ao alternar entre o trabalho com alimentos crus e alimentos prontos para o consumo.
- ➔ Lave suas mãos após realizar outras atividades que contaminam as mãos.
- ➔ Use utensílios ou luvas para manipular mariscos prontos para o consumo. Nunca use as mãos sem luvas.

