

MANIPULACIÓN DE MOLUSCOS

Mantenimiento de registros

- ➔ Mantenga las identificaciones o etiquetas de los mariscos con el producto hasta que los contenedores estén vacíos.
- ➔ Mantenga las identificaciones o etiquetas de los mariscos en el archivo durante 90 días después de que el contenedor se haya vaciado.
- ➔ Mantenga las identificaciones o etiquetas de los mariscos en orden cronológico de las fechas de venta o consumo.
- ➔ Para facilitar la trazabilidad, mantenga un registro de identificaciones y etiquetas y registre la fecha en la que el contenedor se vacía en la etiqueta (ejemplo a continuación).

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 UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS		
TO:	RESHIPPIERS	DATES RESHIPPIED

Start Date

End Date

Recursos:

Para obtener una lista actual de los transportistas de mariscos que han sido certificados por las autoridades reguladoras en los Estados Unidos y en el extranjero, visite la Lista de transportistas de mariscos certificados interestatales:

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

Para obtener más información sobre las prácticas seguras de manipulación de alimentos en el comercio minorista y el servicio de alimentos, visite el Código Alimentario de la FDA:

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

MANIPULACIÓN DE MOLUSCOS CRUDOS FRESCOS Y CONGELADOS



CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y TIENDAS MINORISTAS DE ALIMENTOS



Rhode Island Department of Health,
Center for Food Protection
Para más información llame al 401-222-2750



MANIPULACIÓN DE MOLUSCOS

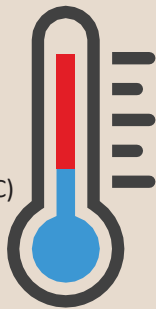
Recepción

- ➔ Verifique que los envíos de mariscos provengan de las fuentes enumeradas en la Lista de transportistas de mariscos certificados interestatales en: <https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/interstate-certified-shellfish-shippers-list>
- ➔ Compruebe la temperatura del producto al recibirlo. Compruebe que:
 - Los mariscos vivos están a 50 °F (10 °C) o menos.
 - Temperatura del aire en el vehículo de entrega o contenedor de envío es de 45 °F (7,2 °C) o menos.
 - El producto congelado se recibe congelado.
- ➔ Verifique que la calidad y cantidad del producto de su pedido sean las correctas. Coloque los mariscos bajo control de temperatura inmediatamente.
- ➔ Acepte solo los mariscos que estén limpios, vivos y con las conchas enteras intactas.

Mantenga las identificaciones y etiquetas con los envases del producto vivo.

Almacenamiento y exhibición

- ➔ Mantenga los refrigeradores de almacenamiento y exhibición lo suficientemente fríos como para mantener el producto a 41 °F (5 °C) o menos.
- ➔ No combine (mezcle) diferentes lotes o especies de mariscos.



Vieiras



Mejillones



Almejas



Ostras

- ➔ Guarde los mariscos por encima o lejos de otros alimentos de origen animal crudos que podrían gotear o derramarse sobre los mariscos.
- ➔ Proteja los mariscos de la contaminación, como la condensación del refrigerador, que podría gotear sobre el producto.
- ➔ Guarde los mariscos crudos lejos y debajo de los alimentos listos para consumir.
- ➔ Controle el producto diariamente. Retire los mariscos muertos y los que estén muy rotos.
- ➔ Limpie y desinfecte el equipo y las superficies de contacto con los alimentos regularmente.

Higiene personal

- ➔ Lávese las manos antes de manipular o preparar alimentos.
- ➔ Lávese las manos durante la preparación de los alimentos para evitar la contaminación cruzada.
- ➔ Lávese las manos al cambiar entre la manipulación de alimentos crudos y alimentos listos para consumir.
- ➔ Lávese las manos después de realizar otras actividades que contaminan las manos.
- ➔ Use utensilios o guantes para manipular mariscos listos para consumir. Nunca use sus manos sin protección.

