

Procedimientos de etiquetado de mariscos (Ostras, Vieiras, Mejillones y Almejas)

Personal minorista – Parte de su trabajo cuando vende mariscos es proteger a su cliente. Si no se **mantiene, registran y archivan** las etiquetas, es imposible que los inspectores identifiquen de dónde provienen los mariscos en caso de una enfermedad transmitida por los alimentos, notifiquen a otros minoristas sobre problemas de seguridad y protejan al público de otras enfermedades alimentarias.

Aquí hay **3 pasos** fáciles que usted necesita saber para proteger la salud y la seguridad de sus clientes:

MANTENER

- La etiqueta original siempre debe permanecer con el contenedor de mariscos
- Al dividir el contenedor entre el almacenamiento y la exhibición, se debe usar una segunda etiqueta con los mariscos que están en exhibición. Las opciones deben ser **aceptables por su regulador local** y podrían incluir:
 - **Hacer una fotocopia** de la etiqueta para guardarla con los mariscos que se exhiben
 - **Marque los mariscos** que se exhiben con un marcador permanente, una etiqueta adhesiva o un identificador similar (por ejemplo, carta, fecha, número, código de color).
 - **Use una segunda** etiqueta idéntica del proveedor para colocarla con los mariscos que se exhiben



****Nunca combine los mariscos de diferentes contenedores****



REGISTRAR

Cuando se haya vendido, servido o desechado el último marisco de la bolsa/caja, **registre la fecha** en la línea/espacio en blanco de la etiqueta con un marcador permanente. Si no se proporciona una línea o espacio, coloque la fecha en cualquier lugar de la etiqueta.

ARCHIVAR

- Archive la **etiqueta original** en orden según la fecha registrada en la etiqueta cuando se vendió, sirvió o descartó el último marisco.
 - Use un sistema de mantenimiento de registros, como una caja de archivos, una carpeta, una hoja de cálculo, un cuaderno o un sistema digital/electrónico para organizar las etiquetas
- Guarde las etiquetas durante **90 días**
- Un inspector puede solicitar ver las etiquetas durante una inspección de rutina y solicitará ver las etiquetas en caso de una enfermedad transmitida por los alimentos.

****Si se produce una enfermedad transmitida por los alimentos, las etiquetas que se completaron correctamente brindan información crítica que puede minimizar futuras enfermedades y proteger a sus clientes y su negocio.****

DEALER NAME Dealer Address City, State Zip Code	CERT. NO.
ORIGINAL SHIPPER'S CERT. NO. IF OTHER THAN ABOVE:	
HARVEST DATE:	
HARVEST LOCATION:	
TYPE OF SHELLFISH:	
QUANTITY OF SHELLFISH:	
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE, IN CHRONOLOGICAL ORDER, FOR 90 DAYS. RETAILERS: DATE WHEN LAST SHELLFISH FROM THIS CONTAINER SOLD OR SERVED (INSERT DATE)	

RETAILERS INFORM YOUR CUSTOMERS
Thoroughly cooking foods of animal origin such as shellfish, birds, poultry or seafood reduces the risk of foodborne illness. Individuals with liver or undercooked. Consult your physician or public health official for further information.

THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE IN CHRONOLOGICAL ORDER FOR 90 DAYS. RETAILERS: DATE WHEN LAST SHELLFISH FROM THIS CONTAINER WAS SOLD OR SERVED: (ENTER DATE)

PERISHABLE KEEP REFRIGERATED

"RETAILERS, INFORM YOUR CUSTOMERS"
"Thoroughly cooking foods of animal origin such as shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions such as liver disease, chronic alcohol abuse, diabetes, cancer, stomach blood or immune disorders may be at higher risk if these foods are consumed raw or undercooked. Consult your physician or public health official for further information."