

Etiquetado De Mariscos (Ostras, Vieiras, Mejillones, & Almejas)

Etiquetado de Mariscos (Etiquetas) Proporcione un registro de la procedencia de los mariscos. Si no se MANTIENEN, REGISTRAN Y ARCHIVAN las etiquetas de una manera correcta esto puede dificultar que los inspectores de alimentos identifiquen de donde provienen los mariscos, no puedan alertar al cosechador y que no puedan informar a otras empresas sobre problemas de salud alimentaria.

Aquí hay tres pasos que deben seguir para proteger a los clientes:

MANTENER la etiqueta con los mariscos en almacenamiento y en exhibición.

REGISTRE la fecha en la etiqueta cuando se vendió, sirvió o desecho los mariscos

ARCHIVAR la etiqueta original en el orden según la fecha que usted escribió en la etiqueta.

MANTENER

- **Mantenga** la etiqueta original del marisco con el marisco
- Al dividir el contenedor entre el almacenamiento y la exhibición, se debe usar una segunda etiqueta en la exhibición. Las opciones **deben ser aceptables por su regulador local** y podrían incluir las siguientes:
 - **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 para rastrear la bolsa/caja original
 - **Ponga** una segunda etiqueta idéntica del proveedor con los mariscos que se exhiben

REGISTRAR

- **Escriba** la fecha en la línea/ espacio en blanco de la etiqueta cuando se vendió, sirvió o se desecho el ultimo marisco de la bolsa/caja
 - **Use** un marcador permanente para poner la fecha
 - **Escriba** la fecha en cualquier lugar de la etiqueta si no hay línea o espacio en blanco

ARCHIVAR

- **Archivar** la etiqueta original en orden según la fecha registrada en la etiqueta cuando se vendió, sirvió o se descartó el ultimo marisco
 - **Organizar** la etiqueta en 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 la inspección de rutina y solicitar ver las etiquetas en caso de que alguien se enferme

NO MEZCLE LOS MARISCOS!

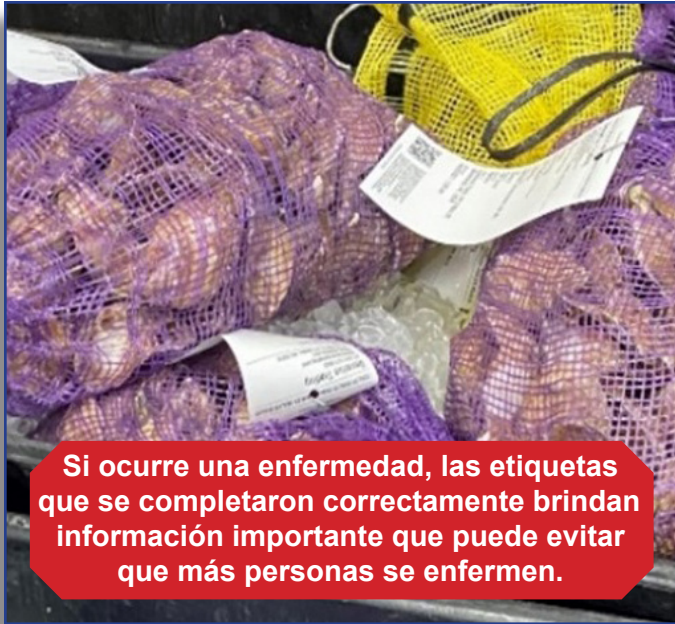
No se permite mezclar o combinar los mariscos recolectados en diferentes días, empacados en diferentes días o recolectados de diferentes áreas de cultivo

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)	
<small>RETAILERS INFORM YOUR CUSTOMERS 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. Consult your physician or public health official for further information.</small>	
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: <u> (ENTER DATE) </u>	
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."	

Definiciones:

- **Mariscos** – moluscos vivos (ostras crudas, almejas, mejillones y vieiras) en la concha cerrada
- **Etiquetas de mariscos** – Un registro que prueba en donde, cuando y quien cosecho los mariscos legalmente

Etiquetado De Mariscos (Ostras, Vieiras, Mejillones, & Almejas)



Si ocurre una enfermedad, las etiquetas que se completaron correctamente brindan información importante que puede evitar que más personas se enfermen.

¿Sabías qué?

La Hepatitis A es un virus grave que puede dañar el hígado. A veces los mariscos pueden tener Hepatitis A, especialmente si el marisco proviene de agua contaminada. Puede tomar hasta 56 días para que alguien comience a sentirse enfermo por comer mariscos. Mantenga las etiquetas de los mariscos archivados durante 90 días debido a la cantidad de tiempo que podría pasar para saber si alguien está enfermo e investigar la enfermedad.

¿Porque es tan importante seguir los procedimientos de etiquetado?

- ✓ **Protege** a sus clientes y su negocio
- ✓ **Proporciona** información importante durante una investigación de enfermedades relacionadas con mariscos
- ✓ **Puede ayudar a evitar** que más personas se enfermen
- ✓ **Un inspector puede solicitar** ver las etiquetas para asegurarse que usted esta en cumplimiento con la ley

Todos los mariscos deben provenir de una fuente aprobada

¿Como saber que su proveedor está aprobado?

Consultando la lista de transportistas de mariscos interestatales certificados.

Simplemente **escanee este código QR** para saber si su proveedor está en la lista mensual de proveedores aprobados.

