

软体贝类和 贝类原料信息

法规 61-25：食品零售机构



South Carolina
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

五大风险因素

于食源性疾病爆发中频繁出现：

1. 保存温度不当
2. 烹饪不充分
3. 设备受到污染
4. 食品来源不安全
5. 较差的个人卫生

第 4 项见本页说明

法规 61-25

引文 3-203.11 和 12

仅能在以下情况中取出贝类：即时出售、准备制备并向食客供应，或根据 3-203.11 的 B-D 的规定。贝类标牌应留在原有容器中，直到容器清空。然后，标牌上应注明从原有容器中取出最后一批贝类的日期，并将标牌保留 90 天。

公共卫生原因

区分批次（附有标牌的贝类容器）对于隔离与疾病爆发有关的贝类并追踪其来源而言十分重要。追踪贝类来源并确定其加工和运输状况时，需要适当辨别。准确记录并且予以保留，从而可以迅速将相关记录与每批贝类原料进行匹配，这是追踪贝类源头的主要途径。

储存贝类的容器

- 除了用作展示或经过包装进入消费类自助容器的贝类，不得将其从原有容器中取出。无论是哪种情况，都必须保留标签和记录，并且必须保护贝类原料不受污染。



贝类原料记录

- 在容器清空前，不得取下标牌或标签。
- 容器的清空日期应记录在取下的标牌或标签上。
- 对于已清空的容器，相关的贝类原料标牌或标签必须保留 90 天。
- 应根据容器的清空日期，井然有序地保存标牌或标签。

定义

- **软体贝类**是所有可食用的新鲜或冷冻牡蛎、蛤蜊、贻贝或扇贝。
- **贝类原料**是指所有生鲜带壳的软体贝类。

一般信息

- 与您的批发商核实您的贝类或贝类原料的原始发货人或包装人是否在州际认证贝类托运人名单上。
- 向顾客提供**消费者忠告**信息，说明食用生的或未熟的贝类或贝壳原料存在的食源性疾病风险，并向可能患有某些疾病的人士重点强调相关风险。
- 标牌或标签不同的贝类原料不得混装。
- 如需详细了解采捕商和经销商标牌
- 要求，请参阅 3-202.17、3-202.18 以及南卡罗来纳州法规 61-47 节中“**贝类**”部分。

请参见背面的贝壳原料接收记录模板。

