

INFORMACIÓN SOBRE MARISCOS Y MOLUSCOS

REGLAMENTACIÓN 61-25:
ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS



South Carolina
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

CINCO FACTORES CLAVE DE RIESGOS

identificados a menudo en brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos:

1. Temperaturas de conservación inadecuadas
2. Cocción inadecuada
3. Equipos contaminados
4. Alimentos de origen no seguro
5. Malos hábitos de higiene personal

El punto 4 se aborda en este folleto.

REGLAMENTACIÓN 61-25

Citación 3-203.11 y 12

Los mariscos solo se deben retirar de su contenedor original antes de la venta inmediata, la preparación para servir, o conforme a lo que se especifica en los apartados B-D de la sección 3-203.11. Los rótulos de los moluscos deben permanecer en el contenedor original hasta que se vacíe. Luego, en los rótulos se debe indicar la fecha en que se retiró el último molusco del contenedor original, y se deben conservar durante 90 días.

RAZONES DE SALUD PÚBLICA

La separación de los lotes (contenedores rotulados de mariscos) es fundamental para aislar a los mariscos implicados en brotes de enfermedades y para rastrearlos hasta su origen. La identificación adecuada es necesaria para poder rastrear el origen y determinar las condiciones del procesamiento y el envío de los mariscos.

Los registros precisos, que se llevan de una manera que permite cotejarlos fácilmente con cada lote de moluscos, son la herramienta principal para rastrear los moluscos hasta su origen.

CONTENEDOR DE MARISCOS

- Los mariscos no se deben retirar de su contenedor original, a menos que sea para exhibirlos o para envasarlos en recipientes de autoservicio para los consumidores. Sea cual sea el caso, se deben etiquetar y registrar, y se debe evitar su contaminación.



REGISTRO DE LOS MOLUSCOS

- El rótulo o la etiqueta no se debe retirar hasta que el contenedor esté vacío.
- La fecha en que se vació el contenedor se debe registrar en el rótulo o la etiqueta que se retiró.
- Los rótulos o las etiquetas de los moluscos de los contenedores vaciados se deben conservar durante 90 días.
- Los rótulos o las etiquetas se deben guardar de manera ordenada según la fecha en que se vació el contenedor.

DEFINICIONES

- **Los mariscos** son las especies comestibles de ostras, almejas, mejillones o vieiras, ya sean frescos o congelados.
- **Los moluscos** son los mariscos frescos y crudos que aún están en su concha.

INFORMACIÓN GENERAL

- Verifique con su mayorista que el expedidor o el envasador original de sus mariscos o moluscos figure en la Lista de expedidores interestatales certificados de mariscos (Interstate Certified Shellfish Shippers List).
- Proporcione a los clientes una nota de advertencia para los consumidores sobre el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos si se consumen mariscos o moluscos crudos o semicrudos, y haga hincapié en las personas que puedan tener determinadas afecciones.
- Los moluscos que tienen diferentes rótulos o etiquetas no se deben mezclar.
- Consulte las secciones 3-202.17 y 3-202.18, y la Reglamentación 61-47 de Carolina del Sur sobre mariscos para obtener más información sobre qué se debe incluir en los rótulos de la pesca y el comercio.

Consulte el reverso de la página para ver una plantilla del registro de recepción de moluscos.

REGISTRO DIARIO DE RECEPCIÓN DE MOLUSCOS

Nombre y ubicación del establecimiento: _____

FECHA Y HORA	TIPO DE PRODUCTO	CANTIDAD	NOMBRE DEL PROVEEDOR/ NÚM. DE RÓTULO	INICIALES	REVISADO POR <i>iniciales y fecha</i>