

Información sobre mariscos y moluscos

Reglamentación 61-25: establecimientos minoristas de alimentos



www.scdhec.gov/food

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.

Acme Oyster Company, Inc. 555 Highway 175, Georgetown, SC	
ORIGINAL SHIPPER'S CERT. No. IF OTHER THAN ABOVE:	
HARVEST DATE: 05/29/2015	SHIPPING DATE: 05/29/2015
HARVEST LOCATION: Georgetown, SC	
TYPE OF SHELLFISH: Oysters	
Farm Raised	
QUANTITY OF SHELLFISH: 100	
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.	
TO:	RESHIPPER'S CERT. NO. DATES RESHIPPED:
JOHN DOE CHARLESTON, SC 29945	

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

