

食品规范情况说明书 (26)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

公共卫生原因:

3-202.17 脱壳贝类, 包装和标识。

按照 NSSP《软体贝类控制指南》的要求, 脱壳产品的塑料容器上有关于贝类来源的具体信息。这些容器不得回收, 这样贝类包装商就不会再次使用这些容器, 否则可能导致脱壳产品标签标识不准确。

3-202.18 贝类原料标识。

识别标签上必须包含捕捞区、捕捞者和经销商的准确来源标识, 以便在发生贝类传播疾病时, 能够获得信息, 以加快流行病学调查和监管行动。

3-202.19 贝类原料, 条件。

脏的、损坏的或死亡的贝类原料会污染活的和健康的贝类原料并使其降级, 甚至导致食源性疾病。

3-203.11 软体贝类, 原装容器。

批次分离对于隔离与疾病爆发有关的贝类并追踪其来源至关重要。如果零售时批次混合在一起, 那么可追溯性就会受到破坏, 问题的根源可能仍然无法被发现。

3-203.12 贝类原料, 维护标识。

准确保存记录可使每批贝类轻松匹配, 从而提供追踪贝类初始来源的主要途径。记录必须保存 90 天, 以便有足够的时间检测是否感染甲型肝炎病毒, 甲型肝炎病毒的潜伏期明显长于其他贝类传播疾病。90 天“计时”从贝类原料容器清空开始。

生软体贝类

软体贝类(牡蛎、蛤蜊、贻贝和扇贝)在食品厂中妥善处理 and 储存对于防止可能的食源性疾病至关重要。需要保存贝类产品的记录, 以溯源其商业捕捞区, 防止疾病传播。

《食品卫生条例》中的贝类相关定义如下: “软体贝类”指任何可食用的新鲜或冷冻牡蛎、蛤蜊、贻贝和扇贝或其可食用部分, 除非扇贝产品仅留有去壳的肉柱。“贝类原料”指生的带壳软体贝类。

“脱壳贝类”指去除一个或两个壳的软体贝类。

疾病预防计划

杂货店不是餐厅使用贝类的正规来源。



将贝类放在带标签的原装容器中

生的脱壳贝类必须装在不可退回的包装内, 并附有清晰的标签, 标明软体贝类的脱壳者、包装者或再包装者的名称、地址和认证编号; 对于小于半加仑的包装, 应标明“卖方”或

“最佳使用截止日期”, 对于大于等于半加仑的包装, 应标明脱壳日期。

DEALER NAME	CERT. NO.
Dealer Address	
City, State Zip Code	
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 AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.	
RETAILERS, INFORM YOUR CUSTOMERS Thoroughly cooking foods of animal origin such as beef, eggs, fish, fowl, poultry, or salad dressing reduces the risk of foodborne illness. Individuals with new or undiagnosed illness. Consult your physician or public health official for further information.	

包含所有必要信息的*经销商标签示例。

来源和标签:

所有贝类必须来自州际认证贝类托运人 (ICSS) 名单上列出的批准来源。

储存:

所有贝类产品必须储存在 41°F 以下并放在任何其他类型的生动物性食品上方/远离这些食品。

不同批次、生长区域、容器代码和/或脱壳日期的贝类不得混合存放。

将每批贝类按旧/新批次分开存放。不得用毛巾覆盖贝类。美国食品和药物管理局建议在自动控水盘中用冰覆盖活的贝类。

生贝类无需标注日期。



记录保留要求不适用于商业真空包装贝类。

收到后，每天检查贝类，以清除任何死亡或壳破损的贝类。

保存贝类标识： 标记或标签必须与原装容器一起保存，直到清空。对于生食或未煮熟的贝类，请于容器清空后，在标记/标签上注明最后使用日期，并保存 90 天。

按时间顺序保留标记/标签，以便在召回时轻松查找。对于未煮熟的脱壳产品，盖子上应注明日期并保存 90 天。

消费者忠告：

菜单上的所有未煮熟或生贝类产品必须提供消费者忠告，以提醒消费者。有关详细信息，请参阅“情况说明书 (6) ”。



牡蛎等产品的壳不得重复使用

	HARVESTER IDENTIFICATION NO.:	RETAILERS, INFORM YOUR CUSTOMERS Thoroughly cooking foods of animal origin such as beef, eggs, fish, lamb, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. In-shell oysters with certain health conditions may be at higher risk, if these foods are consumed raw or undercooked. Consult your physician or public health official for further information.
	HARVEST DATE:	
	HARVEST LOCATION:	
	TYPE OF SHELLFISH:	
	QUANTITY OF SHELLFISH:	
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.		

包含所需信息的*捕捞者标签示例

*此标签故意未翻译