

# Hoja de datos N.º 26 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## RAZONES DE SALUD PÚBLICA :

### 3-202.17 Moluscos sin concha, envasado e identificación.

Los contenedores plásticos para productos sin concha deben tener la información específica sobre la fuente de los moluscos, según lo requerido por la Guía de control de moluscos crustáceos del NSSP. Estos contenedores deben ser no retornables para que no exista el potencial de que los envasadores de moluscos los reusen posteriormente, lo que podría derivar en la identificación imprecisa en la etiqueta del producto sin concha.

### 3-202.18 Identificación de los moluscos de concha.

Las etiquetas de identificación deben contener la identificación precisa del área de cosecha, del recolector y de los distribuidores para que en el caso de que ocurra un brote de una enfermedad de origen en moluscos, la información esté disponible para acelerar la investigación epidemiológica y las medidas reguladoras.

### 3-202.19 Moluscos de concha, condición.

Los moluscos de concha sucios, dañados o muertos pueden contaminar y degradar a los que estén vivos y saludables, y derivar en una enfermedad de origen alimentario.

### 3-203.11 Moluscos crustáceos, contenedor original.

La separación por lotes es crucial para aislar los moluscos implicados en brotes de enfermedades y para rastrear su origen. Si el minorista combina los lotes, se disminuye la rastreabilidad y la raíz del problema sigue sin detectarse.

### 3-203.12 Moluscos de concha, mantenimiento de su identificación.

Los registros precisos que se mantienen de manera que permiten su rápido emparejamiento con cada lote de moluscos de concha proporcionan el principal mecanismo de rastreo de la fuente original de los moluscos de concha. Los registros se deben conservar durante 90 días para permitir que las infecciones por el virus de la hepatitis A salgan a la luz, que tiene un período de incubación significativamente mayor que otras enfermedades de origen en mariscos. El período de 90 días comienza en el momento en que el contenedor de moluscos de concha queda vacío.

## Moluscos crustáceos crudos

Es crucial que los moluscos crustáceos (ostras, almejas, mejillones y callos de hacha) se manipulen y almacenen correctamente en el establecimiento de servicio de alimentos para evitar posibles enfermedades de origen alimentario. Deben llevarse registros de los productos de moluscos en caso de brote con el fin de rastrear el área comercial de recolección del producto.

Las definiciones que implican a los moluscos en las Reglas de higiene alimentaria son las siguientes:

"**Moluscos crustáceos**" se refiere a toda especie comestible de ostras, almejas, mejillones y callos de hacha frescos o congelados, o a sus porciones comestibles, excepto cuando los callos de hacha comprendan solo el músculo aductor sin concha.

"**Moluscos de concha**" se refiere a los moluscos crustáceos a los que se les retira una o ambas conchas.

"**Moluscos sin concha**" se refiere a los moluscos crustáceos a los que se les retira una o ambas conchas.

Los supermercados no son proveedores autorizados de moluscos para restaurantes.



**Mantenga los moluscos en su contenedor original con sus etiquetas**

Los moluscos crudos sin concha deben estar en envases no retornables con una etiqueta legible que identifique el nombre, la dirección y el número de certificación del desconchador, del envasador o reenvasador de los moluscos crustáceos, así como la "fecha de caducidad" o la fecha de "consumir preferentemente antes de" en los envases de menos de medio galón; o

bien, la fecha de desconchado en el caso de los envases de medio galón o mayores.

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, veal, lamb, poultry, or seafood reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk. If these foods are consumed, please consult your physician or public health official for further information.

**Ejemplo de etiqueta\* de un distribuidor con la información mínima requerida**

### Fuente y etiquetado:

Todos los mariscos deben provenir de uno de los proveedores autorizados en la lista de Transportistas certificados interestatales de mariscos (ICSS).

### Almacenamiento:

Todos los productos de moluscos se deben almacenar a menos de 41 °F (5 °C), y por encima / alejados de todo otro tipo de alimento crudo de origen animal.

Los moluscos de concha no se deben combinar con otros moluscos de concha de diferentes lotes, regiones de desarrollo, códigos de contenedor y fechas de desconchado.

Mantenga cada lote de moluscos de concha separado de los lotes más antiguos / más nuevos. No deben usarse toallas de tela para cubrir los moluscos. La FDA recomienda cubrir los moluscos de concha vivos con hielo en una bandeja autodrenante.

No es necesario marcar la fecha de los moluscos crudos.



**Los requerimientos de retención de registros no se aplican a los mariscos envasados comercialmente al vacío.**

Revise los moluscos de concha al recibirlos y diariamente para eliminar los moluscos muertos o con conchas rotas.

**Mantenimiento de la identificación:** de los moluscos: Las etiquetas se deben mantener en el recipiente original hasta que se lo vacíe. Una vez que el recipiente queda vacío, escriba la última fecha de uso en la etiqueta y guárdela durante 90 días en el caso de los moluscos servidos crudos o semicocidos.

Guarde las etiquetas en orden cronológico para que sean fáciles de encontrar en caso de un retiro de productos del mercado. En el caso de los productos sin concha que se sirven semicocidos, las tapas deben tener la fecha y también guardarse durante 90 días.

**Aviso para el consumidor:**

Todos los productos de moluscos crudos o semicocidos deben tener un aviso para el consumidor en el menú para alertar a los consumidores. Consulte la Hoja de datos N.º 6 para obtener más información.



**Las conchas de productos como ostras no se deben reutilizar**

	HARVESTER IDENTIFICATION NO.:	<b>RETAILERS: INFORM YOUR CUSTOMERS</b> Thoroughly cooking foods of animal origin such as beef, eggs, fish, lamb, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals 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:	
<b>THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.</b>		

*Ejemplo de etiqueta\* de un recolector con la información requerida*

\* Este aviso se dejó intencionalmente en inglés