

# เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #26

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## เหตุผลด้านสาธารณสุข:

### 3-202.17 หอยแกะเปลือก การบรรจุ และการจำหน่าย

ภาชนะพลาสติกสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีเปลือกหุ้มมีข้อมูลเฉพาะเกี่ยวกับแหล่งที่มาของหอยตามที่กำหนดโดยคำแนะนำของ NSSP ในการควบคุมหอยมอลลัสกาดิบ ภาชนะบรรจุเหล่านี้ต้องไม่สามารถส่งคืนได้ เพื่อไม่ให้มีการนำกลับมาใช้ใหม่ในภายหลังโดยผู้บรรจุหอยหอย ซึ่งอาจส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ถูกจำหน่ายโดยฉพาะบางอย่างไม่ถูกต้อง

### 3-202.18 การระบุหอยที่มาจากแหล่งจัดเก็บ

การระบุแหล่งที่มาที่ถูกต้องของพื้นที่เก็บเกี่ยว ผู้เก็บเกี่ยว และตัวแทนจำหน่ายต้องถูกระบุไว้บนป้ายแท็กเพื่อที่ว่าหากเกิดการระบาดของโรคที่มีเปลือกแข็ง ข้อมูลจะพร้อมใช้งานเพื่อเร่งการสอบสวนทางระบาดวิทยาและเป็นไปตามการดำเนินการด้านกฎระเบียบ

### 3-202.19 เงื่อนไขของหอยที่มาจากแหล่งจัดเก็บ

หอยที่สกปรก เสียหาย หรือตายสามารถปนเปื้อนและทำลายหอยที่มีชีวิตและมีสุขภาพดี และนำไปสู่การเจ็บป่วยจากอาหารได้

### 3-203.11 หอยมอลลัสกา,

#### ภาชนะบรรจุแรก

การแยกถือเป็นสิ่งสำคัญในการแยกหอยที่เกี่ยวข้องกับการระบาดของโรคและทำให้สามารถติดตามไปยังแหล่งที่มาของหอยได้ หากมีการผสมกันของแต่ละล็อตในการขายปลีก ความสามารถในการตรวจสอบย้อนกลับจะถูกทำลายและอาจตรวจไม่พบต้นตอของปัญหา

### 3-203.12 หอยที่มาจากแหล่งจัดเก็บ, การรักษารักษาจำหน่าย

บันทึกที่ถูกต้องซึ่งได้รับการดูแลรักษาในลักษณะที่ช่วยให้สามารถจับคู่กับเปลือกหอยแต่ละล็อตได้โดยง่าย ทำให้มีกลไกหลักในการติดตามเปลือกหอยไปยังแหล่งที่มาดั้งเดิม ต้องเก็บบันทึกไว้เป็นเวลา 90 วันเพื่อการตรวจเจอการติดเชื้อไวรัสตับอักเสบ เอ ซึ่งมีระยะฟักตัวที่นานกว่าโรคที่เกิดจากหอยอื่น ๆ อย่างเห็นได้ชัด “นาฬิกา” 90 วันเริ่มต้นเมื่อภาชนะที่บรรจุหอยว่างเปล่า

## หอยมอลลัสกาดิบ

เป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งที่หอยมอลลัสกา (หอยนางรม หอยลาย หอยแมลงภู่ และหอยเชลล์) จะต้องได้รับการจัดการและจัดเก็บอย่างเหมาะสมในสถานบริการอาหารเพื่อป้องกันการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร ต้องมีการเก็บบันทึกสำหรับผลิตภัณฑ์จากหอยในกรณีที่เกิดการระบาดเพื่อติดตามผลิตภัณฑ์กลับไปยังพื้นที่เก็บเกี่ยวเชิงพาณิชย์

คำจำกัดความที่เกี่ยวข้องกับหอยในกฎสุขภาพอาหารคือ: “**หอยมอลลัสกา**” หมายถึง หอยนางรม หอยลาย หอยแมลงภู่ และหอยเชลล์ที่สามารถรับประทานสด ๆ หรือแช่แข็ง หรือหอยทุกชนิดที่รับประทานได้ ยกเว้นเมื่อผลิตภัณฑ์จากหอยเชลล์เหลือเพียงก้ามเนื้อยึดเปลือกหอย “**หอยที่มาจากแหล่งจัดเก็บ**” หมายถึง หอยมอลลัสกาดิบที่ติดเปลือก “**หอยแกะเปลือก**” หมายถึง หอยมอลลัสกาที่เอาเปลือกหนึ่งหรือทั้งสองเปลือกออก

ไม่อนุญาตร้านอาหารซื้อหอยจากร้านขายของชำ



เก็บหอยในภาชนะแรกบรรจุพร้อมแท็ก

หอยดิบที่แกะเปลือกแล้วต้องอยู่ในหีบห่อที่ไม่สามารถส่งคืนได้โดยมีฉลากที่อ่านง่ายระบุชื่อ ที่อยู่ และหมายเลขรับรองที่แกะหอย, ผู้บรรจุหีบห่อ หรือผู้แบ่งบรรจุของหอยมอลลัสกา; และวันที่ “ขายภายใน” หรือ “ดีที่สุดถ้าใช้ภายใน” สำหรับบรรจุภัณฑ์ที่มีขนาดเล็กกว่าครึ่งแกลลอนหรือวันที่แกะหอยสำหรับบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็กอื่น ๆ

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, pork, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk. If these people are consumed further information.	

ตัวอย่าง\*แท็กของดีลเลอร์ที่มีข้อมูลขั้นต่ำที่จำเป็น

### ที่มาและการติดตาม:

หอยทั้งหมดต้องมาจากแหล่งที่ได้รับอนุมัติที่มีอยู่ในรายชื่อผู้ส่งหอยที่ผ่านการรับรองระหว่างรัฐ (Interstate Certified Shellfish Shippers (ICSS))

### การจัดเก็บ:

ผลิตภัณฑ์จากหอยทั้งหมดต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิต่ำกว่า 41F และสูงกว่า/ห่างจากอาหารสัตว์ที่ดิบประเภทอื่น ๆ

ไม่สามารถรวมหอยที่มาจากแหล่งจัดเก็บกับหอยจากล็อตที่แตกต่างกัน จากพื้นที่ที่เติบโตต่างกัน ต่างรหัสตู้คอนเทนเนอร์ และ/หรือต่างวันที่แกะเปลือก

เก็บหอยที่มาจากแหล่งจัดเก็บแต่ละล็อตแยกจากล็อตเก่ากว่า/ใหม่กว่า ห้ามใช้ผ้าขนหนูคลุมหอย องค์การอาหารและยา (FDA) แนะนำให้คลุมหอยสดด้วยน้ำแข็งในภาชนะระบายน้ำทิ้ง

หอยดิบไม่จำเป็นต้องระบุนวันที่



**หอยที่บรรจุในสุญญากาศในเชิงพาณิชย์ไม่จำเป็นต้องมีการกำหนดระยะเวลาการเก็บรักษานับที่ก**

ตรวจสอบหอยที่มาจากแหล่งจัดเก็บเมื่อได้รับและทุกวันเพื่อกำจัดหอยที่ตายแล้วหรือหอยที่มีเปลือกหัก

**การรักษาวิธีจำแนกหอย:** ต้องเก็บแท็กหรือฉลากไว้กับภาชนะบรรจุเดิมจนกว่าจะว่างเปล่า หลังจากที่ภาชนะบรรจุว่างเปล่า ให้เขียนวันสุดท้ายของการใช้บนแท็ก/ฉลากและเก็บไว้ 90 วันสำหรับหอยที่เสิร์ฟดิบหรือปรุงไม่สุก

เก็บแท็ก/ฉลากตามลำดับเวลาเพื่อให้ค้นหาได้ง่ายในกรณีที่มีการเรียกคืน สำหรับผลิตภัณฑ์ที่แกะเปลือกแล้วที่เสิร์ฟแบบไม่สุก ควรลงวันที่และเก็บฝาไว้ 90 วันเช่นกัน

**คำแนะนำผู้บริโภค:**

ผลิตภัณฑ์หอยที่ปรุงไม่สุกหรือดิบทั้งหมดต้องมีคำแนะนำผู้บริโภคในเมนูเพื่อเตือนผู้บริโภค ดูเอกสารข้อเท็จจริง #6 สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม



**เปลือกหอยจากผลิตภัณฑ์อย่างหอยนางรมไม่สามารถใช้ซ้ำได้**

	HARVESTER IDENTIFICATION NO.:
	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>	
<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.	

**ตัวอย่าง\*แท็กของผู้เก็บหอยพร้อมข้อมูลที่จำเป็น**

\*แท็กนี้ไม่มีค่าแปลโดยเจตนา