

食品法規資料概覽 #26

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

公眾健康理由:

3-202.17 貝類去殼、包裝和標識。

包裝帶殼產品的塑膠容器載有《國家軟體動物保護計劃管制軟體貝類指南》所要求的有關貝類來源的詳細資料。這些容器必須為不可退還、這樣就不會有潛在的重複使用的貝類包裝、這可能會導致外殼產品不準確的標籤標識。

3-202.18 貝類標識。

必須在標識標籤上準確地標明採收地區、採收方和經銷商的來源、以便在發生由貝類傳播的疾病爆發時、能夠獲得資訊、以加快流行病學調查和管制行動。

3-202.19 貝類、條件。

骯髒的、損壞的、或死的貝類會污染並降解活的健康貝類、並導致食源性疾病。

3-203.11 軟體貝類、原始容器。

批次分離對於隔離與疾病爆發有關的貝類和追蹤其來源至關重要。如果這些批次在零售時混合在一起、其追溯性就會遭到破壞、且問題的根源可能會難以發現。

3-203.12 貝類、標識維護。

精確記錄的維護方式使之能易於與每一批貝類相匹配、這提供追蹤貝類到其原始來源的主要機制。記錄必須保存 90 天、以便讓甲型肝炎病毒感染有時間暴露出來、這種病毒的潛伏期比其他貝類傳播的疾病要長得多。90 天的「倒數計時」、從清空容器的貝類開始。

生軟體貝類

至關重要的是、軟體貝類(牡蠣、蛤蜊、貽貝和扇貝)得具有適當處理、並在食品服務設施中儲存、以防止可能的食源性疾病。必須保存貝類產品的記錄、防止疫情爆發、以便追蹤該產品的商業採收區。

《食物衛生法》中有關貝類的定義如下:「軟體貝類」是指任何可食用的新鮮或冷凍牡蠣、蛤蜊、貽貝和扇貝或其可食用部分、但只包括去殼的內收肌扇貝除外。

「貝類」指生的、帶殼的軟體貝類。

「去殼貝類」是指剝去一個或兩個殼的軟體貝類。

雜貨店禁止作為用於餐館的貝類來源。



將貝類保存在具有其標籤的原始容器中

去殼生貝類必須裝在不可退還的包裝內、包裝上必須有清晰的標籤、標明貝類的去殼方、包裝方或再包裝方的名稱、地址和認證號碼;小

於半加侖的包裝「銷售日期」或「最佳使用日期」、或大於或等於半加侖的包裝的「去殼日期」。

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, veal, fish, pork, poultry, or wildfowl reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk if these foods are consumed further information. Contact your physician or public health official for	

帶有最低要求資訊的經銷商標籤*示例。

來源與標籤:

所有貝類必須來自州際認證貝類托運方 (ICSS) 清單上的批准來源。

儲存方式:

所有貝類產品必須儲存在 41°F 以下或遠離任何其他生動物食品或在其之上。

貝類不能與不同批次、生長地區、容器代碼和/或去殼日期的貝類混合。

保持每一批貝類與較舊/較新的批次分開。不得以毛巾蓋住貝類及甲殼類。FDA 建議在自動排水的平底鍋裡用水覆蓋住活著的貝類。

生的貝類及甲殼類無須標明日期。



記錄保留要求不適用於商業真空包裝的貝類。

收到貝類後應檢查貝類、並每天清除任何死貝類或殼破了的貝類。

貝類及甲殼類標識維護:

標記或標籤必須與原始容器保存在一起、直到容器清空為止。容器清空後、在標記/標籤上寫上最後使用日期、且生的或未煮熟的貝類可以保存 90 天。

將標記/標籤按時間順序排列、以便在回收時能輕易找到。對於未煮熟的帶殼產品、蓋子的日期也應該記錄、並保存 90 天。

消費者忠告:

所有未煮熟或生的貝類產品都必須在菜單上註明消費者忠告、以提醒消費者。如需詳細資訊、請參閱《資料概覽 #6》。



牡蠣等產品的貝殼不得重複使用

	HARVESTER IDENTIFICATION NO.:
	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, 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.	

帶有所要求資訊的採收商標籤*示例

* 此標籤是故意沒被翻譯的