

フードコード・ファクトシート #26

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

公衆衛生上の理由：

3-202.17 貝類のむき身、包装および識別。

むき身用のプラスチック容器には、NSSP 軟体動物貝類用管理ガイド (NSSP Guide for the Control of Molluscan Shellfish) で要求される貝類の原産地に関する具体的な情報が表示されます。こうした容器は、貝・甲殻類の包装業者によって二次的に再利用され、ラベルによって不正確に識別されるむき身製品をもたらす可能性がないように、返却不可にする必要があります。

3-202.18 貝類の識別。

貝類を媒介とする疾病が発生した場合に、疫学調査や規制措置を迅速に行うための情報を得ることができるよう、採取場所、採取者、販売業者の正確な身元や原産地の識別は、IDタグに明示される必要があります。

3-202.19 貝類、状態。 汚れている、損傷している、または死んでいる貝類は、生きている健康的な貝類を汚染し、これらに悪影響を及ぼして食品媒介疾患を引き起こす可能性があります。

3-203.11 軟体動物の貝類、元の容器。

病気の大流行においての関係する貝類の隔離、およびその原産地を追跡する上でロットの分離は非常に重要です。小売りにおいてロットが混ざり合っている場合、トレーサビリティが低下し、問題の根源を究明できなくなるおそれがあります。

3-203.12 貝類、識別の維持。

貝殻の各ロットと容易に照合できるように管理された正確な記録は、貝殻の原産地を追跡するための主要なメカニズムです。潜伏期間がその他の貝・甲殻類の媒介性疾患と比べて非常に長いA型肝炎ウイルスとの関連を究明できるよう、記録は90日間以上保持すべきです。90日という「期間」は、貝類のコンテナの中身が空になった時点で開始します。

生の軟体動物の貝類

軟体動物の貝類（カキ、アサリ、ムール貝、ホタテ貝）が飲食施設で適切に取扱いおよび保管され、考えられる食品媒介疾患を防ぐことがきわめて重大です。病気が大流行した場合に、製品の商業上の採取場所を追跡できるよう、貝・甲殻類製品についての記録を保持する必要があります。

食品衛生規則 (Food Sanitation Rules)

における貝類を伴う定義：

「**軟体動物の貝類**」とは、食用のあらゆる種の新鮮な、または冷凍のカキ、ムール貝、ホタテ貝、あるいはこれらの食用部分を指し、ホタテ貝製品がむき身の貝柱からのみなる場合は除きます。

「**貝類**」とは、殻付きの生の軟体動物の貝類を指します。

「**貝類のむき身**」とは、片方または両方の殻がむかれた状態の軟体動物の貝類を指します。

食料雑貨店は、レストランで使用される貝・甲殻類の承認された原産地ではありません。



貝・甲殻類はタグ付きの元の容器に入れておきます

生の貝類のむき身は、軟体動物の貝類の殻むき職人、包装者、再包装者の名前、住所、認証番号、さらに半ガロン以下のパッケージについては「販売者」または「推奨使用期限」、あるいは1.5ガロン以上

のパッケージについては殻をむいた日付を特定する判読可能なラベルが付された返却不可のパッケージに詰める必要があります。

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
This tag's information is required for public health. Proper handling and storage of shellfish, particularly in public health facilities, can reduce 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 more information.

最小限の必須情報が盛り込まれた販売業者のタグ*例。

原産地とラベリング：

貝・甲殻類はすべて、州間承認貝類輸送業者 (Interstate Certified Shellfish Shippers : ICSS) リストに記載されている承認された原産地のものとします。

保管庫：

貝・甲殻類製品はすべて、41F未満の温度で、他の種類の生の動物性食品の上から離して保管する必要があります。

貝類は、ロット、生育や養殖地域、容器コード／殻むき日が異なる他の貝類と一緒にしないでください。

貝類の各ロットを古いロットと新しいロットに分離してください。布タオルを使って貝・甲殻類を覆わないでください。FDA（食品医薬品局）は、生きた貝類を自動排水トレイに入れ氷で覆うことを推奨しています。

生の貝・甲殻類には、日付表示は不要です。



記録保持要件は、市販の真空包装された貝・甲殻類には適用されません。

入荷時および毎日貝類を確認し、死んでいる貝や殻が割れている貝殻を取り除いてください。

貝・甲殻類の識別の維持：タグまたはラベルは、容器が空になるまで、元の容器から取り外さないでください。容器が空になったら、タグ／ラベルに最終使用日を記載し、生または加熱不十分で提供される貝・甲殻類については、90日間保管してください。

タグ／ラベルは、リコール（不良品回収）時に確認しやすいよう、時系列順に保管してください。加熱不十分で提供されるむき身製品については、蓋の部分に日付を記載し、同様に、90日間保管してください。

消費者への勧告：

加熱不十分または生の貝・甲殻類製品はすべて、メニューに消費者勧告を表示して消費者の注意を促す必要があります。詳細は、ファクトシート #6 をご確認ください。



カキのような製品の殻は再利用できません

	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.	

必要情報が盛り込まれた採取者タグ*の例

*このタグは意図的に翻訳されていません