

Fact Sheet ng Code ng Pagkain #26

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

MGA KADAHILANAN SA PAMPUBLIKONG KALUSUGAN:

3-202.17 Binalatan na Shellfish, Pagbabalot at Pagkakakilanlan.

Ang mga lalagyang plastic para sa produktong binalatan ay may nakalagay na espesipikong impormasyon tungkol sa pinagkunan ng shellfish gaya ng hinihing ng NSSP na Gabay para sa Pagkontrol sa Molluscan Shellfish. Ang mga lalagyang ito ay hindi dapat ibinabalik nang sa gayon walang posibilidad na magamit muli ng mga nagbabalot ng shellfish na maaaring magresulta ng hindi tumpak ang pagkakakilanlan ng tatak ng binalatang produkto.

3-202.18 Pagkakakilanlan ng Shellstock.

Ang tumpak na pagkakakilanlan sa pinagkunang lugar ng ani, mang-aani, at ang mga dealer ay dapat nakalagay sa mga tag ng pagkakakilanlan nang sa gayon kapag nagkaroon ng paglaganap ng sakit na dala ng shellfish, magagamit ang impormasyon upang mapabilis ang imbestigasyon sa pinagmulan at regulatoryong pagkilos.

3-202.19 Shellstock, Kondisyon.

Ang marumi, sira, o patay na shellstock ay maaaring makahawa at makasama sa buhay at malusog na shellstock at magdulot ng sakit na dala ng pagkain.

3-203.11 Molluscan Shellfish, Orihinal na Lalagyan.

Ang paghihiwalay ng lot ay kritikal para sa pagbubukod ng shellfish na sangkot sa paglaganap ng sakit at ang pagsubaybay sa mga ito mula sa kanilang pinagmulan. Kapag ang mga lot ay naihalo sa pagtitingi, hihina ang kakayahang masubaybayan at ang pinagmulan ng problema ay maaaring manatiling hindi natukoy.

3-203.12 Shellstock, Pagpapanatili sa Pagkakakilanlan.

Ang mga tumpak na rekord na pinananatili sa paraang nakahandang itugma sa bawat lot ng shellstock, magbibigay ng pangunahing mekanismo para sa pagsubaybay sa shellstock sa orihinal na pinagmulan nito. Ang mga rekord ay dapat panatilihin sa loob ng 90 araw upang mabigyan ng panahon para sa hepatitis A virus na mga impeksyon, na mayroong panahon ng inkubasyon na mas matagal kaysa sa ibang mga sakit na dala ng shellfish, bago lumabas. Ang 90-araw na "orasan" ay magsisimula sa oras na maubos na ang laman ng lalagyan ng shellstock.

Hilaw na Molluscan Shellfish

Mahalagang napapangasiwaang mabuti ang molluscan shellfish (talaba, kabibi, tahong at mga scallop) at nakaimbak sa mga pasilidad na nagseserbisyo ng pagkain upang maiwasan ang posibleng sakit dala ng pagkain. Ang mga rekord ay dapat itago para sa mga produktong shellfish kung sakaling magkaroon ng paglaganap upang mahanap ang pinagmulan ng produkto sa lugar ng komersyal na pag-aani.

Ang mga depinisyon na may kinalaman sa shellfish sa Mga Tuntunin sa Kalinisan ng Pagkain ay:

Ang "**Molluscan shellfish**" ay nangangahulugang anumang mga klase ng sariwa o iladong mga talaba, kabibi, tahong at mga kabibi o mga nakakain na bahagi nito, maliban kung ang produktong scallop ay binubuo lamang ng binalatang kalamnan ng adductor.

Ang "**Shellstock**" ay nangangahulugang, molluscan shellfish na may kabibi.

Ang "**Binalatan na shellfish**" ay nangangahulugang molluscan shellfish na tinanggal ang isa o parehong shell.

Ang mga grocery store ay hindi aprubadong pinagkukunan ng shellfish para gamitin sa mga restawran.



Panatilihin ang shellfish sa orihinal na lalagyan kasama ang mga tag nito

Ang hilaw na binalatang shellfish ay dapat nasa mga lalagyan hindi maibabalik na may malinaw na tatak na tumutukoy sa pangalan, address, at numero ng sertipikasyon ng tagabalot, tagabalot o taga-repack ng molluscan shellfish; at ang petsa ng "sell by" o "best if used by" para sa mga pagbabalot na wala pang kalahating galon o ang petsa ng

pagkakabalot para sa mga pagbabalot sa isang galon o higit pa.

	DEALER NAME Dealer Address City, State Zip Code	CERT. NO.
	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 shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk if these foods are consumed without proper cooking. Consult your physician or public health official for further information.		

Halimbawa ng tag* ng Dealer na may minimum na kinakailangang impormasyon.

Pinagmulan at pagtatatak:

Ang lahat ng shellfish ay dapat nagmula sa aprubadong pinagkukunan na nakalista sa listahan ng Interstate Certified Shellfish Shippers (ICSS).

Imbakan:

Ang lahat ng produktong shellfish ay dapat iimbak sa mas mababa sa 41F at sa ibabaw/malayo sa anumang ibang uri ng mga pagkaing hilaw na hayop.

Hindi maaaring ihalo ang shellstock na nanggaling sa ibang mga lot, mga rehiyon kung saan inalagaan, mga code ng lalagyan at/o mga petsa ng pagbabalat.

Panatilihin nakahiwalay ang bawat lot ng shellstock mula sa mga luma/bagong lot. Hindi maaaring gamitin ng mga telang tuwalya na pantakip sa shellfish. Inirerekomenda ng FDA na takpan ang buhay na shellstock ng yelo sa lalagyan may patagasan.

Ang hilaw na shellfish ay hindi kailangang markahan ng petsa.



Ang rekord ng mga kinakailangan sa pagpapanatili ay hindi angkop sa mga pangkomersyal na pagbabalot ng shellfish na ginamitan ng vacuum.

Suriin ang shellstock sa sandaling matanggap at araw-araw na gawin para alisin ang anumang patay na shellfish o shellstock na may mga basag na kabibi.

Pagpapanatili sa pagkakakilanlan ng Shellfish:

Ang mga tag at tatak ay dapat panatilihin sa orihinal na lalagyan hanggang ito ay maubos. Pagkatapos maubos ang laman ng lalagyan, isulat sa tag ang huling petsa ng paggamit/lalagyan ng label at panatilihin ito sa loob ng 90 araw para sa shellfish na inihain nang hilaw o kulang sa luto.

Panatilihin ang mga tag/tatak ayon sa pagkakasunod-sunod nang sa gayon madaling mahanap ang mga ito sakaling bawiin. Para sa mga binalatang produkto na inihain nang kulang sa luto, dapat lagyan ng petsa ang takip at itago sa loob ng 90 araw.

Pagpapayo sa Consumer:

Ang lahat ng kulang sa luto o hilaw na mga produktong shellfish ay dapat may pagpapayo sa consumer sa menu para babalaan ang mga consumer. Tingnan ang Fact Sheet #6 para sa higit na impormasyon.



Ang mga kabibi mula sa mga produktong gaya ng mga talaba ay hindi maaaring gamitin muli

		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.
	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.		

Halimbawa ng tag* ng Nag-aani na may kinakailangang impormasyon

*Ang tag na ito ay sinadyang hindi isalin