

Інформаційний бюлетень №26 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО- ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

3-202.17 Очищені моллюски, пакування та ідентифікація.

Пластикові контейнери для очищеного продукту містять конкретну інформацію щодо джерела отримання моллюсків, як вимагає Керівництво NSSP щодо поводження з моллюсками. Ці контейнери не підлягають поверненню, щоб не було можливості для їхнього подальшого повторного використання пакувальниками моллюсків, внаслідок чого очищений продукт може бути неточно ідентифіковано на етикетці.

3-202.18 Ідентифікація сирих моллюсків у мушлі.

Точне визначення місця вилову, збирача та дилера має міститися на ідентифікаційних бирках, щоб у разі спалаху хвороби, що передається моллюсками, була доступна інформація для прискорення епідеміологічного розслідування та регуляторних заходів.

3-202.19 Сири моллюски у мушлі, стан.

Брудні, пошкоджені або мертві (сирі) моллюски у мушлі можуть забруднити та погіршити живих та здорових моллюсків, та призвести до хвороб, що передаються через їжу.

3-203.11 Моллюски, оригінальний контейнер.

Розділення партій має вирішальне значення для ізоляції моллюсків, причетних до спалахів хвороби, і відстеження їхнього джерела. Якщо в роздрібній торгівлі партії змішуються, порушується простежуваність, і корінь проблеми може залишитися невиявленим.

3-203.12 Сири моллюски у мушлі, ведення ідентифікації.

Точні записи, які ведуться таким чином, щоб їх можна було легко зіставити з кожною партією (сирих) моллюсків у мушлі, забезпечують основний механізм відстеження таких моллюсків до їхнього початкового джерела. Записи мають зберігатися протягом 90 днів, щоб дати час виявити вірусні інфекції гепатиту А, інкубаційний період яких є значно більшим, ніж у інших хвороб, що переносяться моллюсками. 90-денний «годинник» запускається з моменту спорознення контейнера з (сирими) моллюсками у мушлі.

Сири моллюски

Дуже важливо, щоб моллюски (устриці, двостулкові моллюски, мідії та морські гребінці) належним чином оброблялися та зберігалися в закладах громадського харчування, щоб запобігти можливим захворюванням харчового походження. Необхідно вести записи про продукти з моллюсків, щоб у разі спалаху відстежити продукт до місця його комерційного видобутку.

Визначення моллюсків у Правилах харчової санітарії такі: «**Моллюск**» означає будь-які їстівні види свіжих або заморожених устриць, двостулкових моллюсків, мідій і гребінців або їх їстівні частини, за винятком випадків, коли продукт із гребінця складається лише з очищеного привідного м'яза. «**Сири моллюски у мушлі**» означає сирих моллюсків у раковині. «**Очищені моллюски**» означає моллюсків, у яких видалена одна або обидві раковини.

Продуктові магазини не є дозволеними джерелами для отримання моллюсків, що пропонуються у ресторанах.



Зберігайте моллюсків в оригінальному контейнері з бирками

Сири очищені моллюски мають бути в упаковках, які не підлягають поверненню, з розбірливою етикеткою, на якій зазначені ім'я, адреса та номер сертифікату того, хто очищує, пакував або перепаковував моллюсків; і дата

«продати до» або «найкраще, якщо використати до» для упаковок об'ємом менше 1,9 л (0,5 галонів) або дата очищення для упаковок об'ємом 1,9 л (0,5 галонів) або більше.

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, pork, fish, lamb, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with new or undiagnosed illness. Consult your physician or public health official for further information.	

Приклад бирки *Дилер з мінімальною необхідною інформацією.

Джерело та маркування:

Всі моллюски мають надходити із затвердженого джерела, зазначеного у Міжштатному списку сертифікованих вантажовідправників моллюсків (ICSS).

Зберігання:

Усі продукти з моллюсків слід зберігати при температурі нижче 5°C (41°F) і вище/подальше від будь-яких інших типів сирих продуктів тваринного походження.

Не дозволяється поєднувати сирі молюски у мушлі з різних партій або регіонів виробництва, з різними кодами контейнерів та/або датами очищення.

Зберігайте кожну партію таких молюсків мушель окремо від старіших/новіших партій. Для накривання молюсків не можна використовувати тканинні рушники. FDA рекомендує накривати живих (сирих) молюсків у мушлі льодом у каstrулі, що самодренується.

На сирих молюсках не потрібно маркувати дату.



Вимоги щодо зберігання записів не поширюються на комерційно упакованих молюсків.

Перевіряйте стан (сирих) молюсків у мушлі після отримання та щодня для видалення будь-яких мертвих молюсків з розбитими раковинами.

Ведення ідентифікації молюсків:

Бирки або етикетки мають зберігатися разом з оригінальним контейнером, доки він не спорожніє. Після того як контейнер спорожніє, напишіть останню дату використання на бирці/етикетці та зберігайте її протягом 90 днів для молюсків, які подаються сирими або недостатньо термічно обробленими.

Зберігайте бирки/етикетки в хронологічному порядку, щоб їх було легко знайти у разі відкликання. Для очищених продуктів, які подаються недостатньо термічно обробленими, кришки також мають бути датовані та зберігатися протягом 90 днів.

Попередження для споживачів:

У меню всіх недостатньо термічно оброблених або сирих молюсків мають бути відповідні вказівки для споживачів, щоб попередити останніх. Для отримання додаткової інформації див. Інформаційний бюлетень №6.



Раковини таких продуктів, як устриці, не можна використовувати повторно

	HARVESTER IDENTIFICATION NO.:	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.
	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.		

Приклад бирки *Ловець з необхідною інформацією

*Ця бирка навмисно залишена без перекладу