

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 26

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

3-202.17 crustacés écaillés, Emballage et identification.

Les contenants en plastique destinés aux produits décortiqués portent des informations spécifiques concernant la source des crustacés, comme l'exige le guide du NSSP pour le contrôle des mollusques. Ces contenants ne doivent pas être retournés afin qu'il n'y ait aucun risque de réutilisation ultérieure par les conditionneurs de crustacé, ce qui pourrait se traduire par un produit décortiqué mal identifié par l'étiquette.

3-202.18 Identification des mollusques en écaille.

L'identification précise de la zone de récolte, du récolteur et des négociants doit figurer sur les étiquettes d'identification afin que, en cas d'apparition d'une maladie transmise par les crustacés, l'information soit disponible pour accélérer l'enquête épidémiologique et l'action réglementaire.

3-202.19 Mollusques en écaille, état.

Les mollusques en écaille sales, endommagés ou morts peuvent contaminer et dégrader les mollusques en écaille vivants et sains et entraîner des maladies d'origine alimentaire.

3-203.11 Mollusques, Contenant d'origine.

La séparation des lots est essentielle pour isoler les crustacés impliqués dans des épidémies et les retracer jusqu'à leur source. Si les lots sont mélangés au détail, la traçabilité est compromise et l'origine du problème peut ne pas être détectée.

3-203.12 Mollusques en écaille, maintien de l'identification.

Des enregistrements précis, tenus de manière à pouvoir être facilement associés à chaque lot de mollusques en écaille, constituent le principal mécanisme de traçabilité des mollusques en écaille jusqu'à leur source d'origine. Les enregistrements doivent être conservés pendant 90 jours afin de laisser le temps aux infections par le virus de l'hépatite A, dont la période d'incubation est beaucoup plus longue que celle des autres maladies transmises par les crustacés, de se manifester. Le compte à rebours de 90 jours commence au moment où le contenant des mollusques en écaille est vidé.

Mollusques crus

Il est essentiel que les mollusques (huîtres, palourdes, moules et pétoncles) soient correctement manipulés et stockés dans les installations de services de restauration afin de prévenir d'éventuelles maladies d'origine alimentaire. En cas d'épidémie, il est nécessaire de conserver les enregistrements des produits crustacés afin de pouvoir remonter jusqu'à la zone de récolte commerciale du produit.

Les définitions relatives aux crustacés dans les règles d'hygiène alimentaire sont les suivantes :

« **Mollusques** » désigne toute espèce comestible d'huîtres, de palourdes, de moules et de pétoncles, fraîches ou congelées, ou toute partie comestible de celles-ci, sauf lorsque le produit de pétoncle est constitué uniquement du muscle adducteur décortiqué.

« **Mollusques en écaille** » désigne les mollusques crus, dans leur coquille.

« **Crustacés décortiqués** » désigne les mollusques dont une ou les deux coquilles ont été retirées.

Les épiceries ne sont pas des sources approuvées de crustacés à utiliser dans les restaurants.



Conservez les crustacés dans leur contenant d'origine avec leur étiquette

Les crustacés crus décortiqués doivent être dans des emballages non retournables munis d'une étiquette lisible indiquant le nom, l'adresse et le numéro de certification de l'écailler, de l'emballer ou du réemballer des crustacés, ainsi que la date de péremption ou la date limite d'utilisation optimale pour les em-

ballages de moins d'un demi-gallon ou la date d'écaillage pour les emballages d'un demi-gallon ou plus.

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, lamb, pork, poultry, or shellfish 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	

Exemple d'une étiquette* de revendeur comportant les informations minimales requises.

Source et étiquetage :

Tous les crustacés doivent provenir d'une source approuvée figurant sur la liste des Interstate Certified Shellfish Shippers (ICSS).

Stockage :

Tous les produits crustacés doivent être stockés à une température inférieure à 41 °F et au-dessus/loin de tout autre type d'aliments d'origine animale crus.

Les mollusques en écaïlle ne peuvent pas être combinés avec des mollusques de différents lots, régions de culture, codes de contenant et/ou dates de d'écaillage.

Gardez chaque lot de mollusques en écaïlle séparé des lots plus anciens/plus récents. Les serviettes en tissu ne doivent pas être utilisées pour couvrir les crustacés. La FDA recommande de couvrir les mollusques en écaïlle vivants avec de la glace dans une casserole auto-drainante.

Il n'est pas nécessaire de marquer la date des crustacés crus.



Les exigences de conservation des enregistrements ne s'appliquent pas aux crustacés emballés sous vide à des fins commerciales.

Vérifiez les mollusques en écaïlle à la réception et quotidiennement pour retirer tout crustacé ou mollusque en écaïlle mort ou dont la coquille est brisée.

Conserver l'identification des crustacés :

Les étiquettes doivent être conservées avec le contenant d'origine jusqu'à ce qu'il soit vide. Une fois le récipient vide, inscrivez la dernière date d'utilisation sur l'étiquette et conservez-la pendant 90 jours pour les crustacés servis crus ou insuffisamment cuits.

Conservez les étiquettes par ordre chronologique afin de pouvoir les retrouver facilement en cas de rappel. Pour les produits décortiqués servis insuffisamment cuits, les couvercles doivent être datés et conservés pendant 90 jours également.

Avis aux consommateurs :

Tous les produits crustacés crus ou insuffisamment cuits doivent être accompagnés d'un avis au consommateur sur le menu pour alerter les consommateurs. Voir la fiche d'information n° 6 pour plus d'informations.



Les coquilles de produits tels que les huîtres ne peuvent pas être réutilisées

	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.		

Exemple d'étiquette* du récolteur comportant les informations requises

* Cette étiquette n'a pas été traduite à dessein.