

Codul alimentară – Fișa informativă nr. 26

Ce trebuie să știți în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

3-202.17 Scoici fără cochilie, ambalare și identificare.

Recipientele din plastic pentru produsele fără cochilie poartă informații specifice privind sursa scoicilor, conform cerințelor Ghidului NSSP pentru controlul moluștelor. Aceste recipiente trebuie să fie nereturnabile, astfel încât să nu existe posibilitatea de reutilizare ulterioară de către ambalatorii de scoici, care ar determina ca un produs fără cochilie să fie identificat incorect pe etichetă.

3-202.18 Identificarea scoicilor.

Identificarea exactă a sursei privind zona de recoltare, entitatea care recoltează și distribuitorii trebuie să fie specificate pe etichetele de identificare, astfel încât dacă apare un focar al unei boli transmise de scoici, informațiile să fie disponibile pentru a grăbi ancheta epidemiologică și acțiunile de reglementare.

3-202.19 Starea scoicilor.

Scoicile murdare, deteriorate sau moarte pot contamina și degrada scoicile vii și sănătoase și pot duce la toxiinfecții alimentare.

3-203.11 Moluște, recipient original.

Separarea loturilor este esențială pentru izolarea scoicilor implicate în focare și urmărirea lor până la sursă. Dacă loturile sunt amestecate la vânzarea cu amănuntul, trasabilitatea este compromisă și originea problemei poate rămâne nedetectată.

3-203.12 Scoici, menținerea identificării.

Înregistrările exacte care sunt păstrate într-un mod care să permită asocierea rapidă a acestora cu fiecare lot de scoici reprezintă principalul mecanism de urmărire a scoicilor până la sursa originală. Înregistrările trebuie păstrate timp de 90 de zile pentru a permite manifestarea infecțiilor cu virusul hepatitei A, care au o perioadă de incubație semnificativ mai lungă decât alte boli transmise prin scoici. „Perioada” de 90 de zile începe la momentul în care este golit recipientul cu scoici.

Moluște crude

Este esențial ca moluștele (stridii, scoici, midii și scoici Saint-Jacques) să fie manipulate și depozitate corect în unitățile alimentare pentru a preveni posibilele toxiinfecții alimentare. Înregistrările trebuie păstrate pentru produsele din scoici în cazul unui focar pentru a urmări produsul până la zona de recoltare comercială.

Definițiile care implică scoici din Normele privind igiena produselor alimentare sunt:

„**Moluște**” înseamnă orice specie comestibilă de stridii, scoici, midii și scoici Saint-Jacques proaspete sau congelate sau secțiuni comestibile ale acestora, cu excepția cazului în care produsele din scoici Saint-Jacques constau doar în mușchii abductor fără cochilie.

„**Scoici**” înseamnă moluște crude, în cochilie.

„**Scoici fără cochilie**” înseamnă moluște care au una sau ambele părți ale cochiliei îndepărtate.

Magazinele alimentare nu sunt surse aprobate pentru scoicile care urmează a fi utilizate în restaurante.



Păstrați scoicile în recipientul original, împreună cu etichetele

Scoicile crude fără cochilie trebuie să fie în ambalaje nereturnabile, cu o etichetă lizibilă care să identifice numele, adresa și numărul de autorizație al entității care realizează scoaterea din cochilie, ambalarea sau reambalarea moluștelor și data „limită de vânzare” sau data „limită de consum”

pentru ambalajele mai mici de 2 litri (jumătate de galon) sau data scoaterii din cochilie pentru ambalajele de 2 litri (jumătate de galon) sau mai mult.

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, eggs, fish, pork, poultry, and shellfish is the best way to prevent foodborne illness. 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.

Exemplu de *etichetă a unui distribuitor cu informațiile minime necesare.

Sursa și etichetarea:

Toate scoicile trebuie să provină dintr-o sursă aprobată enumerată în [lista interstatală cu expeditorii de scoici certificați \(ICSS\)](#).

Depozitarea:

Toate produsele din scoici trebuie depozitate la o temperatură mai mică de 5 °C (41 °F) și peste/departate de orice alte tipuri de alimente de origine animală crude.

Scoicile nu se pot combina cu scoici

din loturi diferite, regiuni de creștere, coduri de recipient și/sau date de scoatere din cochile diferite.

Păstrați fiecare lot de scoici separat de loturile mai vechi/mai noi. Nu se pot utiliza lavete textile pentru a acoperi scoicile. FDA recomandă acoperirea scoicilor crude cu gheață într-o tavă cu scurgere automată.

Scoicile crude nu trebuie marcate cu data.



Cerințele privind păstrarea înregistrărilor nu se aplică scoicilor ambalate în vid în mod comercial.

Verificați scoicile la primire și zilnic pentru a îndepărta orice scoică moartă sau scoică cu cochilia spartă.

Păstrarea identificării scoicilor: Etichetele de identificare sau etichetele tre-

buie păstrate pe recipientul original până când se golește. După ce recipientul se golește, scrieți ultima dată de utilizare pe eticheta de identificare/etichetă și păstrați-o timp de 90 de zile pentru scoicile care sunt servite crude sau găsite incomplet.

Păstrați etichetele de identificare/etichetele în ordine cronologică, ca să le puteți găsi ușor în cazul unei retrageri de produse. Pentru produsele fără cochilie servite găsite incomplet, și capacele trebuie datate și păstrate timp de 90 de zile.

Informarea consumatorilor: Toate produsele din scoici găsite incomplet sau crude trebuie să prezinte o informare pentru consumatori în meniu, pentru a atrage atenția consumatorilor. Pentru mai multe informații, consultați Fișa informativă nr. 6.



Cochiliile de la produse precum stridiile nu se pot reutiliza

	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.	

Exemplu de *etichetă a entității care recoltează, cu informațiile necesare

*Această etichetă este netradusă intenționat