Environmental Management Department
Val F. Siebal, Director

County of Sacramento

Divisions
Environmental Health
Environmental Compliance

REQUISITOS PARA ETIQUETAS DE MARISCOS MOLUSCOS

Propósito

Para informar al dueño u operador del restaurante que cuando compra mariscos moluscos vivos de otro vendedor tiene que obtener una copia de la etiqueta original de los mariscos, y debe mantener esa copia de la etiqueta por 90 días. Al igual, vendedores de los mariscos deben proveer una copia de la etiqueta original de los mariscos a sus compradores. La etiqueta *original* debe permanecer junta con la bolsa *original* de los mariscos.(California Retail Food Code Section 114039)

Si ocurre un brote de enfermedades atribuidas a los mariscos moluscos, archivos precisos son necesarios para determinar el origen de los mariscos. Esta información es necesaria para acelerar la investigación que la ley requiere.

Como cumplir con los requisitos de la ley

El código de la venta de comida (CalCode) requiere que:

1. La etiqueta original debe permanecer junta a la bolsa original de mariscos moluscos. Si se vende una porción de mariscos de la bolsa original, se debe proveer una **copia** de la etiqueta original al comprador.
2. Si un dueño/operador de un restaurante compra una porción de mariscos de otro vendedor, el comprador debe obtener una copia de la etiqueta original.
3. Las etiquetas de mariscos moluscos deben permanecer juntas a la bolsa de marisco hasta que toda la bolsa se ha vendido o servido.
4. Las etiquetas y copias de las etiquetas deben mantenerse en el orden que fueron recibidas por un mínimo de 90 días.
5. Mariscos moluscos de diferentes bolsas o cajas no se deben combinar o mesclar.
6. Se considera que los mariscos moluscos sin identificación adecuada vienen de una fuente que no es aprobada, y podrán ser destruidos o confiscados.

<u>Por Favor Note</u>

MARISCOS MOLUSCOS CONJELADOS Y EMPACADOS COMERCIALMENTE NO SON REQUERIDOS QUE SIGAN LOS REQUISITOS PARA ÉTICAS DE MARISCOS MOLUSCOS.

Ejemplos de mariscos moluscos que requieren etiquetas

Ostras

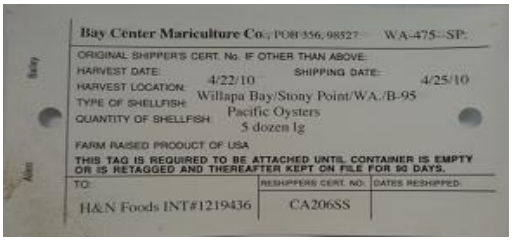
Mejillón

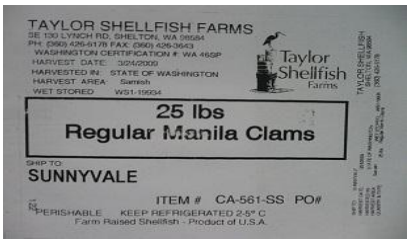
Venera

Almeja

Ejemplos de las etiquetas de los mariscos moluscos

Los siguientes son ejemplos de las etiquetas de los mariscos moluscos:





Requisito de las temperaturas

Todo marisco molusco vivo debe ser recibido de una fuente aprobada y debe ser mantenido a una temperatura de 45°F o menos.

Como guardar las etiquetas

Las siguientes son maneras aprobadas para el mantenimiento de las etiquetas de los mariscos moluscos.

Mariscos moluscos con las etiquetas en el tanque para demostrar

Mariscos moluscos fuera de la bolsa o caja original, y guardados con la etiqueta o cópia de la etiqueta:

Mariscos Moluscos de diferentes bolsas que son mantenidos separados, y con etiquetas de identificación (no se deben de mesclar):

Etiquetas guardadas en orden cronológico:

Preguntas

Favor de llamar su inspector o al Departamento de Salubridad al (916) 875-8440.