

软体贝类及贝类原料信息

条例 61-25: 食品零售机构



www.scdhec.gov/food

食源性疾病爆发中屡屡认定的五个关键风险因素:

1. 不当的保温温度
2. 未充分煮熟
3. 设备器具污染
- 4. 食品来源不安全**
5. 不良个人卫生习惯

在此将强调阐述第4条。

条例61-25

引用 3-203.11 & 12

除3-203.11的 (B-D)所述之外,贝类不得移出原有容器。

容器清空前,贝类原料标签不得从其容器上移除,之后该标签应保存90天。

公共卫生原因

分票隔垫是隔离疾病爆发的贝类以及跟踪其来源的关键。分票是指贝类容器标识,标记着贝类的收获日期和地点。正确识别鉴定既是跟踪其来源的需要,也是贝类加工和装运的决定条件。

以一种容易匹配的方式精确记录,提供了跟踪贝类原料原始来源的主要机制。

定义

软体贝类是指新鲜或冷冻牡蛎、蛤、贻贝、扇贝的可食种类或其可食部分

贝类原料是指未经加工的带壳软体贝类。



贝类容器 3-203.11

除用于展示或消费者自助服务容器打包之外,贝类可能不会移出原有容器。

在上面提到的两种情况下,标签和记录仍必须保留,而且贝类原料必须免受污染。

Acme Oyster Company, Inc. 555 Highway 173, Georgetown, SC	
ORIGINAL SHIPPER'S CERT. No. IF OTHER THAN ABOVE:	
HARVEST DATE: 05/29/2015	SHIPPING DATE: 05/29/2015
HARVEST LOCATION: Georgetown, SC	
TYPE OF SHELLFISH: Oysters	Farm Raised
QUANTITY OF SHELLFISH: 100	
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.	
TO:	RESHIPPER'S CERT. NO. DATES RESHIPPED:
JOHN DOE CHARLESTON, SC 29645	

贝类原料记录 3-203.12

- » 标记或标签不得移除,直到容器清空。
- » 容器清空的日期应记录在移除的标记或标签上。
- » 从清空容器移除的贝类原料标记或标签必须保存90天。
- » 标记或标签应按照容器清空日期有序保留。

基本信息

- » 与您的批发商核实,贝类的原始托运人或包装商位于州际认证贝类托运商列表上。
- » 向您的顾客忠告有关食用未加工或未煮熟贝类的危险,尤其要强调它对年幼儿童、免疫系统受损的人和老年人的危害。
- » 带有不同标记或标签的贝类原料不得混杂在一起。
- » 欲了解有关贝类收获机和经销商标签要求的更多信息,请参阅3—202.17 和 3—202.18 以及南卡罗来纳州监管条例 61 — 47。

请参阅贝类原料接收记录模板的背面。

