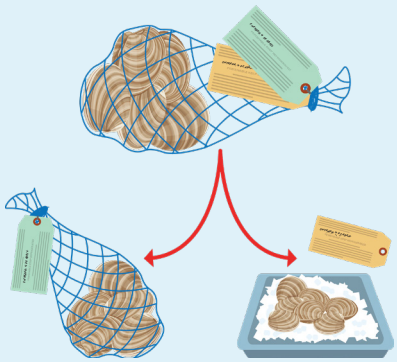
Español (Spanish)

Conserve, registre y archive las etiquetas de mariscos con concha

Guía para ostras, vieiras y almejas

Las etiquetas de mariscos con concha identifican su procedencia. Gracias a la buena conservación de los registros, los socios estatales y locales pueden rastrear mariscos contaminados hasta su origen. Si alguien se enferma después de consumirlos, sus registros pueden ayudar a evitar que más personas se enfermen.



Mantenga la etiqueta original adherida a la bolsa o recipiente original de los mariscos.

Si divide la bolsa o el recipiente original entre el almacenamiento y la exhibición, debe crear una segunda etiqueta. Usted puede:

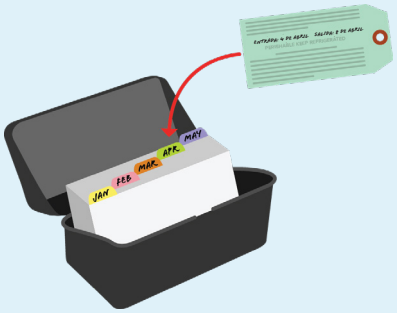
- Usar una segunda etiqueta idéntica del proveedor.
- Fotocopiar la etiqueta y guardarla con los mariscos que se exhiben.

! Nunca mezcle mariscos de diferentes bolsas o recipientes.

Registre el primer día cuando se vendió o sirvió el marisco. Luego, registre el último día en que lo vendió o sirvió.

Use un marcador o rotulador permanente o un bolígrafo resistente al agua.

- Si no hay espacio designado para la fecha, colóquela en cualquier parte de la etiqueta, siempre que no cubra la información de recolección.



Guarde la etiqueta original por 90 días.

Use un sistema, como un archivero o una carpeta, para mantener las etiquetas organizadas.

- Clasifíquelas según la fecha cuando se vendió, sirvió o se desechó el último marisco.
- Guarde la etiqueta por 90 días.

Los inspectores de seguridad alimentaria revisan las etiquetas en caso de que un cliente se enferme. También verificarán el almacenamiento de las etiquetas durante una inspección de rutina.

Rev. April 1, 2025

Do it Right!
Serve it Safe!