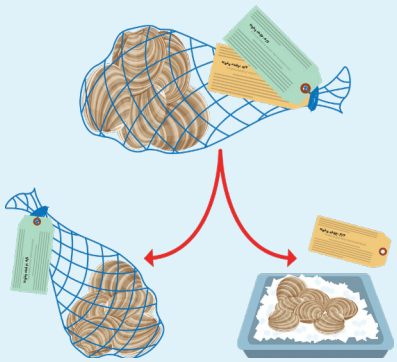
Tiếng Việt (Vietnamese)

Giữ, ghi chép và lưu trữ thẻ nguồn gốc hải sản có vỏ

Hướng dẫn về hàu, sò điệp và nghêu

Các thẻ nguồn gốc hải sản có vỏ xác định nơi xuất xứ của hải sản có vỏ. Việc lưu giữ hồ sơ cẩn thận giúp các cơ quan tiểu bang và địa phương truy tìm nguồn gốc của hải sản có vỏ bị ô nhiễm. Nếu ai đó bị ngộ độc sau khi ăn hải sản có vỏ, hồ sơ của quý vị có thể giúp ngăn ngừa nhiều người mắc bệnh hơn.

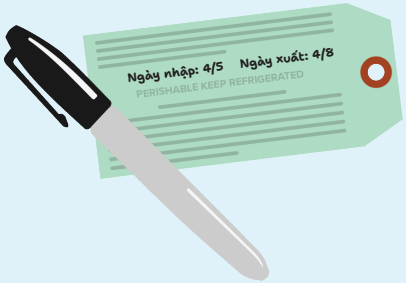


Giữ thẻ gốc được gắn vào túi hoặc hộp đựng ban đầu của hải sản có vỏ.

Tạo thẻ thứ hai nếu quý vị chia túi hoặc hộp đựng ban đầu thành túi lưu trữ và trưng bày. Quý vị có thể:

- Sử dụng thẻ sao y thứ hai từ nhà cung cấp.
- Sao chép thẻ và dán vào hộp hải sản có vỏ trưng bày.

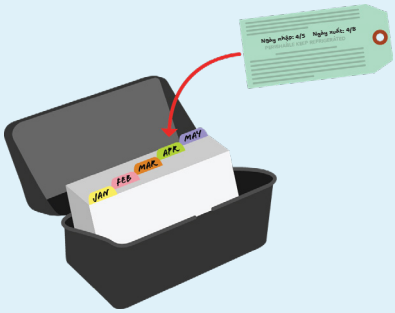
Không bao giờ trộn hải sản có vỏ từ các túi hoặc hộp đựng khác nhau.



Ghi lại ngày đầu tiên quý vị bán hoặc phục vụ hải sản có vỏ. Sau đó ghi lại ngày cuối cùng quý vị bán hoặc phục vụ.

Sử dụng bút lông mực vĩnh viễn hoặc bút chống nước.

- Nếu không có khoảng trống ghi ngày tháng, hãy ghi ở bất cứ đâu trên thẻ miễn là không che thông tin về ngày thu hoạch.



Lưu trữ thẻ gốc trong 90 ngày.

Sử dụng một hệ thống để sắp xếp các thẻ—như hộp đựng hồ sơ hoặc bìa đựng.

- Sắp xếp theo thứ tự theo ngày món hải sản có vỏ cuối cùng được bán, phục vụ hoặc loại bỏ.
- Giữ thẻ trong 90 ngày.

Thanh tra an toàn thực phẩm sẽ kiểm tra thẻ nếu khách hàng bị ngộ độc. Họ cũng sẽ xác minh việc lưu trữ thẻ trong quá trình kiểm tra định kỳ.