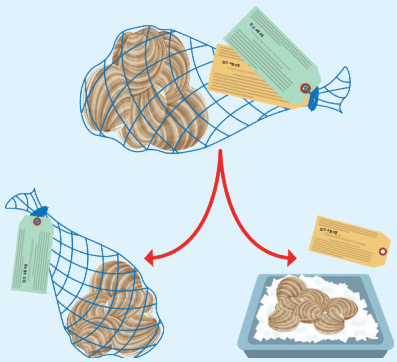
한국어 (Korean)

패류 태그의 간수, 기록 및 보관

굴, 가리비, 조개류에 대한 안내

패류 태그는 패류의 원산지를 알려줍니다. 잘 보관된 기록은 주 및 지역 파트너들이 오염된 패류의 원산지를 추적하는 데 도움이 됩니다. 누군가 패류를 섭취한 후 아프게 되면, 귀하의 기록이 더 많은 사람이 아프게 되는 것을 예방하는 데 도움을 줄 수 있습니다.



원래 태그를 패류가 담겨있던 원래 망이나 용기에 부착해 두세요.

원래 망이나 용기를 저장과 전시용으로 나누는 경우 두 번째 태그를 만드세요. 다음과 같이 할 수 있습니다:

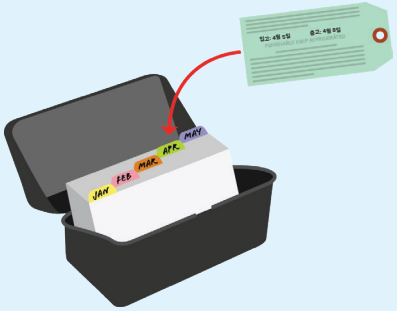
- 공급업체에서 제공하는 두번째 동일한 태그를 사용하세요.
- 태그를 복사하여 전시된 패류와 함께 간수하세요.

! 서로 다른 망이나 용기에 있는 패류를 섞지 마세요.

패류를 처음 판매하거나 제공한 날짜를 기록하세요. 그런 다음 마지막으로 판매하거나 제공한 날짜를 기록하세요.

영구 마커나 방수 펜을 사용하세요.

- 날짜를 기입하는 공간이 없는 경우 수확 정보를 가리지 않는 한 태그의 어느 공간에나 기록하면 됩니다.



원래 태그를 90일 동안 보관하세요.

파일 상자나 바인더처럼 태그를 정리하는 시스템을 사용하세요.

- 마지막 패류가 판매, 제공 또는 폐기된 날짜별로 정리하여 보관하세요.
- 태그를 90일 동안 보관하세요.

식품 안전 검사관은 고객이 아프게 되면 태그를 확인합니다. 또한 정기 검사 시 태그 보관 상태도 확인합니다.

Do it Right!
Serve it Safe!