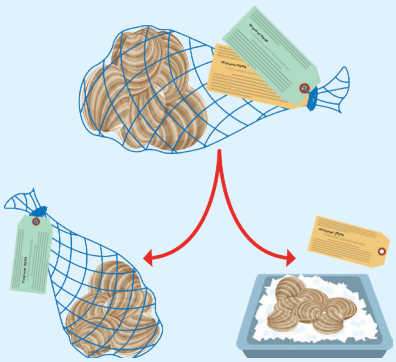
Русский (Russian)

Храните, регистрируйте и собирайте идентификационные этикетки партий моллюсков

Рекомендации по продаже устриц, морских гребешков и моллюсков

Идентификационные этикетки партий моллюсков содержат информацию об источнике их поставки. Надлежащая регистрация помогает государственным органам и местным партнерам отслеживать источники поставок зараженных моллюсков. Если у людей наступает отравление после употребления моллюсков, зарегистрированная вами информация поможет предотвратить отравление у большего количества людей.

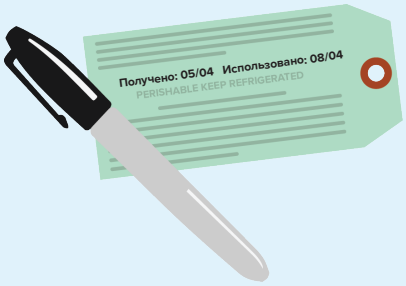


Сохраните оригинальную этикетку, прикрепленную на оригинальный пакет или контейнер с моллюсками.

Если вы разделяете партию моллюсков между складом и прилавком в магазине, сделайте вторую этикетку. Вы можете:

- Использовать вторую идентификационную этикетку от поставщика.
- Сделать копию этикетки и разместить ее около партии моллюсков, выставленных на прилавке в магазине.

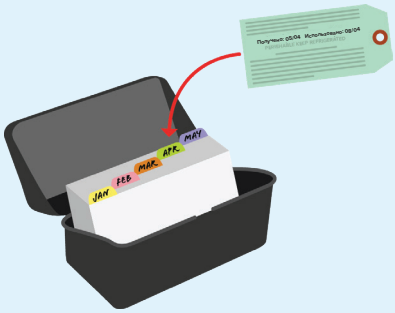
Никогда не смешивайте партии моллюсков из разных пакетов или контейнеров.



Укажите первый день продажи моллюсков или использования их для приготовления. Затем укажите последний день их продажи или использования для приготовления.

Используйте перманентный маркер или ручку с водостойкими чернилами.

- Если на этикетке нет места для указания даты, укажите ее на любом месте на этикетке, но не перекрывайте информацию о месте сбора.



Храните оригинальную этикетку в течение 90 дней.

Используйте систему для организованного хранения этикеток – например, коробку или папку.

- Храните этикетки по порядку по дате продажи, подачи или утилизации последней партии моллюсков.
- Храните этикетки 90 дней.

Если у потребителей возникает отравление, инспектор по пищевой безопасности проверяет этикетки. Он также проверяет порядок хранения этикеток в рамках плановой проверки.

Rev. April 1, 2025

Do it Right!
Serve it Safe!