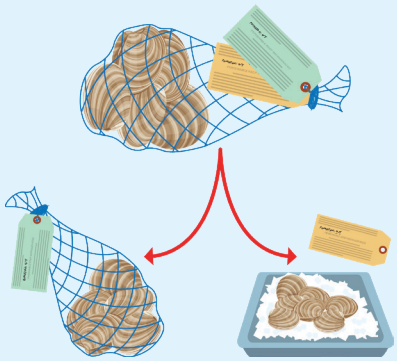
Tagalog (Filipino)

Panatilihin, Itala, at I-file ang mga Tag ng Shellstock

Patnubay para sa mga talaba, scallop, at clam

Tinutukoy ng mga tag ng shellstock kung saan nanggaling ang shellstock. Ang maayos na mga talaan ay tumutulong sa estado at lokal na mga kasosyo na malaman ang pinagmulan ng kontaminadong shellstock. Kung ang isang tao ay nagkasakit pagkatapos kumain ng shellstock, makakatulong ang iyong mga talaan na mapigilang magkasakit ang mas maraming tao.

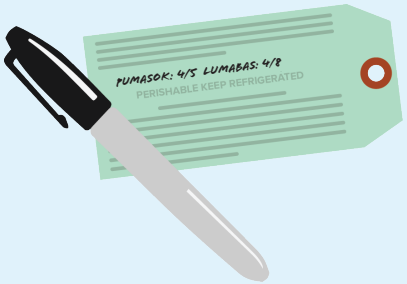


Panatilihing nakadikit ang orihinal na tag sa orihinal na bag o lalagyan ng shellstock.

Gumawa ng pangalawang tag kung hahatiin mo ang orihinal na bag o lalagyan sa pagitan ng imbakan at display. Maaari kang:

- Gumamit ng pangalawang kaparehong tag mula sa supplier.
- Mag-photocopy ng tag at panatilihin ito sa naka-display na shellstock.

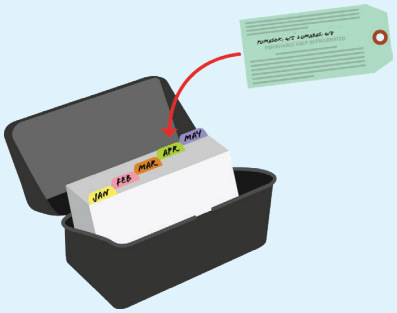
! Huwag kailanman paghaluin ang shellstock mula sa iba't ibang bag o lalagyan.



Itala ang unang araw na ibinenta o inihain mo ang shellstock. Pagkatapos ay itala ang huling araw na ibinebenta o inihain mo ito.

Gumamit ng permanenteng marker o panulat na hindi nabubura ng tubig.

- Kung walang ibinigay na espasyo para sa petsa, ilagay kahit saan sa tag hangga't hindi nito natatakpan ang impormasyon sa pag-aani.



I-file ang orihinal na tag sa loob ng 90 araw.

Gumamit ng sistema para panatilihing maayos ang mga tag—tulad ng file box o binder.

- I-file nang pagkakasunud-sunod ayon sa petsa kung kailan naibenta, naihatid, o itinapon ang huling shellstock.
- Panatilihin ang tag sa loob ng 90 araw.

Sinusuri ng mga inspektor sa kaligtasan ng pagkain ang mga tag kung nagkasakit ang isang kostumer. Titiyakin din nila ang imbakan ng tag sa panahon ng regular na inspeksiyon.

Rev. April 1, 2025

Do it Right! Serve it Safe!