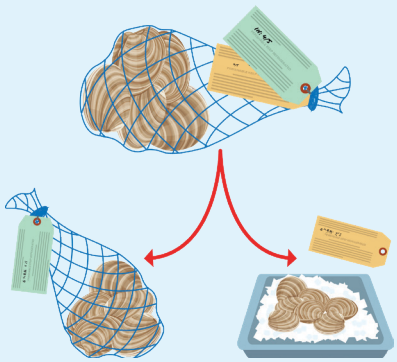
繁體中文 (Traditional Chinese)

保存、記錄和存檔貝類標籤

牡蠣、扇貝和蛤蜊的標籤操作指引

貝類標籤用於識別貝類的來源。妥善保存的記錄有助於州和地方合作機構追溯受污染貝類的 來源。如果有人在食用貝類後生病，您的記錄有助於防止更多人患病。



保持原始標籤始終貼附於貝類的原始包裝袋或容器上。

如果您在儲存和陳列時拆分原始包裝袋或容器，請製作第二個標籤。您可以：

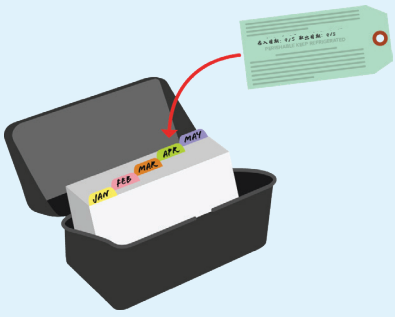
- 使用供應商提供的第二個相同的 標籤。
- 影印標籤，並與陳列的貝類放在一起。

! 切勿混合不同包裝袋或容器中的貝類。

記錄您開始銷售或供應貝類的第一天日期，然後記錄最後一天的日期。

使用永久性標記筆或防水筆。

- 如果標籤上沒有標註日期的空白處，在不遮蓋採收資訊的情況下，可將日期標註在標籤的任何位置。



原始標籤須存檔 90 天。

使用檔案盒或活頁夾之類的工具來整理標籤。

- 按照最後一批貝類售出、供應或丟棄的日期依序存檔。
- 標籤須存檔 90 天。

如果有顧客生病，食品安全檢查員會檢查標籤。他們也會在例行檢查期間核實標籤的存放情況。

Rev. April 1, 2025

Do it Right!
Serve it Safe!