

Etiquetas de los Mariscos (por ostras, almejas, mejillones)

Todos fresca (no congelada) marisco se deben tener una etiqueta.

The diagram shows a rectangular label with a circular hole on the left side. The label is divided into several sections, each numbered 1 through 7. A large blue watermark text 'Ejemplo de una etiqueta' is overlaid across the center of the label.

1	DEALER NAME	CERT. NO.
2	Dealer Address	
3	City, State Zip Code	
4	ORIGINAL SHIPPER'S CERT. NO. IF OTHER THAN ABOVE:	
5	HARVEST DATE:	
6	HARVEST LOCATION:	
7	TYPE OF SHELLFISH:	
	QUANTITY OF SHELLFISH:	
	THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.	

On the right side of the label, there is a vertical text block: **7** RETAILERS, INFORM YOUR CUSTOMERS Thoroughly cooking foods of animal origin such as beef, eggs, fish, lamb, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk if these foods are consumed raw or undercooked. Consult your physician or public health official for further information.

La etiqueta debe tener esta información:

1. Nombre, Dirección y Número de Certificación del distribuidor: [3-302.18(A)(2)(a)]
 2. Número de Certificación del embarcador original (a menos que el distribuidor es el embarcador original) [3-302.18(A)(2)(b)]
 3. Fecha de Cosecha [3-302.18(A)(1)(b)]
 4. Lugar de Cosecha [3-302.18(A)(1)(c)]
 5. Tipo y Cantidad de Mariscos [3-302.18(A)(1)(d)]
 6. Declaración de Retención (todas las letras en mayúsculas y en negrita) [3-302.18(A)(2)(d)]
 7. Asesor del Consumidor (para los mariscos se comen crudas) [NSSP 2009]
- Las etiquetas deben ser impermeables y resistente al desgarro. Tamaño mínimo: 5.25in x 2.625in
 - La información puede estar en un lado o ambos lados de la etiqueta.

¡Los mariscos que no tiene una etiqueta no puede ser vendido!

Requisitos Adicionales:

Los mariscos se deben almacenar en el contenedor original (contenedor que se envían en). La etiqueta debe adjuntarse a, o dentro de, el contenedor original. La etiqueta debe permanecer con el contenedor original hasta que todos los mariscos son utilizados o vendidos. Cuando el contenedor original está vacío, quite la etiqueta y mantenga la etiqueta durante 90 días.

Los mariscos pueden ser removidos del contenedor original a mostrar para la exhibición si:

1. Se mantienen registros que vinculen los mariscos en exhibición con el contenedor original.
2. No mezclar mariscos de diferentes contenedores.

Referencias:

Rev. 4/26/2016

1. 2005 FDA Food Code Chapter 3 Sections 3-202.18, 3-203.11&12
2. National Shellfish Sanitation Program, Guide for Control of Molluscan Shellfish 2009 Section IV Chapter 3.04