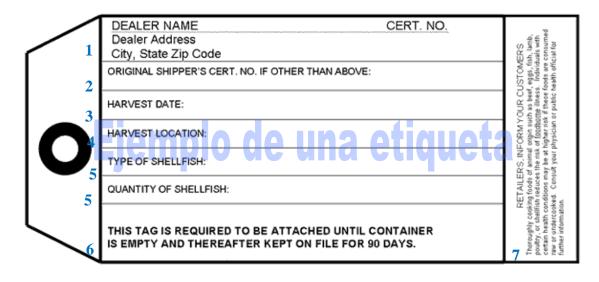
Etiquetas de los Mariscos (por ostras, almejas, mejillones)

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



La etiqueta debe tener este infromation:

- 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 desgarre. 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