

Requisitos PARA mariscos AL por menor

Los mariscos crudos desconchados deben obtenerse en envases no retornables que lleven una etiqueta legible que identifique el nombre, la dirección y el número de certificación del desconchador-ensvasador. La etiqueta debe incluir la fecha de caducidad o de consumo preferente para los envases de menos de medio galón o la fecha de desconchado para los envases de más de medio galón.

Los mariscos deben obtenerse de una fuente autorizada. Consulte la lista de [expedidores interestatales de mariscos certificados](#) | La Administración de Medicamentos y Alimentos (Food and Drug Administration, FDA) determinará si el expedidor está certificado.

Requisitos para la identificación de las existencias de mariscos

Cada contenedor de mariscos debe tener la etiqueta del distribuidor de mariscos certificado con la información de recolección requerida. La etiqueta debe tener la siguiente información en orden:

- Nombre, dirección y número de certificación del distribuidor.
- Número del certificado original del expedidor.
- Fecha de la recolección.
- Ubicación de la recolección, incluido el cuerpo de agua y el sitio específico.
- Tipo y cantidad de mariscos.

La siguiente afirmación en **negrita y en mayúsculas**: **“ESTA ETIQUETA SE DEBE COLOCAR HASTA QUE EL CONTENEDOR ESTÉ VACÍO O SE VUELVA A ETIQUETAR Y, A PARTIR DE ENTONCES, SE MANTENDRÁ ARCHIVADA DURANTE 90 DÍAS”**.

Retirada del contenedor original para su exposición

Para dispensar al consumidor, los crustáceos o mariscos desconchados pueden sacarse del contenedor original y exponerse en hielo escurrido o mantenerse en un contenedor de exposición si:

- La información requerida en la etiqueta o el rótulo se conserva y se correlaciona con las fechas en que se vende o sirve el marisco.
- La fecha de venta del último marisco del contenedor etiquetado debe anotarse en un registro o en la propia etiqueta.
- Los productos están protegidos de la contaminación.

Mezcla

Se prohíbe la mezcla de mariscos. Solo se pueden combinar los contenedores de mariscos recolectados el mismo día y en la misma área de crecimiento.

Definiciones

Mezclar

Combinar los mariscos recolectados en días diferentes, envasados en días diferentes o recolectados en áreas de crecimiento diferentes.

Distribuidor

Una persona certificada como expedidor de mariscos, desconchador-empaquetador, reempaquetador, expedidor o procesador de depuración.

Mariscos

Moluscos crudos con concha, como la ostra o el molusco. Esto no incluye el músculo de los camarones, las langostas o las vieiras.

Mariscos sin concha

Moluscos a los que se les ha quitado una o las dos conchas.

Envasador-manipulador de conchas

Una persona certificada para desconchar y envasar mariscos.

Requisitos de registro

Las etiquetas deben permanecer en el contenedor de MARISCOS hasta que el contenedor esté vacío. Las etiquetas deben conservarse durante 90 días naturales, guardarse cronológicamente y estar disponibles para su revisión por parte de la autoridad reguladora. Si la etiqueta está impresa en el propio contenedor, el establecimiento puede tomar una foto del contenedor con todos los datos pertinentes en lugar de retirarla y debe estar disponible para su revisión.

| | | |
|--|--|-----------|
| NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR | | CERT. N.º |
| Dirección del distribuidor | | |
| Ciudad, Estado, Código Postal | | |
| N.º DEL CERTIFICADO ORIGINAL DEL EXPEDIDOR SI ES DIFERENTE AL ANTERIOR | | |
| FECHA DE RECOLECCIÓN: | | |
| UBICACIÓN DE LA RECOLECCIÓN: | | |
| TIPO DE MARISCOS | | |
| CANTIDAD DE MARISCOS: | | |
| ESTA ETIQUETA DEBE ESTAR COLOCADA HASTA QUE EL CONTENEDOR ESTÉ VACÍO Y, A PARTIR DE ENTONCES, DEBE CONSERVARSE EN EL ARCHIVO DURANTE 90 DÍAS. | | |

LOS MINORISTAS INFORMAN A SUS CLIENTES
Cada vez que compran mariscos, asegúrense de que el marisco reduce el riesgo de enfermedades por los alimentos. Las personas con determinadas condiciones de salud, como enfermedades cardíacas, diabetes, cáncer, trastornos estomacales, alergias o inmunológicos, pueden correr un mayor riesgo si estos alimentos se consumen crudos o poco cocidos. Consulte a su médico o farmacéutico para obtener más información.

