

Moluscos

Molluscan Shellfish

OSTRAS, ALMEJAS, CONCHAS Y MEJILLONES FRESCOS O CONGELADOS

FRESH OR FROZEN OYSTERS, CLAMS, MUSSELS AND SCALLOPS

Spanish

Fuentes autorizadas

El primer paso para garantizar que le ofrecerá comida segura a sus clientes es comprar los moluscos a fuentes autorizadas. Las fuentes autorizadas para moluscos aparecen en la [Lista de Transportistas Interestatales Certificados de Mariscos \(Interstate Certified Shellfish Shippers List\)](#).

Recepción de los moluscos

- Reciba los moluscos frescos a 45°F, o menos.
- Reciba los moluscos congelados en estado de congelamiento total.
- Mantenga todos los moluscos en el recipiente original y asegúrese que tenga la etiqueta o el marbete adecuado. No acepte la entrega si faltan las etiquetas o los marbetes, o bien, si están incompletos o ilegibles. De lo contrario deseche los moluscos.

Moluscos en su concha

Son moluscos que están crudos y sin retirar de su concha.

- Revise estos moluscos en su concha para ver si tienen lodo, si alguno está muerto o hay algunos con las conchas rotas.
- Deseche los moluscos muertos o los que tienen las conchas muy rotas.

Moluscos sin concha

Son moluscos que han sido abiertos y a los que se les ha retirado una o ambas conchas.

English

Approved sources

Obtaining molluscan shellfish from approved sources is the first step in ensuring safe food for your customers. Approved sources for molluscan shellfish are listed in the [Interstate Certified Shellfish Shippers List](#).

Receiving molluscan shellfish

- Receive all fresh molluscan shellfish at 45°F or below.
- Receive frozen molluscan shellfish fully frozen.
- Keep all molluscan shellfish in the original container and with the label or tag attached. If labels or tags are missing, incomplete or illegible, do not accept the delivery, or discard the molluscan shellfish.

Shellstock

Shellstock are raw, in-shell molluscan shellfish.

- Check shellstock for mud, dead shellfish and shellfish with broken shells.
- Discard dead shellfish or shellstock with badly broken shells.

Shucked shellfish

Shucked shellfish are molluscan shellfish that have one or both shells removed.

- Pida que le entreguen los moluscos sin concha en paquetes no retornables.

Almacenamiento de los moluscos

- Enfríe los moluscos a 41°F, o menos dentro de un lapso de cuatro horas de haberlos recibido. Almacénelos a 41°F, o menos.
- Guarde todos los moluscos congelados a las temperaturas adecuadas de congelamiento.
- Mantenga todos los moluscos en el envase original y asegúrese que tenga su etiqueta o marbete.
- Almacene los moluscos sin concha en su envase original hasta que los venda, sirva o reempaque en envases para autoservicio.
- Proteja los moluscos de la contaminación cruzada. Si se exhiben sobre hielo, se debe drenar el hielo.
- Durante el tiempo que estén almacenados o en exhibición no mezcle los moluscos de diferentes envases.

Mantenimiento de registros

Los requerimientos de mantenimiento de registros se aplican a los moluscos en su concha frescos o congelados.

- En el caso de los moluscos en su concha, registre en la etiqueta o en el marbete la fecha en la que se vendió o sirvió el último molusco del envase.
- Guarde las etiquetas y los marbetes durante 90 días luego de la fecha que registran.
- Guarde las etiquetas y los marbetes en orden cronológico.

- Obtain shucked shellfish in nonreturnable packages.

Storing molluscan shellfish

- Cool all fresh molluscan shellfish to 41°F or less within four hours of receiving them. Store at 41°F or below.
- Store all frozen molluscan shellfish frozen.
- Store shellstock in the original container and with the label or tag attached.
- Store shucked shellfish in the original container until sold, served or repacked into consumer self-service containers.
- Protect molluscan shellfish from cross-contamination. If displayed on ice, the ice must be drained.
- Do not mix shellstock from more than one container during storage or display.

Record-keeping

Record-keeping requirements apply to fresh or frozen raw shellstock.

- For shellstock, on the tag or label, record the date when the last shellstock from the container is sold or served.
- Retain tags or labels for 90 days after the date recorded on the tag or label.
- Keep the tags or labels in chronological order.

You may remove shellstock or shucked shellfish from the original container for display. You must:

Puede retirar los moluscos en su concha o sin concha del envase original para exhibirlos. Es necesario que:

- Identifique la fuente de los moluscos sin concha o en su concha tal como se indica en la etiqueta o en el marbete.

Puede reempacar los moluscos sin concha en los envases de autoservicio. Es necesario que:

- Etiquete cada envase con la información fuente de la etiqueta o del marbete.
- Correlacione la(s) fecha(s) de venta con la información fuente de la etiqueta o del marbete y que guarde esta información durante 90 días.

Excepciones

Los requerimientos de mantenimiento de registros no se aplican a los moluscos semicocidos, blanqueados o parcialmente cocidos. No tiene que conservar las etiquetas o los marbetes de:

- Moluscos que haya recibido como producto cocido.
- Vieiras, cuando el producto final es únicamente la carne del molusco fuera de la concha.

Recursos (Resources)

Minnesota Department of Health Food Business Safety (<http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety>)

Interstate Certified Shellfish Shippers List

(www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FederalStateFoodPrograms/ucm2006753.htm)

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

ENERO DE 2019

Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000

- Identify the source of the shellstock or shucked shellfish as indicated on the tag or label.

You may repack shucked shellfish in consumer self-service containers. You must:

- Label each container with the source information from the tag or label.
- Correlate the date(s) of sale with the source information from the tag or label, and retain this information for 90 days.

Exceptions

Record-keeping requirements do not apply to semi-cooked, blanched or partially cooked shellfish. You are not required to retain tags or labels for:

- Molluscan shellfish received as a cooked product.
- Scallops where the final product is the shucked adductor muscle only.

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division
625 Robert Street N
St. Paul, MN 55155-2538
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI
MDA.FFSD.info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

JANUARY 2019

To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000.