

貝殼類產地標記要求

目的 所有餐館經營者購買活生的貝殼類海產時必須有產地來源票記並必須保留此票記90天。當出售貝殼類時餐館和超級市場經營者必須提供產地來源票記。此票記的正本須存放在與出售的貝殼類容器中。請注意：此產地來源票記必須保留90天。(加州衛生食物條例第114039部)

如果有貝殼類疾病爆發，法例需要餐館和超級市場經營者提供貝殼類出產標記幫助加速調查和進行管理行動。準確紀錄貝殼類出產標記是有助追查貝殼類的來源。

如何依從加州零售衛生食物條例要求



加州零售衛生食物條例要求：

1. 貝殼類產地標記的正本必須和貝殼類存放在一起。如出售一部分的貝殼類給顧客必須影印一頁貝殼類標記給顧客。
2. 如果餐館經營者從另一個零售商購買一部分貝殼類，餐館經營者必須取回該貝殼類標記的副本。
3. 貝殼類產地標記必須和貝殼類存放在一起直至所有貝殼類被出售。
4. 標記要按時間的順序保持直到出售賣後的90天為止。
5. 不同容器的貝殼類不能混合在一起。
6. 沒有適當的合法來源標記去證明貝殼類,貝殼類會被當為不合法,然後被扣押或棄丟。

注：商業包裝的雪硬和/或除了殼的貝類是不需要遵守貝類標記要求。

需要貝殼類標記的例子

生蠔



青口



扇貝

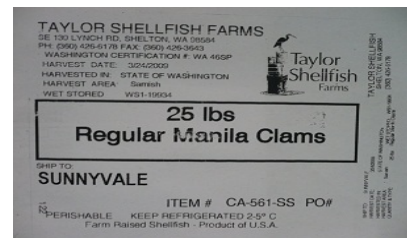
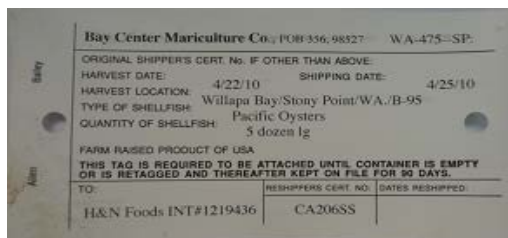


蜆



貝殼類標記的例子

以下是貝殼類產地標記的例子：



溫度要求

活的貝殼類必需來自一個合法的來源並且在任何時間保存貝殼類華氏45度或以下。

存放標記的方法 以下是存放貝殼類產地標記的批准方法：

貝殼類和標記必需一起保存在陳列箱內：



產地標記跟貝殼類換到別的容器：



產地標記分別跟不同容器的貝殼類存放(不能混合)：



按照時間的順序存放的標記：



問題？

請與您的衛生檢查員或衛生部門聯絡 (916)875-8440。