Molluscan Shellfish

Fresh or Frozen Oysters, Clams, Mussels and Scallops

Buying/ Receiving Molluscan Shellfish

- Only buy shellfish from approved suppliers.
- Fresh shellfish must be received at **45ºF** or below.
- Frozen shellfish must be completely frozen.
- Keep all shellfish with their original tags or labels. If tags/ labels are missing, incomplete, or illegible, reject the delivery, or discard them.

Shellstock

Shellstock = raw shellfish in the shell.

- Check shellstock for mud, dead shellfish, and broken shells.
- Discard dead shellfish or shellstock that are badly damaged or broken.

Shucked Shellfish

Shucked shellfish = shells removed.

- Must come in single-use, non-returnable packaging.

Storing Molluscan Shellfish

- Cool all fresh shellfish to **41ºF** or less within four hours of receiving them.
- Store **41ºF** or below.
- Store shellstock in the original container and with the tag/ label attached.
- Store shucked shellfish in the original container until sold, served or repacked into consumer self-service containers.
- Prevent cross-contamination.
- If displayed on ice, the ice must be drained.
- **Do not** mix shellstock from different containers.

Record-keeping

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

- Write the date when the last shellfish from a container is sold or served.
- Keep tags/ labels for **90 days** after the date is recorded on the tag/ label.
  - Store them in chronological order.

Displaying or Repackaging

- If shellfish are removed from their original container for display, the tags/ labels must be with the shellfish.
- Repackaged shellfish must have the source information on the new container.

Exceptions

You do not need to keep records for:

- Cooked shellfish products.
- Semi-cooked or partially cooked shellfish.
- Scallops when only the adductor muscle is sold.

Mariscos de doble concha

Ostras, mejillones y vieiras frescos o congelados

Comprar y recibir los moluscos

- Compre moluscos solamente a proveedores autorizados.
- Los moluscos frescos deben recibirse a una temperatura de **45ºF** o menos.
- Los moluscos congelados deben llegar completamente congelados.
- Revise que cada producto tenga su etiqueta original. Si la etiqueta falta, está incompleta o no se puede leer, rechace el producto o deséchelo.

Moluscos vivos dentro de su concha

- Revise que la concha no este rota y que el molusco no este muerto.
- Descarte el molusco si está muerto o si la concha está muy dañada o rota.

Molusco sin concha

Son los moluscos que ya se les quitó la concha.

- El molusco debe ser de un solo uso y empaque sin devolución.

Cómo almacenar los moluscos

- Enfrié todo el marisco fresco a **41ºF** o menos dentro de las primeras cuatro horas de haberlo recibido.
- Manténgalos a **41ºF** o menos.
- Almacene los moluscos vivos en su concha y en su envase original con su etiqueta de identificación.
- Almacene los moluscos sin concha en su envase original hasta que se vendan, se sirvan o se vuelvan a empacar en recipientes para autoservicio del consumidor.
- Evite la contaminación cruzada
- Si es exhibido en hielo, el agua del hielo debe ser drenada.
- **No** mezcle los moluscos vivos de diferentes envases.

Registro de información y etiquetas

- Las reglas de mantenimiento de registros se aplican a los moluscos crudos, frescos o congelados, que se venden en su concha.
  Escriba la fecha en que se vendió o se sirvió el último molusco de cada envase.
- Guarde la etiqueta original durante 90 días después de esa fecha.
- Organice las etiquetas por fecha.

Exhibición o reempaque

- Si los moluscos son retirados de su envase original para exhibirlos, las etiquetas deben permanecer junto a los moluscos.
- Si coloca los moluscos en un envase nuevo, incluya la información que indique de dónde vienen.

Excepciones

No es necesario guardar estos registros cuando:

- Los moluscos están completamente cocidos.
- Los moluscos ya están precocidos o parcialmente cocinados.
  Se venden callos de hacha en las que solamente se comercializa el músculo que abre y cierra la concha.