

Shellstock at Retail

DEFINITIONS

- **“Molluscan shellfish”** means any edible species of fresh or frozen oysters, clams, mussels, and scallops or edible portions thereof, *except when the scallop product consists only of the shucked adductor muscle.*
- **“Shellstock”** means raw, in-shell molluscan shellfish.



RECEIVING

- Obtained from an approved source. (Check ICSSL list for certified supplier)
- Shellstock shall be reasonably free of mud, dead shellfish, or shellfish with broken shells. Dead shellfish or shellstock with badly broken shells shall be discarded.
- Each container of shellstock must have the certified shellfish dealer's tag with required harvest information. The tag must have the following information in order:
 - Dealer's name, address, and certification number
 - Original shipper's certificate number
 - Date of harvest
 - Harvest location, including water body and specific site
 - Type and quantity of shellfish
 - The following statement in bold, capitalized font: **“THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.”**

STORING and DISPLAY

- Tag shall remain attached to the original container until the container is empty
- Shellstock may be removed from the original container and displayed on drained ice or held in a display container
- While on display preserve source identification (tag information) by using a record keeping system
- Shellstock from one tagged container shall not be commingled with shellstock from another tagged container
- Display consumer advisory for raw or undercooked seafood

AFTER SALES

- Record the date when the last shellstock from the container is sold or served on the tag
- Maintain shellstock tags in chronological order
- Keep shellstock tags for a minimum of 90 calendar days from the date last sold

Venta Minorista De Mariscos En Su Concha

DEFINICIONES

- “**Mariscos molusco**” significa cualquier especie comestible de ostras, almejas, mejillones y vieiras frescos o congelados o porciones comestibles del mismo, *excepto cuando el producto de vieira consiste solamente de músculo aductor desconchado.*
- “**Mariscos en su concha**” significa mariscos molusco crudos, en concha



RECIBIENDO

- Obtenido de un origen aprobado. (Compruebe la lista de ICSSL para un proveedor certificado)
- Mariscos en su concha serán razonablemente libre de lodo, mariscos muertos o mariscos con conchas quebradas. Mariscos muertos o mariscos en su concha con conchas muy quebradas serán desechadas.
- Cada contenedor de mariscos en su concha debe tener una etiqueta certificada del distribuidor de mariscos con la información requerida de la cosecha. La etiqueta debe tener la información siguiente en orden:
 - Nombre, dirección y número de certificación del Distribuidor
 - Número del certificado del expedidor original
 - Fecha de la cosecha
 - Lugar de la cosecha, incluyendo el cuerpo de agua y sitio específico
 - Tipo y cantidad de mariscos
 - La siguiente declaración en letra mayúscula y negrita: **“ESTA ETIQUETA ES REQUERIDO DE ESTAR ADJUNTADA HASTA QUE EL CONTENEDOR ESTA VACIO O REETIQUETADO Y DESPUÉS MANTENIDO EN ARCHIVO POR 90 DÍAS”**

ALMACENAR Y MOSTRAR

- La etiqueta permanecerá adjuntada con el contenedor original hasta que el contenedor esta vacío.
- Los mariscos en su concha pueden ser quitados del contenedor original y mostrados en hielo drenado o mantenido en un contenedor de muestra.
- Preserve la identificación del origen (información de la etiqueta) usando un registro.
- Mariscos en su concha de un contenedor etiquetado no serán mezclados con mariscos en su concha de otro contenedor etiquetado.
- Muestre avisos al consumidor sobre pescados y mariscos crudos o poco cocidos.

DESPUÉS DE LAS VENTAS

- Registre la fecha en la etiqueta cuando el último marisco del contenedor fue vendido o servido.
- Mantenga las etiquetas en orden cronológico.
- Guarde las etiquetas de los mariscos en su concha por un mínimo de 90 días del calendario desde la última fecha de venta.