

Requisitos de refrigeración para mariscos en una planta certificada de procesamiento de mariscos

(Los mariscos deben entregarse el mismo día de la cosecha y colocarse de inmediato en refrigeración a 45°F o menos)

Ostiones

Almejas

(Los horarios de la tabla indican cuándo los ostiones deben colocarse en una hielera en una planta certificada de procesamiento de mariscos)

Mes	Enfriamiento tradicional ¹	Enfriamiento rápido ²	Enfriamiento a bordo ³	Solo uso restringido ⁴ (Etiqueta verde)	Entrega al procesador (el mismo día de la cosecha)
Noviembre	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	10:00 p. m.
Diciembre	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	10:00 p. m.
Enero	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	10:00 p. m.
Febrero	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	10:00 p. m.
Marzo	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	10:00 p. m.
Abril	11:00 a. m.	1:00 p. m.	3:00 p. m.	4:00 p. m.	12 horas
Mayo	No permitido	11:00 a. m.	3:00 p. m.	4:00 p. m.	12 horas
Junio	No permitido	11:00 a. m.	3:00 p. m.	4:00 p. m.	10 horas
Julio	No permitido	11:00 a. m.	3:00 p. m.	4:00 p. m.	10 horas
Agosto	No permitido	11:00 a. m.	3:00 p. m.	4:00 p. m.	10 horas
Septiembre	No permitido	11:00 a. m.	3:00 p. m.	4:00 p. m.	10 horas
Octubre	11:00 a. m.	1:00 p. m.	3:00 p. m.	4:00 p. m.	12 horas

Consulte las regulaciones de FWC para conocer los límites vigentes de captura y los cierres estacionales para proteger los recursos.

1- Enfriamiento Tradicional - Los ostiones deben estar en la cámara de refrigeración de una planta certificada de procesamiento de moluscos antes de la hora indicada el mismo día de la cosecha y enfriarse hasta 55°F o menos en 8 horas.

2- Enfriamiento Rápido - Los ostiones deben estar en la cámara de refrigeración de una planta certificada de procesamiento de moluscos antes de la hora indicada el mismo día de la cosecha y enfriarse hasta 55°F o menos en 2 horas.

3- Enfriamiento a bordo - Los ostiones enfriados en la embarcación de cosecha deben usar un método aprobado y validado por la Division of Aquaculture. Los ostiones deben enfriarse hasta 55°F o menos y estar en la cámara de refrigeración de una planta certificada de procesamiento de moluscos a más tardar de las 3:00 pm.

4- Uso Restringido (etiqueta verde) - Los ostiones que no cumplan con los requisitos de Enfriamiento Rápido o de Enfriamiento a bordo deben etiquetarse para desconchado únicamente en una planta certificada de procesamiento de moluscos o para Procesamiento Post-Cosecha (PHP) solamente.



Florida Department of Agriculture and Consumer Services