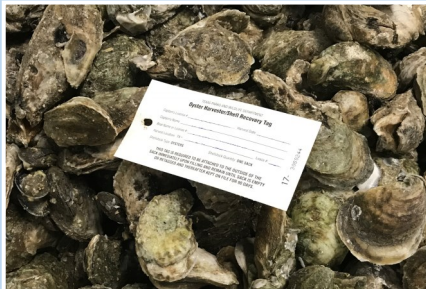


Seguridad, Higiene, y Salubridad en el Procesamiento de Almejas y Ostras (Mariscos)

Información para Empleados de las Instalaciones Certificadas de Procesamiento de Mariscos en Florida



Florida Department of
Agriculture and Consumer Services

Seguridad Alimentaria de los Mariscos

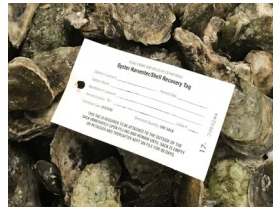
Los cuatro elementos fundamentales para mantener la seguridad de los mariscos son:

- El **origen** de los mariscos;
- Control de la **temperatura**;
- **Equipo** de procesamiento; y
- **Higiene** de los manipuladores y procesadores.

Esta publicación describe como reconocer y reducir los peligros potenciales.



Ostras crudas procesadas



Etiquetas del cosechador

Origen

Los mariscos destinados a consumirse crudos son alimentos de alto riesgo debido a las bacterias que se encuentran en las aguas que habitan. Para minimizar el riesgo, **verifique las etiquetas del cosechador** para asegurar que son:

Legible y con la información completa;

- Cosechadas en **zonas aprobadas y abiertas**;
- Entregadas **el mismo día de cosecha y dentro de las horas de cosecha legales**;
- Entregadas por cosechadores **licenciado o instalaciones de procesamiento certificados en Florida, únicamente**.

El producto también debe llegar en un estado limpio y sanitario.

Temperatura

Si las temperaturas de la postcosecha son demasiado altas, las bacterias se multiplican rápidamente dentro de los mariscos y aumentan la posibilidad de causar enfermedades cuando los mariscos son consumidos crudos. Los síntomas de enfermedades transmitadas por los mariscos se generalmente incluyen náusea y diarrea, pero en ocasiones pueden resultar en condiciones más graves como infecciones de la sangre y falla de órganos, y muerte. **Para minimizar el crecimiento de bacterias y disminuir las probabilidades de una enfermedad grave, almacene inmediatamente los mariscos a 45 ° F o temperaturas menores. No deje el producto desatendido en barcos, vehículos, en el muelle o en las estaciones de abrir mariscos.**

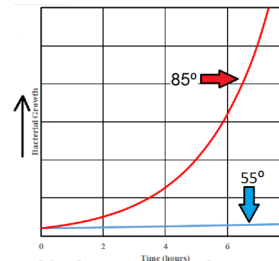


Tabla de crecimiento bacteriano



Ejemplos de equipos para el procesamiento de mariscos

Equipos

Los equipos que no se utilizan, limpian, y almacenan correctamente, pueden contaminar el producto. Algunos de los puntos de atención en el procesamiento de mariscos incluyen:

Hielo— que sea de grado alimenticio y solo se use para el procesamiento de mariscos.

- No almacene alimentos ni bebidas en el hielo o en la máquina de hacer hielo.
- Los productores de hielo deben estar limpias sin óxido o moho.
- Almacene las cucharas y las palas adecuadamente y lejos de los contaminantes. No almacene en las máquinas de hielo, en el piso, encima de la máquinas o otras superficies potencialmente contaminadas.

Cuchillos, baldes y ostras superficies duras.

- Los equipos para abrir mariscos y de manejo de hielo **deben limpiarse** en un fregadero de tres compartimentos utilizando el protocolo de limpieza, enjuague y desinfección apropiado
- Baldes de **inmersión no son permitidos durante el trabajo de abrir mariscos.**
- **Repáre o deseche y reemplace el equipo** usado, oxidado o dañado.
- **No camine sobre las paletas.** Estas deben de mantenerse limpias.

Vestimenta de trabajo como delantales, guantes y redecillas para el cabello.

- Deben estar **limpios** antes de cada uso.
- Deben **guardarse correctamente** cuando no estén en uso y **reemplazarse periódicamente** para evitar un mayor riesgo asociado con el desgaste de estos artículos.
- Los artículos desechables usados deben **desecharse**.



Fregadero de tres compartimentos

Higiene

La higiene es una parte importante de cualquier programa de seguridad de procesamiento de alimentos. **Además de reportarse para trabajar en un estado de limpieza, los trabajadores en las Instalaciones Certificadas de Procesamiento de Mariscos en Florida :**

- **Usar ropa que incluya una camisa y zapatos protectores cuando esté dentro de la instalación.**
- **Usar vestimenta de trabajo apropiada** como delantales, guantes y redes de cabello o barba.
- **Lavarse las manos con agua y jabón** al entrar, después de cada visita al baño, después de cada ausencia de la estación de trabajo, y en cualquier otra ocasión necesaria para prevenir la contaminación del producto.
- **Seleccione accesorios cuidadosamente.** Solamente se permiten los anillos de boda simples en las áreas de procesamiento.
- **Reporte todas las enfermedades a la gerencia.** Abstengase del contacto con el producto mientras este enfermo.

Además, **no mastique chicle o tenga alimentos o bebidas** en el área de trabajo, y **no use tabaco** en ninguna parte de la instalación.



Personal de procesamiento de mariscos en Florida

Revisión de sus Responsabilidades

- Revise las etiquetas del cosechador para asegurarse de que los mariscos recibidos hayan sido cosechados por las personas autorizadas en áreas abiertas y aprobadas durante las horas apropiadas.
- Mantenga los mariscos a 45 ° F o menor temperatura, y reporte cualquier problema en la refrigeración o el control del clima a la gerencia.
- No almacene alimentos o bebidas personales o equipo para manipular el hielo en el hielo.
- Use el método de saneamiento de tres compartimentos aprobado para el equipo de la limpieza. No use los baldes de inmersión o enjuague mientras que estas abriendo mariscos.
- Almacene todo el equipo correctamente.
- Lleve una camisa, zapatos y atuendo de trabajo protector como guantes y delantales.
- Lávese las manos con agua y jabón después de entrar a la planta y después de cada ausencia del puesto de trabajo.
- No comer, beber ni masticar chicle en el área de trabajo. No use tabaco, ni cigarrillos electrónicos, en ningún lugar de instalación.
- No tener las joyas en la zona de trabajo con la excepción de anillos de boda simples y aretes de poste.
- Quedarse en casa y no ir al trabajo si se encuentra enfermo y reportar su enfermedad a su gerente.

He revisado este folleto y entiendo mis responsabilidades como un procesador de mariscos y mi papel en la protección de la salud del consumidor.

Firma

Nombre en Letra de Molde

Fecha



Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor de la Florida

Division de Acuicultura
600 South Calhoun Street, Suite 217
Tallahassee, Florida 32399
Contactese con nosotros: (850) 617-7600
Email: Aqua_PPCIP@FDACS.gov
www.FDACS.gov

Para mas información sobre la cosecha y el procesamiento de mariscos:

www.FDACS.gov/Agriculture-Industry/Aquaculture/Shellfish-Processing-Facility-Certification

Para mas información de certificado de registro de acuicultura:

www.FDACS.gov/Agriculture-Industry/Aquaculture/Aquaculture-Certificate-of-Registration

Para mas información sobre la licencias necesarias para cosechar productos comerciales en agua salada:

MyFWC.com/license/commercial/saltwater/