

खाद्य संहिता तथ्य पाना #26

त पा ई ला ई सं हि ता का बा रे मा के था हा हु नु प छे

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

जनस्वास्थ्य कारणहरू:

3-202.17 शक्केड शेलफिस, प्याकेजिड र पहिचान।

मोलुस्कन शेलफिसको नियन्त्रणका लागि NSSP मार्गदर्शकद्वारा आवश्यक पर्ने शेलफिसको स्रोतसँग सम्बन्धित विशेष जानकारी राखिएको उत्पादनका लागि प्लास्टिकका कन्टेनरहरू। यी कन्टेनरहरू फिर्ता गर्न नसकिने खालका हुनुपर्छ ताकी शेलफिस प्याकरहरूद्वारा तिनीहरूलाई पछि पुनः प्रयोग गर्ने कुनै सम्भावना नहोस् जसले लेबलद्वारा गलत तरिकाले पहिचान गरिएको उत्पादनलाई ठप्प पार्न सक्छ।

3-202.18 शेलस्टक पहिचान।

हार्वेस्टिड क्षेत्र, हार्वेस्टर र डिलरहरूको सही स्रोत पहिचानमा पहिचान ट्यागहरूमा समावेश हुनुपर्छ ताकी शेलफिसबाट हुने रोगको प्रकोप निम्ति, महामारी विज्ञान अनुसन्धान तथा नियमन कार्यलाई छिटो गराउनका लागि जानकारी उपलब्ध होस्।

3-202.19 शेलस्टक, अवस्था।

फोहोर, क्षतिग्रस्त वा मृत शेलस्टकले जीवित र स्वस्थ शेलस्टकलाई दूषित बनाउन र घटाउन सक्छ र खाद्यजन्य रोग निम्त्याउन सक्छ।

3-203.11 मोलुस्कन शेलफिस, वास्तविक कन्टेनर।

रोगका प्रकोपहरूमा संलग्न भएका शेलफिसलाई अलग गर्न र उनीहरूलाई आफ्नै स्रोतमा ड्याकिड गर्नका लागि धेरै पृथक्त्व आवश्यक पर्छ। रिटेलमा लटहरू मिसाइयो भने, पता लगाउन सक्ने क्षमता कम हुन्छ र समस्याको मूल जड पता नलाग्न सक्छ।

3-203.12 शेलस्टक, पहिचान कायम राख्ने।

एकै तरिकाले राखिएका सही रेकर्डहरू जसले तिनीहरूलाई यसको वास्तविक स्रोतमा भएको शेलस्टक ट्रेसिड गर्नका लागि मुख्य मेकानिज्म प्रदान गर्ने शेलस्टकको प्रत्येक लटसँग सजिलै मिलाउन अनुमति दिन्छ। हेपटाइटिस A भाइरस संक्रमणहरूका लागि समय दिन रेकर्डहरूलाई 90 दिनसम्म राख्नुपर्छ, जसमा विशेषगरी निको हुनका लागि अन्य शेलफिसजन्य रोगहरूभन्दा लामो इन्फ्लुएन्जा अवधि हुन्छ। 90 दिनको "समय" शेलस्टकको कन्टेनर समाप्त भएपछिको समयमा सुरु हुन्छ।

काँचो मोलुस्कन शेलफिस

मोलुस्कन शेलफिस (ओइस्टर, क्लेमज, मस्सेल र स्क्यालप) लाई सही तरिकाले ह्याण्डल गरी सम्भावित खाद्यजन्य रोगलाई रोकथाम गर्नका लागि खाद्य सेवा सुविधास्थलहरूमा भण्डारण गर्न महत्त्वपूर्ण हुन्छ। उत्पादनलाई फेरि यसको व्यावसायिक अन्नबाली काटने क्षेत्रमा ट्रेस गर्न प्रकोपको अवस्थामा शेलफिस उत्पादनहरूका लागि रेकर्डहरू राख्न आवश्यक पर्छ।

खाद्य स्वच्छता नियमहरूमा शेलफिस संलग्न हुने परिभाषाहरू निम्न हुन्:

"मोलुस्कन शेलफिस" भन्नाले स्क्यालप उत्पादनमा शकड एडक्टर मांसपेशी मात्र समावेश हुँदाबाहेक, ताजा वा जमेको ओइस्टर, क्ल्याम, मस्सेल र स्क्यालप वा तिनीहरूको खान योग्य भागहरू भएको कुनै पनि खान योग्य प्रजातिलाई बुझिन्छ।

"शेलस्टोक" भन्नाले काँचो, इन-शेल मोलुस्कन शेलफिसलाई बुझिन्छ।

"शक्केड शेलफिस" भन्नाले एक वा दुवै शेलहरू निकालिएको मोलुस्कन शेलफिसलाई बुझिन्छ।

गोसरी स्टोरहरू रेस्टुरेन्टहरूमा प्रयोग गरिने



शेलफिसलाई तिनीहरूका ट्यागहरूसँग वास्तविक कन्टेनरमा राख्नुहोस्

शेलफिसका लागि स्वीकृत स्रोतहरू हुन्। शक्केड शेलफिस पढ्न सकिने लेबलमा फिर्ता गर्न नसकिने प्याकेजहरूमा हुनुपर्छ जसले शक्केड, प्याकर वा जसले मोलुस्कन शेलफिसको शकर, प्याकर वा रिप्याकरको नाम, ठेगाना र प्रमाणीकरण नम्बर पहिचान गर्दछ र आधा ग्यालनभन्दा कम प्याकेजहरूका लागि आधा ग्यालनभन्दा कम केजहरूलाई मिति

"सम्म बेच्छ" वा "प्रयोग गरेमा उत्तम हुन्छ"।

भण्डारण: शेलफिसका सबै उत्पादनहरू 41°F भन्दा तल र सोभन्दा

माथि/जनावरबाट बनेका अन्य कुनै पनि प्रकारका काँचा खानाहरूबाट टाढा भण्डारण गर्नुपर्छ।

DEALER NAME	CERT. NO.
Dealer Address	
City, State Zip Code	
ORIGINAL SHIPPER'S CERT. NO. IF OTHER THAN ABOVE:	
HARVEST DATE:	
HARVEST LOCATION:	
TYPE OF SHELLFISH:	
QUANTITY OF SHELLFISH:	
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.	

RETAILERS, INFORM YOUR CUSTOMERS: Thoroughly cooking foods of animal origin such as beef, eggs, fish, pork, poultry, or seafood reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk of illness if these foods are consumed further information. Contact your physician or public health official.

न्यूनतम आवश्यक जानकारी सहित *थोक विक्रेताको ट्यागको उदाहरण

स्रोत र लेबलिङ:

सबै शेलफिस अन्तरराज्यीय प्रमाणित शेलफिस शिपर्स (ICSS) सूचीमा सूचीबद्ध गरिएको स्वीकृत स्रोतबाट आएको हुनुपर्छ।

रोग निवारण कार्यक्रम

जनवरी 2019

Oregon
Health
Authority

शेलस्टक फरक लट, बढ्दो क्षेत्रहरू, कन्टेनर कोडहरू र/वा शक्किड मितिहरू भएको शेलस्टकसँग मिलाउन सकिँदैन।

शेलस्टकका प्रत्येक लटलाई पुराना/नयाँ लटहरूबाट छुटाई राख्नुहोस्। शेलफिसलाई ढाक्न कपडाका टावेलहरू प्रयोग गर्न सकिँदैन। FDA ले जीवित सेलस्टकलाई सेल्फ-ड्रेनिङ बेसमा भएको बरफले ढाक्न सिफारिस गर्छ।

काँचो शेलफिसमा मिति चिन्हित गर्न आवश्यक



रेकर्ड धारण गर्नुपर्ने आवश्यकताहरू व्यापारिक रूपमा भ्याकुम प्याकेज गरिएको शेलफिसमा लागू हुँदैन।

पर्दैन।

कुनै पनि मृत शेलफिस वा शेलहरू भाँचिएका शेलस्टकलाई हटाउनका लागि अनुरोध गरिएमा र दिनहुँ शेलस्टक जाँच गर्नुहोस्।

शेलफिसको पहिचानलाई कायम राख्ने: ट्याग वा लेबलहरू खाली नहुँदासम्म तिनीहरूलाई वास्तविक कन्टेनरमा राख्नुपर्छ। कन्टेनर खाली भएपछि, ट्याग/लेबलमा पछिल्लो पटक प्रयोग गरेको मिति लेख्नुहोस् र काँचै वा कम पकाएर दिइने शेलफिसका लागि यसलाई 90 दिनसम्म राख्नुहोस्।

ट्याग/लेबलहरूलाई कालानुक्रमिक क्रममा राख्नुहोस् ताकी उनीहरूलाई सम्झने क्रममा फेला पार्न सहज होस्। कम पकाएर दिइने शक्केड उत्पादनहरूका लागि, ढक्कनहरूमा मिति लेख्नुपर्छ र 90 दिनसम्म पनि राख्नुपर्छ।

उपभोक्ताको परामर्श:

कम पकाइएका वा काँचा सबै शेलफिस उत्पादनहरूमा उपभोक्ताहरूलाई सचेत गराउने मेनुमा दिइने ग्राहक सल्लाह हुनुपर्छ। थप जानकारीका लागि तथ्य पाना #6 हेर्नुहोस्।



ओइस्टर जस्ता उत्पादनका शेलहरू पुनः प्रयोग गर्न सकिँदैन

	HARVESTER IDENTIFICATION NO.:	RETAILERS, INFORM YOUR CUSTOMERS Thoroughly cooking foods of animal origin such as beef, eggs, fish, lamb, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk if these foods are consumed raw or undercooked. Consult your physician or public health official for further information.
	HARVEST DATE:	
	HARVEST LOCATION:	
	TYPE OF SHELLFISH:	
	QUANTITY OF SHELLFISH:	
	THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.	

आवश्यक जानकारी सहित *हार्भेस्टरको ट्यागको उदाहरण

*यो ट्यागलाई जानाजान अनुवादन नगरिकन छोडिएको छ